

PM

Memória e Identidade
Festival cultural da sidra no Santo da Serra

PROJETO DE MESTRADO

Maria Rita de Freitas Vieira
MESTRADO EM GESTÃO CULTURAL



UNIVERSIDADE da MADEIRA

A Nossa Universidade

www.uma.pt

setembro | 2019

Memória e Identidade
Festival cultural da sidra no Santo da Serra
PROJETO DE MESTRADO

Maria Rita de Freitas Vieira
MESTRADO EM GESTÃO CULTURAL

ORIENTAÇÃO
Maria Teresa Duarte de Jesus Gonçalves do Nascimento

AGRADECIMENTOS

Este estudo marca um trajecto construído ao longo dos anos e consubstanciado no desenvolvimento desta temática.

O desenvolvimento deste estudo deve-se, em muito, à supervisão da Professora Doutora Teresa Nascimento que, não só prestou orientação científica, como foi acompanhando e estimulando a maturação da consciência profissional. O ensinamento, orientação, disponibilidade, sugestões pertinentes e apoio da Doutora Teresa Nascimento foram fomentadores de reflexão, e cruciais, pois contribuíram de forma decisiva e garantiram o rigor e o término deste trabalho.

Outros contributos relevantes e deveras importantes foram as aulas leccionadas por todos os docentes da Universidade da Madeira, que desde o início sempre prontificaram a sua disponibilidade e apoio.

A experiência adquirida no curso frequentado na entidade Conta Mais Certa e o apoio do seu Director, Mestre Paulo Fernandes, facilitou a elaboração do presente projecto, pelo que estou muito grata pela disponibilidade demonstrada.

Um especial agradecimento vai para todas as pessoas que me facultaram material para sustentar a elaboração do presente estudo, tão necessária para tornar o mesmo científico e com o rigor que merece.

DEDICATÓRIA

Este trabalho é dedicado aos meus pais, Agostinho Vieira e Maria Teresa, meus grandes mentores e excelentes produtores de Sidra. E também ao meu filho, que me acompanhou com muita paciência e muito amor.

RESUMO

O estudo da realidade da cultura *sidreira* e da sua identidade na Freguesia de Santo da Serra começa, em primeiro lugar, com observação e análise da produção e consumo de sidra a nível global. Esta análise visa enquadrar o projecto em moldes consistentes para justificar o seu interesse e também a questão fulcral da identidade do Santo da Serra.

O presente trabalho estendeu-se também a tempos remotos para depois poder avançar para a minha pretensão central: mostrar e esclarecer, ou apontar algumas pistas relativamente à verdadeira origem da Sidra na Ilha da Madeira, mas também identificar a sua identidade cultural, ou melhor, averiguar se subsiste uma identidade cultural associada à sidra, se de facto alguma vez esta existiu. Em segundo lugar, fazer com que se recorde a cultura *sidreira* que, apesar da escassa divulgação em território nacional, continuou a ser produzida até os dias de hoje na Ilha da Madeira, mas sobretudo na freguesia do Santo da Serra, que sempre foi vista como referência turística ou como local de lazer desde os primórdios do seu povoamento.

O objectivo principal de toda esta investigação é apresentar o projecto de criação do Festival da Sidra: organizado pelo Lugar da Sidra – um estabelecimento que será museu da sidra, construído nos moldes das mercearias casas antigas da Madeira, com um lagar tradicional madeirense, e que servirá a cultura e a tradição, incluindo outras atividades, além do Festival anual «Sidra Sabores».

Palavras-chave: Sidra, Identidade cultural, Pêro, Festival, Lagar, Santo da Serra

ABSTRACT

Studying the reality and cider culture and its identity in the village of Santo da Serra starts with the observation and analysis of the cider global production. This study aims to set a consistent frame so that its interest can be justified, also as a core issue of Santo da Serra's identity.

On the course of my research I observed that all over some doubts about the origin of the term «cider» remain.

This work also comprises ancient times traditions over the world in order for me to be able to move forward regarding my initial aim: to show and enlighten, or underline, some clues on what concerns cider's true origin in Madeira Island, but at the same time assess whether there is a still remaining cultural identity pertaining to this drink, if ever there was one. Secondly, make sure that the «cider» culture, despite the sparse visibility verified in the Portuguese mainland, was still over various decades, object of great demand mainly in *Santo da Serra*, a village that has always been seen cultural and touristic reference since the first settlements of population in the Island.

The prime goal of this study is to introduce my Project to set in place the Cider Festival: organized by the «Lugar da Sidra»: a business that will become a cider museum, its design based on the shape of old madeiran houses grocery stores, with a traditional apple-presser, and that will serve culture and tradition, among other activities, with the yearly cider festival «Sidra Sabores».

Key-words: cider, cultural identity, apple, festival, apple-press, Santo da Serra

INDICE

INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO I - ENQUADRAMENTO CONCEPTUAL, TEÓRICO E METODOLÓGICO.....	7
1. O SIGNIFICADO DE MEMÓRIA.....	9
2. CULTURA E IDENTIDADE CULTURAL.....	12
CAPÍTULO II - A SIDRA NO MUNDO.....	21
1. A ORIGEM DAS BEBIDAS FERMENTADAS.....	23
2. A MAÇÃ NO MUNDO.....	28
3. A SIDRA E OUTRAS BEBIDAS NO MUNDO.....	32
CAPÍTULO III – SANTO DA SERRA, BERÇO DA SIDRA.....	39
1. A SIDRA E OS POMARES EM PORTUGAL CONTINENTAL.....	43
2. A SIDRA NA MADEIRA.....	49
3. SANTO DA SERRA: ROTA DA SIDRA.....	55
3.1. DIVISÃO ADMINISTRATIVA.....	56
3.2. CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE DO SANTO DA SERRA.....	57
3.2.1. POVOAMENTO TARDIO, CLIMA E INFLUÊNCIAS EXTERIORES.....	57
3.2.2. A PAISAGEM DAS QUINTAS.....	59
3.2.3. CLIMA COMO FILTRO PARA POVOAMENTO E CULTIVO.....	60
4. POPULARIDADE E ROTA DE VISITAS TURÍSTICAS E DE DEVOÇÃO.....	61
4.2. A ROTA DA SIDRA DO SANTO DA SERRA E A ACTUALIDADE.....	66
4.3. O CLIMA DETERMINOU OS CULTIVOS.....	68
4.4. A ROTA DE SIDRA – PASSADO E PRESENTE.....	70
4.5. OUTRAS FREGUESIAS PRODUTORAS DE SIDRA.....	74
4.6. A ROTA DA SIDRA DO SANTO DA SERRA.....	74
4.7. DOS POMARES PARA O COPO.....	76
4.8. ALGUNS TIPOS DE LAGAR.....	77
4.9. APANHA E SELEÇÃO.....	81
4.10. A ESPERA E A PROVA DEPOIS DA FERMENTAÇÃO.....	82
CAPÍTULO IV - PROJECTO DE INVESTIMENTO FINANCEIRO NO SANTO DA SERRA VISANDO O «FESTIVAL SIDRA SABORES».....	87
1. INTRODUÇÃO AO PROJECTO.....	89
2. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA – 1ª PARTE.....	92
2.1. DADOS BIOGRÁFICOS.....	92

2.2.	SÓCIOS.....	92
2.3.	RESPONSABILIDADE.....	92
2.4.	PLANTA DE LOCALIZAÇÃO	93
3.	PRESSUPOSTOS GERAIS – 2ª PARTE	93
4.	INVESTIMENTOS – 3ª PARTE	94
4.1.	DESCRIÇÃO DE INVESTIMENTOS	94
4.2.	DEPRECIACÇÕES	95
5.	RENDIMENTOS DE EXPLORAÇÃO – 4ª PARTE	96
6.	GASTOS DE EXPLORAÇÃO – 5ª PARTE	97
6.1.	CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA	97
6.2.	FORNECIMENTOS E SERVIÇOS EXTERNOS	97
7.	APURAMENTO DE IMPOSTOS E GASTOS COM O PESSOAL – 6ª PARTE	99
7.1.	GASTOS COM O PESSOAL	99
7.2.	APURAMENTO DE IMPOSTOS	100
8.	FINANCIAMENTO – 7ª PARTE.....	100
9.	DEMONSTRACÇÕES PREVISIONAIS – 8ª PARTE	101
9.1.	DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO PREVISIONAL	101
9.2.	BALANÇO PREVISIONAL	101
10.	INDICADORES DE VIABILIDADE – 9ª PARTE.....	102
11.	O FUTURO JÁ CHEGOU	105
11.1.	PLANEANDO UM ROTEIRO PARA O «FESTIVAL SIDRA SABORES».....	105
11.2.	EVENTOS ACTUAIS	106
12.	FESTIVAL SIDRA SABORES – UMA SEMANA DIFERENTE, COMO MANDA A TRADIÇÃO	111
12.1.	ROTEIRO DA SEMANA SIDRA SABORES	113
12.2.	ROTEIRO PARA TODO O ANO	116
	CONCLUSÃO.....	122
	BIBLIOGRAFIA	126
	WEBGRAFIA	129
	ANEXO I – DEPOIMENTOS.....	136
	ANEXO II - PEROS E MAÇÃS DO SANTO DA SERRA	146
	ANEXO III – COMPARAÇÃO DE CASOS – SÉCULO XIX E SÉCULO XXI	150

INTRODUÇÃO

O tema deste trabalho é *Memória e Identidade: Festival Cultural da Sidra do Santo da Serra*. Escolhi esta temática por ser natural de Santo António da Serra e ter crescido com a percepção de que o Santo da Serra era conhecido pela sidra, pelas quintas, e por uma singularidade que não existe noutras zonas da ilha da Madeira. A identidade da terra, das gentes e dos seus hábitos e dos daqueles que tomavam como rumo o Santo da Serra, nos seus passeios dominicais, parecia matéria propícia para um estudo no âmbito da gestão cultural.

Não existe na Madeira um ensaio centrado na temática da Sidra, nas suas origens e no seu papel cultural. Há apenas publicações ocasionais em jornais, há alguns eventos dispersos e assiste-se a um recente interesse crescente por parte das entidades oficiais locais em reforçar a cultura da sidra.

Observando de que modo os hábitos gastronómicos de certos lugares ajudam a caracterizá-los achei que seria interessante usar o mesmo ângulo de observação para o Santo da Serra.

Por exemplo, quando se fala de Inglaterra pensa-se logo em *afternoon tea*:

«On average 165 million cups a day are drunk by the British! However, considering how tea cannot be grown in the United Kingdom and arrived relatively recently to the country, how did it become such a key part of English society? And how did ‘Afternoon Tea’ become the symbol of ‘Britishness’? [...] [...]The English are very proud of their history and place great importance on keeping past traditions alive and when ‘Afternoon Tea’ is so enjoyable this isn’t hard. Now It is normally undertaken for special occasions in people’s houses, in the garden when it is good weather or in posh restaurants/ hotels around the country. The most famous places for ‘Afternoon Tea’ being The Ritz and The Savoy hotels in central London ».¹

Quando se fala da Turquia pensa-se em «café turco»², quando se fala do Japão pensa-se em *sushi*, ou *saké*; quando se fala de Itália pensa-se em *Pizza* ou *lasagna*; quando referimos a China pensa-se em *chop sui* e *carne com molho agridoce*, quando pensamos nos Estados Unidos vem-nos à mente *junk food*.

Do outro lado do mundo, a ilha da Madeira é em geral conhecida pelo *Bailinho da Madeira*, pelas flores, pela *Laurissilva*, pelas levadas e bolo do caco, espetadas, milho

¹Gonuesco:

<https://www.gonuesco.com/tea-break-tea-party-tea-cake-tea-pots-british-obsessed-tea/>[Consultado a 14 de Setembro 2019]

²*Idem*

cozido, carrinhos do Monte, bordados e vinho; e esses são considerados elementos que definem a cultura específica desta Região Autónoma.

E é assim que a ilha é promovida turisticamente: como paraíso de férias onde se pode apreciar um bom copo de vinho Madeira, deambular pelas levadas, comer espetada e bolo do caco.

«Madeira» significa para muitos estrangeiros «Madeira Wine». Santo da Serra significa para quase todos os madeirenses Sidra e mesmo para os portugueses da diáspora fica na memória com a melodia da canção tradicional «Santo Antoninho da Serra».³

Observei que por todo o mundo há eventos internacionais⁴ que reúnem produtores e conhecedores de sidra e fiquei com a impressão de que estivemos, até há pouco tempo, um pouco à parte num mundo que comunica no «idioma da sidra», embora já vivêssemos num mundo que entende que a cultura também passa pelos consumos de alimentos e bebidas e pela identidade que estes veiculam, das nações de onde provêm.

«This process of differentiation is an example of a motoring force in changing notions of national culture on the world stage. Not all socially meaningful items and actions are aspects of individuals and groups' hierarchies of identity, but most are, and their significance extends more and more beyond the limits of the national to the global. Thus the processes of differentiation in which alcohol and its consumption are so important are themselves processes of globalization, in that they involve the recognition that some things, and some behaviours, set us apart from others in the world, but draw us closer to others too. And not only do academics recognize this process and its importance in globalization. Corporations sell their products based on the marketing of symbols of national quality, where the quality of the product cannot be disentangled from notions of the quality of the nation (is Evian a global success because of consumers' notions of its quality, or because of their notions of its French quality?)»⁵

Assim, um dos objectivos deste trabalho é inserir a sidra do Santo da Serra no quadro global das regiões que são referidas pela sua produção tradicional.

Este objectivo é de suma importância, pois a sidra do Santo da Serra tem ao longo de várias décadas sido saboreada tanto pelos residentes da zona, como por outros habitantes da Madeira que sobem ao planalto. Nenhuma convulsão política nem nenhuma

³ «Santo Antoninho da Serra/ é preto como uma amora, / quando passa pelas raparigas /deita-lhe a língua de fora, /Santo Antoninho da Serra, /não sei como não tem medo,/ foi fazer a sua casa no meio do arvoredor/, Santo Antoninho da Serra/ é um Santo namoradeiro / foi namorar à Camacha /p'ra se tornar camacheiro». Note-se que esta canção não deve ser confundida com a sua homónima do Alentejo.

⁴ Gala Internacional da Sidra nas Astúrias, *World Cider Day* organizado pela Associação Europeia de Produtores de Sidra, *Prognostfruit*, evento que engloba ciclo de conferências sobre produção de frutos e previsões para a estação seguinte e tendências de mercado, Feira da Sidra de Frankfurt.

⁵Thomas Wilson, « Globalization, differentiation and drinking cultures, an anthropological perspective », *Anthropology of food* [Online], 3 | December 2004, Online since 01 December 2004, [Consultado a 15 de Setembro de 2019]. URL : <http://journals.openedition.org/aof/261>

evolução do mercado, como por exemplo o surgimento das grandes cadeias de supermercados, com ofertas de produtos novos, conseguiu destruir o hábito de produção desta bebida emblemática e isso é um dado importante para definir a sua identidade.

Por outro lado, além de verificar e provar se de facto podemos falar de Sidra como elemento que faz parte da identidade de Santo António da Serra, há outros motivos que me levaram a explorar este tema e explicar as bases em que se funda o meu projecto de organização de um festival.

Observei que há o risco de se associar a tradição desta bebida, que identifica o Santo da Serra, à zona Oeste de Madeira, devido à publicidade que se tem feito da sidra dos Prazeres.

«Segundo comunicado da organização, a abertura da 5.ª semana das Sidras da Madeira deu-se com a realização do Concurso Gastronómico o qual contou com oito restaurantes aderentes da freguesia dos Prazeres, a saber: Prazeres Rurais , restaurante Chico, restaurante Manjerico, restaurante Solar dos Prazeres, Hotel Jardim Atlântico, café XS, bar Moinho e Quinta Inácia.

De acordo com a mesma nota, o júri atribuiu o primeiro lugar ao prato apresentado pelo restaurante Prazeres Rurais, em segundo lugar ao bar XS e o terceiro lugar ao restaurante Chico.

A organização do evento “agradece a todos os participantes neste concurso gastronómico e congratula com a elevada qualidade apresentada pelos restaurantes aderentes”, conclui.»⁶

Além disso, estando grande parte dos pomares insulares envelhecida é importante que se iniciem acções no sentido de renová-los antes que se percam variedades importantes. Por outro lado há um grande desconhecimento da sidra por parte dos mais jovens, embora estes a procurem na versão *Sommersby*, desconhecendo ou desdenhando a tradição local. Seria importante incentivar nos jovens o interesse pela tradição no sentido de preservá-la. É fundamental também que essa tradição seja associada ao Santo da Serra.

Por isso o meu projecto tem como objectivo final criar um Festival da Sidra anual cujo nome se baseia na marca que criei e registei no decorrer da minha licenciatura. Este intitular-se-á «Festival Sidra Sabores».

Ainda antes da organização do festival, pretendo continuar a sensibilizar as pessoas do Santo da Serra em relação à importância da Associação de Produtores de Sidra

⁶ Jornal da Madeira, «OITO RESTAURANTES ADERIRAM À SEMANA DAS SIDRAS DA MADEIRA» Artigo | 25/06/2019 10:53, [Consultado a 30/09/2019] [https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/65315/Oito restaurantes aderiram a Semana das Sidras da Madeira](https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/65315/Oito%20restaurantes%20aderiram%20a%20Semana%20das%20Sidras%20da%20Madeira)

da Madeira, organização, que ajudei a criar no decorrer da minha investigação e cuja fundação fazia parte dos meus objectivos iniciais. Além disso irei promover iniciativas culturais e económicas que continuem a revitalizar a tradição da sidra nesta freguesia e os costumes a ela associados. A sidra, bebida considerada a bebida dos pobres⁷ durante muito tempo, e desvalorizada, já tem notoriedade a nível global e é preciso que esse tipo de consideração também seja atribuído à sidra do Santo.

Este tema diz respeito a toda a população do Santo e à Ilha da Madeira em geral, pois, se preservarmos esta tradição única, também o turismo ganhará.

Com vista ao desenvolvimento do tema em estudo, recorreu-se à consulta bibliográfica especializada, pesquisa exaustiva de publicações nacionais e internacionais; à realização de reuniões formais e informais com pessoas de várias gerações, a partir das quais se obtiveram testemunhos fidedignos.

Assim, este estudo está organizado em 4 capítulos:

Capítulo I – Enquadramento Conceptual, Teórico e Metodológico

Capítulo II – A Sidra no Mundo

Capítulo III – Santo da Serra: Berço da Sidra

Capítulo IV – Projecto Cultural: Festival Sidra Sabores

O primeiro capítulo trata do enquadramento conceptual, apresenta e discute os conceitos relativos ao trabalho, exhibe um texto suportado por autores, os quais vão mobilizar o tema, sendo a matéria ostentada de forma a aferir e contribuir para a realização e análise do trabalho; dispõe a metodologia, isto é, declara a natureza do estudo, o objectivo e a questão de partida, bem como outros objectivos e questões orientadoras e esboça algumas reflexões sobre a identidade da freguesia do Santo da Serra que serão aprofundadas mais tarde. Sendo o objecto de estudo a sidra, referimos os instrumentos de recolha de dados, e a análise que será feita.

O segundo capítulo refere a origem remota da sidra, a sua situação actual no mundo, apresentando exemplos de países ou regiões produtoras, apresentando também, embora não exaustivamente alguns Lagares de sidra de várias épocas e diferentes países.

O terceiro capítulo foca-se na realidade da Madeira, depois de uma breve análise do que se passa em Portugal Continental. Em relação ao Santo da Serra evoca as origens

⁷ Villemon Marie-José, «A partir des sources hospitalières : L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIIIe siècle», *Annales de Normandie*, 21^e année, n^o3, 1971. pp. 235-260

e povoamento da freguesia e a visão que locais e forasteiros transmitiram. Este capítulo também mostrará as zonas de maior interesse desta localidade serrana e os costumes que o tempo preservou, além de referir a sidra, enquadrando tudo isto num cenário que tradicionalmente, ainda antes do efectivo povoamento da freguesia, já era apreciado e frequentado tanto por locais como por estrangeiros.

O quarto capítulo é dedicado ao projecto propriamente dito, com uma motivação cultural e histórica relacionada com as origens da freguesia.

Além disso, neste capítulo explora-se também o que poderá ser o futuro da sidra e o que está a ser feito neste momento em prol desta cultura.

O projecto do Festival Sidra Sabores é uma criação da marca «Sidra Sabores», que criei em 2014 com o intuito de produzir sidra engarrafada. A minha empresa será um espaço alusivo à produção da Sidra, um lugar de recreação e venda de produtos, sendo assim um núcleo museológico que tentará reunir toda a documentação relativa a esta tradição em Santo António da Serra, e também no arquipélago da Madeira. Sendo também concebido para atividades culturais, mais do que apenas um lugar onde as famílias possam conviver à volta desta bebida de maçã, e assim possam passar de geração em geração este ritual, que se criou com a ida ao Santo.

Do projecto do «Festival Sidra Sabores» faz parte um roteiro que dá a conhecer os pomares em várias etapas do desenvolvimento das macieiras e pereiros.

Sempre que for pertinente, apresentam-se notas e imagens explicativas, que além de fornecerem uma noção mais aprofundada aos interessados sobre a produção e as suas várias etapas, tornam mais fácil a compreensão.

A conclusão deste trabalho aponta para caminhos de revitalização e de preservação da identidade cultural da sidra e do espaço original da sua produção na Madeira, em que se insere o principal objectivo do Festival Anual Sidra Sabores do Santo da Serra.

**CAPÍTULO I - ENQUADRAMENTO CONCEPTUAL, TEÓRICO E
METODOLÓGICO**

1. O SIGNIFICADO DE MEMÓRIA

A memória é definida como a «faculdade de conservar e lembrar estados de consciência passados e tudo quanto se ache associado aos mesmos», «lembrança que alguém deixa de si, quando ausente ou após a sua morte, mercê dos seus efeitos, qualidades, defeitos, etc., nome, reputação», «aquilo que ocorre ao espírito como resultado de experiências já vividas, lembrança, reminiscência», «monumento erigido para celebrar feito ou pessoa memorável», «exposição escrita ou oral de um acontecimento mais ou menos sequenciados: relato, narração» ou como «dissertação sobre um assunto ou uma matéria de erudita, para ser apresentada num congresso, a uma sociedade científica, artística, cultural». ⁸

Falando de memória e memórias, memórias, sim, porque estas podem ser apreendidas em várias áreas da vida, nas mais diversas ocasiões e circunstâncias que se perpetuam no tempo. Podemos falar de memórias vividas e construídas a partir de experiências pessoais, na sociedade, nos livros que lemos e até memórias olfactivas e degustativas que nos fazem recuar no tempo como por exemplo nos relata Proust no primeiro volume do livro *Em busca do Tempo Perdido*, em que a partir de uma chávena de chá, se lembrou do sabor das madalenas (docinhos que acompanhavam o chá) e a partir de aí vieram à tona todas as lembranças da infância.

Existem também as memórias de perda, perda de pessoas muito queridas, como uma avó – quem não se lembra daquela avó carinhosa que sabia tanto, que nos dava tanto carinho, que nos fazia nas vontades e que de repente desapareceu das nossas vidas e de quem agora só nos restam memórias? Memórias de prendas, como aquele brinquedo que recebemos na nossa infância, o brinquedo que tanto queríamos e pelo qual ansiávamos.

Também podemos falar de memórias de mudanças, que marcam uma vida inteira e que teimam em nos acompanhar até à morte - falo em especial das memórias de África, que sem dúvida marcaram milhares de famílias, que de repente deixaram o seu país e partiram muitas vezes para lugares incertos com muito pouco ou nada, deixando para trás

⁸António Houaiss, Mauro de Salles Villar, *Dicionário do Português Atual, Volume II*, Círculo de Leitores e Sociedade Houaiss-Edições Culturais Lda., Agosto de 2011, p. 1556.

a vida que conheciam, sem saber ao certo o que o futuro lhes reservava e na maior parte das vezes tendo de se sujeitar a uma nova vida começada do zero.

Falemos também do movimento dos refugiados a que assistimos intensamente nos últimos tempos, famílias que fogem da fome, da guerra, levando consigo apenas memórias dos seus países e, muitas vezes, deparando-se pelo caminho com perdas de familiares. São memórias de perdas que permanecerão para sempre nas suas vidas.

Vários autores falam do conceito de memória de uma forma mais abrangente. Entre estes, o destaque vai para Maurice Halbwachs, na sua obra *A Memória Coletiva*, tradução brasileira, que reflecte acerca da memória individual e o modo, como esta se interliga com a memória colectiva. Engane-se quem pensar que a sua memória é unicamente sua, que é dono exclusivo daquela ideia de que se lembrou, pois cada indivíduo depende dos outros para construir a sua memória.⁹ Valemo-nos da nossa memória interna para recordarmos factos vividos por nós ou que nos foram relatados por outras pessoas, ou observamos monumentos que já antes tivéramos oportunidade de visitar num livro de História, logo alguém escreveu isso de que nos lembramos. Há sempre alguém por detrás da nossa memória individual. E há um manancial de memórias à disposição da humanidade nos acervos de memória externa que as modernas tecnologias nos permitem e que o labor de historiadores preservou.

«Nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos [...].

Um homem, para evocar o seu passado, tem frequentemente necessidade de fazer apelo às lembranças dos outros».¹⁰

Vemos, então, que, segundo este autor, a memória individual não se pode dissociar da memória colectiva.

Passamos agora a outra distinção entre memória colectiva e memória histórica.

A memória colectiva tem a ver com a história de vida vivida durante um certo período de tempo e que pode ser conservada e transmitida a partir de um grupo social, e observada nas tradições, hábitos, costumes, histórias de vida, gastronomia, etc., mas que não se confunde com a memória histórica.

⁹Maurice Halbwachs, *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p.25

¹⁰ Maurice Halbwachs, *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p. 27

A memória histórica advém simplesmente da História, e esta narra acontecimentos passados num determinado período, usando critérios que nada têm a ver com as recordações e vivências dos indivíduos naquela época, até porque muitas vezes os relatos históricos ocorrem quando se verifica um quase ou total desaparecimento da memória colectiva: «E porque a história começa somente no ponto onde acaba a tradição, momento em que se apaga ou decompõe o momento social»¹¹

É nas memórias colectivas que encontramos com genuinidade as tradições, porque a memória histórica descreve os acontecimentos e mudanças vistos do lado de fora, a memória colectiva conta a vida experienciada pelos indivíduos naquele período a que pertenceram: «A memória colectiva, ao contrário é um grupo visto de dentro».¹²

A memória cultural de um povo, de um lugar, de um produto, deve ser perpetuada para que as gerações seguintes tenham conhecimento, conheçam os modos de vida dos seus antepassados e dessa forma possam valorizar e conservar o património que lhes foi transmitido. Muitas vezes, esse património existe somente na oralidade e é importante que seja registado para que esse conhecimento colectivo não se perca no tempo.

A memória cultural é criada pela repetição de um conjunto de acções, actos, costumes, tradições, que vão acontecendo ao longo dos tempos e das gerações. A memória faz-se com história, com registos.

Mas a memória também se reconstrói e se perpetua na reevocação de uma história que não se interrompeu, como é o caso da realidade desta memória da Sidra do Santo da Serra. O que significa que esta freguesia, antes de qualquer teorização, e sem pretensões, manteve uma memória por ser tradição este gesto quotidiano, exigido por locais e forasteiros ao longo dos últimos séculos, numa localidade que continua a ser igual a si mesma.

«Outros homens tiveram essas lembranças comigo [...] eles me ajudam a lembrá-las: para melhor me recordar, eu me volto para eles, adoto momentaneamente seu ponto de vista, entro em seu grupo, do qual continuo a fazer parte, pois sofro ainda o seu impulso e encontro em mim muitas das ideias e modos de pensar a que não teria chegado sozinho, e através dos quais permaneço em contacto com elas».¹³

¹¹ Maurice Halbwachs, *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p. 30

¹² Maurice Halbwachs, *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p.54

¹³ Maurice Halbwachs, *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p.27

2. CULTURA E IDENTIDADE CULTURAL

Há, de facto, uma singularidade no Santo da Serra, que o distingue de outras zonas da ilha. Vejo a influência de várias vertentes que contribuiriam para os traços actuais e para os hábitos que se repetem no tempo, como o da produção e consumo da sidra, objecto desta dissertação,

São os próprios ingleses, que afirmam terem sido eles a difundir a tradição da sidra pelos países onde se instalaram. Por que motivo tal não teria acontecido na Madeira?

«It comes as no surprise to most people to hear that Britain is the largest per-capita consumer of cider now. However, it is a popular drink in many other countries and has a broad spectrum of local varieties.

Where Britain exported its people back in the day, it also exported cider making and the enjoyment of cider. India, Canada, Australia, New Zealand and America all have healthy cider markets. In America though, they refer to apple juice as 'cider', which when fermented, they refer to as 'hard cider'. Other than that, many local names exist in Europe and throughout the world. [...]»¹⁴

A Madeira ficava na rota de abastecimento dos navios, que iam para as Américas ou para África, e que no retorno também aqui aportavam, e devido a isso acaba por se transformar em entreposto estratégico, tendo beneficiado com isso.

Desde o início do povoamento, a presença forte dos britânicos que, embora em pequeno número, exerceram forte influência económica e cultural. No *Elucidário Madeirense*, edição de 1921, o Dr. Azevedo, historiador português, escreveu em 1873 o seguinte: «Madeira is largely anglicized in race, costume, ownership of land, as well as in its trade and Money; English (after Portuguese) is the language spoken most frequently... [and] it is only national pride which contrives to keeps us Portuguese[...]»¹⁵

O Dr. Azevedo não se encontrava destituído de razão no que toca ao progresso verificado na nossa ilha e nas várias indústrias que foram introduzidas ou inventadas por súbditos britânicos. Embora houvesse essa predominância de nacionalidade e a sua observação seja uma crítica profunda em relação à falta de orgulho ou identidade local, a verdade é que essa preponderância britânica ajudou a ilha a desenvolver-se e produziu postos de trabalho e, de algum modo, contribuiu para diminuir o grau de miséria e

¹⁴Westcroft Cider Farm 2019, [Consultado a 30/09/2019]

https://www.westcroftcider.co.uk/page_17.php?pgenme=cider-around-the-world

¹⁵ Cit. por Aline Bazenga, João Adriano Ribeiro, Miguel Sequeira, «Historical Overview of British presence in Madeira Island (until 1914)», British Scholar Society Conference, 2012, [Consultado a 30/09/2019] https://www.academia.edu/1802238/_The_British_presence_in_Madeira_Island_historical_overview_and_linguistic_outcomes_

isolamento da ilha, o que se torna assim em mais uma razão para explicar a singularidade do Santo da Serra que desde sempre conheceu, mesmo ainda inabitado, a presença destes ilustres cidadãos empreendedores.

A minha presunção é esta: de que a singularidade do Santo da Serra se deve a vários factores, que não estão necessariamente listados por ordem cronológica ou temática:

1. Povoamento tardio
2. Orografia de difícil, mas terreno plano após subida da encosta
3. Clima agreste devido aos microclimas do arquipélago – parecido com o dos países europeus mais frios (Inglaterra, Alemanha, etc.)
4. Presença de estrangeiros desde antes do povoamento (caça, cavalos)
5. Quintas e indústrias iniciadas por «ingleses»
6. Lugar de segunda casa ou casa de campo de outros cidadãos abastados
7. Campo de golfe
8. Proximidade do aeroporto
9. Zona onde se encontravam hotéis
10. Questão religiosa – cumprir promessas a Santo António
11. Movimentos religiosos, Robert Kalley, logo maior abertura à diferença
12. Zona de acampamento
13. Percurso de levadas
14. Flores o ano inteiro
15. Vegetação mais variada do que noutras localidades
16. O facto de o Santo ser zona de passagem
17. Ter estradas e acessos precocemente
18. Proximidade do mar, apesar da altitude
19. Actualmente: excursões, ida à neve, sidra, arraiais, golfe, *rally*, mercado que vende produtos biológicos, associativismo e projectos de revitalização da divulgação da sidra.

«A cultura é um conjunto de padrões de comportamento, crenças, conhecimentos, costumes, etc., que distinguem um grupo social; forma ou etapa evolutiva das

tradições e valores intelectuais, morais, espirituais (de um lugar ou período específico); complexo de atividades, instituições, padrões sociais ligados à criação e difusão das belas-artes, ciências humanas e afins»¹⁶

A identidade cultural confere às pessoas um sentimento de pertença, seja de um lugar de um produto, de um evento, de um hábito... e essa identidade existe porque existe um grupo que assistiu a uma transmissão de hábitos culturais através de actos repetitivos, da oralidade, de eventos e de outras formas. A identidade faz a diferença, mas a diferença é anterior a uma noção de identidade. No caso do Santo da Serra a diferença possibilitou a fixação de focos de interesse tanto a nível gastronómico como a nível de actividades de lazer que continuam a atrair pessoas. Todas estas características constituem uma sinergia que faz desta povoação local de interesse. Este é motivado por essa diferença, e esse facto ajudou a manter a diferença e a perpetuá-la como identidade.

Todos nós conhecemos os contadores de histórias de África. Essa identidade cultural persiste através da oralidade transmitida por um grupo de pessoas, os mais idosos. Assim se transmite a tradição, de geração em geração. A cultura, que perpetua a identidade cultural, passa através de memórias transmitidas pela oralidade, embora nem sempre essa identidade cultural própria ou intrínseca a um lugar que alberga uma comunidade, em que há naturalmente interacção social, logo, comunicação e partilha de memórias, seja objecto de reflexão pelos próprios.

Para Stuart Hall a identidade pode remeter para três tipos de indivíduos:

«Indivíduo do iluminismo: vive centrado no seu eu, sem necessidade de interagir.
Indivíduo sociológico: há uma necessidade de se relacionar com pessoas que sejam portadoras de elementos e símbolos culturais do seu lugar e tem necessidade de se projetar culturalmente através de símbolos, objetos e alcançar a identidade fixa, estável e única na sociedade;
Indivíduo pós-moderno: é classificado como tendo várias identidades, consequência do factor globalização e daí a sua identidade se ter fragmentado em várias.»¹⁷

Nas sociedades modernas, as mudanças são rápidas e constantes. Como podemos ver, há uma evolução desde o homem do iluminismo até à pós-modernidade, o que confirma a dinâmica de identidade cultural.

¹⁶ António Houaiss, Mauro de Salles Villar, *Dicionário do Português Atual, Volume I*, Círculo de Leitores e Sociedade Houaiss-Edições Culturais Lda., Agosto de 2011, p. 707.

¹⁷ Stuart Hall, *Identidade Cultural na Pós-modernidade*, Rio de Janeiro, Coleção Artes e Ofícios, DPA Editora, 2005, p. 12

O que se refere na pós-modernidade é que este indivíduo único está em processo de fragmentação deslocando-se no sentido de várias identidades e não em uma única modernidade. «O sujeito assume identidades diferentes em diferentes momentos»¹⁸.

Hall refere-se à globalização como factor responsável pelas características da identidade do sujeito na pós-modernidade e afirma o seguinte: «Um outro aspecto desta questão está relacionado ao carácter da mudança na modernidade tardia; em particular, ao processo de mudança conhecido como «globalização» e o seu impacto sobre a identidade cultural»¹⁹.

O mesmo autor também se refere às identidades partilhadas como fruto da globalização. «Os fluxos culturais entre as nações, e o consumismo global criam possibilidades de «identidades partilhadas», isto é, mesmo a grandes distâncias, as pessoas podem ter acesso aos mesmos bens, aos mesmos serviços, às mesmas imagens, tudo pode ser partilhado, logo tornando mais insignificante aquele conceito de identidade cultural. Este fenómeno leva a pensar numa homogeneização cultural. E visto que a identidade está sempre em construção, Stuart Hall questiona a realidade das sociedades homogeneizadas.»²⁰

E porquê? Para Hall, esta tendência de que tudo ficará uniforme num mundo global, parece-lhe demasiado simples e daí avança para três tendências contraditórias principais, denominadas «contra tendências» e vai buscar a primeira aos argumentos de Kevin Robins²¹:

- 1 – Não obstante de uma homogeneização global há também um interesse muito grande pelo local, algo que se julgava perdido, pois o local contém atributos diferentes que atraem e fascinam. Afirmando que há juntamente com o global um novo interesse pelo local, e apresenta uma sugestão para uma articulação entre o global e o local;
- 2 – A globalização não está uniformemente distribuída no planeta, verificam-se diferenças enormes entre regiões;

¹⁸ Stuart Hall, *Identidade Cultural na Pós-modernidade*, Rio de Janeiro, Coleção Artes e Ofícios, DPA Editora, 2005, p. 13

¹⁹ Stuart Hall, *Identidade Cultural na Pós-modernidade*, Rio de Janeiro, Coleção Artes e Ofícios, DPA Editora, 2005, p. 74

²⁰ Stuart Hall, *Identidade Cultural na Pós-modernidade*, Rio de Janeiro, Coleção Artes e Ofícios, DPA Editora, 2005, p. 77

²¹ Kevin Robins & David Morley, *Spaces Of Identity, Global Media, Electronic Landscapes And Cultural Boundaries*, Edição TAYLOR & FRANCIS LTD, 1995

3 – Assenta na incerteza daquilo que esta homogeneização cultural pode afetar, pois continua-se a verificar desigualdades entre o mundo ocidental e o restante mundo, parecendo ser o Ocidente principalmente o afetado por este fenómeno.²²

Daqui retiramos a incerteza: por um lado a globalização tende à descentralização das identidades mais fechadas e abre o caminho para uma produção de várias identidades; por outro lado há uma contradição que assenta na tradição. Mas, há quem acredite que as identidades nunca mais voltarão à sua origem, isto é, nunca se manterão culturalmente fortes, porque: «[...] estão sujeitas ao plano da história, da política, da representação e da diferença [...]».²³

Esta abordagem discordante é sustentada por Patrick Charaudeau : «C'est une illusion de croire que notre identité repose sur une entité unique, homogène, une essence qui constituerait notre substrat d'être. C'est une illusion au nom de laquelle, malheureusement, bien des exactions sont commises ».²⁴

A cultura e a identidade não podem ser dissociadas, e não se anulam assim tão facilmente. Talvez o caso da Ilha da Madeira e, mais especificamente do Santo da Serra, seja o berço da persistência. A identidade do Santo da Serra construiu-se através do olhar que foi dado pelos forasteiros. Se por um lado se sedimentaram tradições, por outro, fez-se um processo de selecção crítica, mais ou menos consciente. Digo mais ou menos consciente porque o Santo da Serra, além de ser visto como zona rural, quase periférica, sem pretensões e sem filosofias e alheio a estudos sobre identidade e cultura, manteve e mantém uma tradição ininterrupta.

«Num e noutro caso, se as imagens se fundem tão intimamente com as lembranças, e se elas parecem emprestar a estas sua substância, é que essa memória não é uma tábua rasa, e que nos sentimos capazes, por nossas próprias forças, de perceber, como num espelho turvo, alguns traços e alguns contornos (talvez ilusórios) que nos devolveriam a imagem do passado.»²⁵

Além disso, e seguindo este raciocínio, essa maior ou menor consciência dos residentes locais advirá sobretudo da maior ou menor escolarização:

²² Stuart Hall, *Identidade Cultural na Pós-modernidade*, Rio de Janeiro, Coleção Artes e Ofícios, DPA Editora, 2005, p. 77

²³Stuart Hall, *Identidade Cultural na Pós-modernidade*, Rio de Janeiro, Coleção Artes e Ofícios, DPA Editora, 2005, p. 87

²⁴Patrick Charaudeau, "L'identité culturelle : le grand malentendu", Actes du colloque du Congrès des SEDIFRALE, Rio, 2004., 2004.; *Patrick Charaudeau - Livres, articles, publications*, [Consultado a 13 de Setembro 2019] URL: <http://www.patrick-charaudeau.com/L-identite-culturelle-le-grand.html>

²⁵Maurice Halbwachs, *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p. 28

Quem, falando dos agricultores que se instalaram nas serranias daquele planalto, não tivesse acesso a estudos teria provavelmente um olhar mais humilde e mais neutro em relação à imagem preconizada pelo poder: pois há poder na capacidade financeira de quem se instalou ao longo de variadas épocas na zona do Santo da Serra e logo, teria transmitido às pessoas com quem interagia essa perspectiva.

Quem se pôde apropriar de grandes áreas de terra e construir quintas tinha certamente mais poder do que os agricultores que, por exemplo, submetidos ao regime de colônia, aceitavam a sua condição de trabalhadores de uma terra emprestada, zeladores dos interesses dos «patrões» e sem vontade ou provavelmente sem a coragem «cultural» e «identitária» de se afirmar.

Estar numa posição hierarquicamente inferior pode ter também levado as gentes deste planalto a rejeitar os exemplos que vinham de fora ou a imitá-los. O que sobrou desse processo crítico e selectivo é quem hoje nós somos.

Stuart Hall, referindo-se à necessidade de continuidade do debate sobre a identidade diz o seguinte:

«Identification turns out to be one of the least well understood concepts – almost as tricky as, though preferable to ‘Identity’ itself [...] [...] In some recent work on this topic, I have made an appropriation of the term identity which is certainly not widely shared and may not be well understood. I use Identity to refer to the meeting point, the point of suture, between on the one hand the discourse and practices which attempt to “interpelate”, speak to us or hail us into place as the social subjects of particular discourses, and on the other hand, the processes which produce subjectivities, which construct us as subjects which can be “spoken”.»²⁶

No entanto, esse processo costuma ser inconsciente: só um olhar distanciado pode hoje observar o passado e de que modo este se desdobrou ao longo das centenas de anos que nos trouxeram a esta reflexão.

Patrick Charaudeau diz a dada altura que “em nome da identidade cultural concebida como «essência nacional» se fizeram guerras no século XX”.

«[...] Au XIXe siècle, cette idée est réactivée, tout en déplaçant le concept de culture du lieu de la connaissance et de l’inspiration qui produisent les grandes œuvres, vers le lieu du comportement des hommes vivant en société : “L’ensemble des habitudes acquises par l’homme en société” (Tylor, 1871). Il n’en demeure pas moins que, si l’on accepte du même coup qu’il y a plusieurs sociétés et donc plusieurs cultures, chaque groupe social est “sa propre culture”, dont il a hérité, contre laquelle il ne peut rien (fatalité), qui le surdétermine, et à laquelle il colle de façon “substantielle”.

²⁶ Stuart Hall, «Who needs ‘Identity’?, *Questions of Cultural Identity*, Edited by Stuart Hall & Paul Du Gay, SAGE Publications, Londres, 2003, pp. 2, 5, 6.

C'est l'époque de la délimitation des territoires, de l'homogénéisation des communautés à l'intérieur de ceux-ci, bref de la constitution des états-nations : "un peuple, une langue, une nation". C'est au nom de cette conception de l'identité culturelle comme "essence nationale" que se feront les guerres du siècle suivant». ²⁷

Portugal tem a vantagem de se ter distanciado de guerras em território europeu desde a Primeira Guerra Mundial.

Essa realidade influenciou grandemente a percepção dos madeirenses e dos habitantes do Santo da Serra, determinou de algum modo o nosso entendimento dos factos e a maior ou menor importância que atribuímos à «alteridade», termo tão amado por alguns teorizadores da condição e dos movimentos sociais, e dos choques culturais. Como vemos o outro, como vemos a diferença, e como nos vemos nesse contraste entre o outro e nós mesmos e como reagimos a esse contraste.

«Identities are, as it were, the positions which the subject is obliged to take up while always 'knowing' (the language of the conscience here betrays us) that they are representations: that representation is always constructed across a "lack", across a division, from the place of the Other [...]»²⁸

Por outro lado, é fundamental não esquecer que neste processo lento de enraizamento de habitantes no Santo da Serra e considerando que a dada altura houve alguns processos de miscigenação, tanto europeus como mistura com outras etnias menos caucasianas. Dessa miscigenação resultou o que hoje somos e essa permanência serena que ajudou a manter a tradição: não querer imitar, nem evoluir a todo o custo, é resultado de uma maturação cultural, creio, que ajudou a tradição da sidra a manter-se no Santo da Serra.

Mas posso afirmar que as pessoas desta freguesia serrana foram observadoras, e também «absorvedoras» e em seguida críticas por causa dessa «oposição» que Stuart Hall referiu em que também eram objecto de observação.

«La construction identitaire passe nécessairement par le regard de l'autre, car nous avons du mal à nous voir nous-même et avons besoin d'un regard extérieur. Dès lors, cette construction est la résultante de son propre regard et du regard de l'autre, mais que nous sommes par le désir d'être ce que n'est pas l'autre. Ce qui nous fait dire que «l'identité est une somme de différences», et la quête d'identité une quête de

²⁷Patrick Charaudeau, "L'identité culturelle : le grand malentendu", Actes du colloque du Congrès des SEDIFRALE, Rio, 2004., 2004, [Consultado a 16 de Setembro] *Patrick Charaudeau - Livres, articles, publications*. URL:<http://www.patrick-charaudeau.com/L-identite-culturelle-le-grand.html>

²⁸Stuart Hall, «Who needs 'Identity'?, *Questions of Cultural Identity*, Edited by Stuart Hall & Paul Du Gay, SAGE Publications, Londres, 2003, p. 6.

différenciation, une quête du non-autre. C'est à l'épreuve de la différence que l'on découvre son «quoi être».²⁹

Por exemplo, a mistura de colono com o dono da terra, a mistura ou contacto com o «inglês» ou com o estrangeiro, a mistura com o «citadino» abastado, que construiu uma casa de campo, a interação social em momentos mais «críticos», no sentido de graves e exaltados, com a comunidade e comunhão de ideias que Robert Kalley impôs no Santo da Serra poderá também ter influenciado quem somos. E todas essas influências poderão ter formado nos habitantes do Santo da Serra várias ramificações que mais tarde levam a uma «filtragem» de maneiras e costumes – adoptamos o que nos convém, e silenciosamente gostamos da nossa diferença. E os rituais sociais que adoptamos têm muito a ver com essa aprendizagem de costumes.

Jean Duvignat, que prefaciou esta obra póstuma³⁰ de Maurice Halbwachs diz o seguinte:

«Certo, a memória individual existe, mas ela está enraizada dentro dos quadros diversos que a simultaneidade ou a contingência reaproxima momentaneamente. [...] A rememoração pessoal situa-se na encruzilhada das malhas de solidariedades múltiplas dentro das quais estamos engajados. Nada escapa à trama sincrônica da existência social *atual*, e é da combinação desses elementos que pode emergir esta forma que chamamos de **lembrança** porque a traduzimos em linguagem.»³¹

Observo nas pessoas do Santo da Serra, embora esta opinião não se fundamente sobre nenhum estudo, porque não os há, uma certa desconfiança de base, um cuidado com as palavras, uma contenção. Essa contenção, embora entre as pessoas haja o que aparentemente se consideraria amizades, grupos de amigos, grupos que frequentam a missa e que se agregam com interesses comuns, mantém-se.

Entre o orgulho e a humildade, entre o silêncio e uma aparente alegria, ou flagrante alegria das gentes locais, entre o seu altruísmo e uma certa atitude de subserviência perante hierarquias, aqueles que têm espírito empreendedor aprenderam os exemplos que a história lhes proporcionou – avançar, seleccionando o melhor; ou fixar o tempo, mantendo uma tradição que perdura até hoje.

²⁹Patrick Charaudeau, "L'identité culturelle : le grand malentendu", Actes du colloque du Congrès des SEDIFRALE, Rio, 2004., 2004, [Consultado a 13 de Setembro de 2019] *Patrick Charaudeau - Livres, articles, publications*. URL: <http://www.patrick-charaudeau.com/L-identite-culturelle-le-grand.html>

³⁰ O livro *A memória Colectiva* foi publicado em francês pela primeira vez em 1950, alguns anos após a morte do autor.

³¹Maurice Halbwachs, *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p. 14

«[...] a consciência não está jamais fechada sobre si mesma, nem vazia, nem solitária. Somos arrastados em múltiplas direções, como se a lembrança fosse um ponto de referência que nos permitisse situar em meio à variação contínua dos quadros sociais e da experiência coletiva histórica.»³²

³²Maurice Halbwachs, «Prefácio», *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p. 14

CAPÍTULO II - A SIDRA NO MUNDO

1. A ORIGEM DAS BEBIDAS FERMENTADAS

A palavra «sidra» em latim é uma palavra da 1.^a declinação e surge raramente em textos do século III D.C. ou V D.C. Consta que «*sicera, sicerae*» teria sido o nome dado por São Jerónimo, nas suas peregrinações, à bebida fermentada que todos conhecem. Se terá sido ele que cunhou a palavra não o sabemos.³³ Plínio o velho também referiu a sidra, segundo apurámos.

A origem da sidra é incerta, diz-se que vem do tempo A.C. da civilização egípcia e mais tarde dos gregos que apreciavam esta bebida.

«Evidence of apple trees growing along the banks to the Nile River can be found dating back to about [1300 B.C.](#), but there's no evidence that ancient Egyptians ever used them for cider. However, considering how much the Egyptians enjoyed beer (and that they were one of the first cultures to [brew it](#)), they did have some notion of the joys of fermenting alcoholic beverages.»³⁴

Os celtas tinham uma mítica cidade chamada Avalon, que significa maçã, e foram estes os povos responsáveis pela expansão da sidra na Europa.

«Geoffrey of Monmouth referred to it in Latin as *Insula Avallonis* in *Historia Regum Britanniae* (c. 1136). In the later *Vita Merlini* (c. 1150) he called it *Insula Pomorum* the "isle of fruit trees" (from Latin *pōmus* "fruit tree"). The name is generally considered to be of Welsh origin (though an Old Cornish or Old Breton origin is also possible), derived from Old Welsh, Old Cornish, or Old Breton *aball* or *avallen(n)*, "apple tree, fruit tree" (cf. *afal* in Modern Welsh, derived from Common Celtic **abalnā*, literally "fruit-bearing (thing)").[1][2][3][4][5] It is also possible that the tradition of an "apple" island among the British was related to Irish legends concerning the otherworld island home of *Manannán mac Lir* and *Lugh*, *Emain Ablach* (also the Old Irish poetic name for the Isle of Man),[2] where *Ablach* means "Having Apple Trees"[6]—derived from Old Irish *aball* ("apple")—and is similar to the Middle Welsh name *Afallach*, which was used to replace the name *Avalon* in medieval Welsh translations of French and Latin Arthurian tales. All are etymologically related to the Gaulish root **aballo* "fruit tree"—(as found in the place name *Aballo/Aballone*) and are derived from a Common Celtic **abal-* "apple", which is related at the Proto-Indo-European level to English *apple*, Russian *яблоко* (*jabloko*), Latvian *ābele*, et al.[7][8] Writing in early

³³Lewis & Short, *A Latin Dictionary*, 1879, fonte citada no site: <https://latin-dictionary.net/definition/34983/sicera-sicerae>

³⁴Danny Lewis«The Ancient Origins of Apple Cider», smithsonian.com, Dezembro 8, 2016, [Consultado a 30 de Setembro de 2019], <https://www.smithsonianmag.com/smart-news/ancient-origins-apple-cider-180960662/>

12th century, William of Malmesbury claimed the name of Avalon came from a man called Avalloc, who once lived on this island with his daughters.[9].»³⁵

Num, dos depoimentos, que recolhi, a minha interlocutora refere o seguinte:

«[...] aprendi na escola que na época do legendário Viriato se usava hidromel como bebida e de a variante feita com maçã se chamar “cyser” e de por coincidência ou não essa bebida derivada da fermentação do mel e misturada com sumo de maçã ter o mesmo nome em hebraico e em grego do que “sidra” embora em inglês se chame *mead* ao hidromel [...] Por isso creio que a sidra poderia muito bem ser uma variante do hidromel que se manteve e popularizou [...] Mas esta é apenas uma suposição que assenta na semelhança dos termos usados noutras línguas e que coincidem com a bebida que referimos como sidra actualmente... A propósito do nome “sidra” os bascos também tinham um nome para essa bebida que me parece ser muito semelhante [...]»³⁶

Esse depoimento levou-me a procurar mais documentação e encontrei nos *Anais da Bretanha* um texto sobre alimentação da autoria de Lucien Febvre. Este afirma que *cidre* era «um nome livresco cuja história é complicada» e que foi Isidoro de Sevilha, autor da *Etymologia*, quem glosou uma palavra hebraica que referia bebidas que não fossem vinho, e feitas com frutos.

«[...] C'est chez Isidore que l'on a trouvé les glosateurs du Moyen Age qui interprètent Cicera = cervoise, ou sidre. Accidentellement, ce mot isolé, ce mot sans famille, se trouve transformé en ciser, d'où cidre et non plus sidre. Comment se répandit-il? Grace sans doute a des érudits ayant lu Isidore. «Seraient-ce les moines qui, ayant fait du cidre leurs boissons familières, lui auraient donné ce surnom ?» En tout cas, l'adoption du mot est ancienne; les textes cités par P. Lebel établissent que le mot cidre, sous ses diverses formes, était répandu en Normandie dès le XIII siècle. Et l'auteur confirme par de bonnes raisons linguistiques l'existence d'un courant d'exportation ancien du cidre, de Biscaye sur le littoral de l'Ouest, en Bretagne, en Normandie, «où vivent des familles nordiques accoutumées a des boissons fermentées autres que le vin». En tout cas, les marins n'importent pas le nom pyrénéen du cidre. Theodore Lefebvre note le caractère spécifiquement basque des mots qui se rapportent à la culture du cidre: témoignage de haute antiquité, ajoute-t-il: sagarra, le pommier; sagardia, la pommeraie; sagardua, le cidre, dans *Les Modes de Vie dans les Pyrenees-Orientales*, Paris, 1933, p. 200).[...]³⁷

Segundo algumas fontes consultadas, os romanos referem o uso de bebidas fermentadas já em 55 A.C., o que pode fazer remontar a origem da sidra a tempos ainda mais remotos do que se crê.

³⁵ <https://en.wikipedia.org/wiki/Avalon>

³⁶ A inquirida prefere permanecer no anonimato.

³⁷ Febvre Lucien, «Nourritures et boissons», *Mélanges d'histoire sociale*, N°5, 1944. pp. 76-78

«What is clear about cider is that once the drink caught on, it spread fast. By the time the first Romans sailed to the British Isles in 55 B.C., the locals were drinking a cider-like drink made from apples, which their new visitors quickly fell in love with, the museum notes. Soon enough, cider spread throughout the Roman Empire and across Europe, becoming popular with people from the Germanic tribes to the Normans, whose conquest of England in the 9th century brought apple orchards and the very word “cider” into the English language.»³⁸

Também de acordo com Ian A. Merwin *et al* já em 1000 AC tanto maçãs como peras e derivados processados destes frutos faziam parte da dieta da região Mediterrânica. Além disso, os Romanos, que invadiram Inglaterra em 55AC, referiram que as populações autóctones já consumiam cidras fermentadas a partir dos pomares locais:

«By 1000 BCE, apples, pears, and various processed derivatives of these fruits were part of the diet of the Mediterranean region. The biblical era Hebrews consumed a fermented drink derived from apples known as *shekar*, and in classical Greece apples were boiled and fermented to make *sikera* (Michell 2006). The first historical reference of perry dates to the fourth century CE, when it was referred to as *piracium* by Saint Gerome. As with wine grapes, the Roman conquest and colonization of Europe led to the dissemination of improved cultivars of apple and pear. However the Roman invaders of England in 55 BCE reported that indigenous peoples there were already consuming fermented ciders made from local apples (French 1982) ».³⁹

Um dos documentos conhecidos, em que surge referência a esta bebida com a grafia que conhecemos é o texto intitulado *Capitular de Villares* ou *Capitular de Villis y Curtis*⁴⁰ da época carolíngia. Este texto contém informações acerca de plantas, árvores, arbustos e ervas. Refere também de que modo Carlos Magno pretendia organizar a administração do seu império. Deste documento existe apenas um exemplar em latim que está conservado na biblioteca de Wolfenbuttel, na Alemanha. No ponto 45 do *Capitular*, podemos ler o seguinte:

«45. That every steward shall have in his district good workmen — that is, blacksmiths, gold- and silver-smiths, shoemakers, turners, carpenters, shield-makers, fishermen, falconers, soap-makers, brewers (that is, people who know how to make beer, cider, perry or any other suitable beverage), bakers to make bread for

³⁸Danny Lewis «The Ancient Origins of Apple Cider», smithsonian.com, Dezembro 8, 2016, [Consultado a 30 de Setembro de 2019], <https://www.smithsonianmag.com/smart-news/ancient-origins-apple-cider-180960662/>

³⁹ Ian A. Merwin, Sarah Valois, Olga I. Padilla-Zacour, «Cider apple and cider-making techniques in Europe and north America», *Horticultural Reviews*, Volume 34, Ed. Jules Janick, 2008, John Willey & Sons, Inc., p. 367, 368, 369.

⁴⁰Taylor Ch. H. «The unity of the « Capitulare de Villis ». In: *Revue belge de philologie et d'histoire*, tome 3, fasc. 4, 1924. pp. 759-768, fonte secundária : <https://sitibiterralevis.wordpress.com/2014/03/09/sobre-el-texto-de-la-capitulare-de-villis/>

our use, net-makers who can make good nets for hunting or fishing or fowling, and all the other workmen too numerous to mention.»⁴¹



Parte do documento capitular de villis⁴²

Figura 1

No ponto 48 encontra-se a seguinte indicação: «48. That the wine-presses on our estates shall be kept in good order. And the stewards are to see to it that no one dares to crush the grapes with his feet, but that everything is clean and different».⁴³

Deduz-se assim que se era necessária limpeza e ordem nas propriedades de Carlos Magno, e que se ninguém podia pisar as uvas. Também a moagem de maçãs era efectuada com a máxima higiene possível.

Mais abaixo, já no ponto 70, que finaliza as instruções do Imperador, faz-se referência à listagem do tipo de flores, legumes, vegetais, ervas aromáticas e árvores de fruto que deveriam fazer parte de pomares e hortas, como segue.

«70. It is our wish that they shall have their gardens all kinds of plants: lily, roses, fenugreek, costmary, sage, rue, southernwood, cucumbers, pumpkins, gourds, kidney-bean, cumin, rosemary, caraway, chick-pea, squill, gladiolus, tarragon, anise, colocynth, chicory, ammi, sss, , lettuces, spider's foot, rocket salad, garden cress, burdock, penny-royal, hemlock, parsley, celery, lovage, sniper, dill, sweet fennel, endive, dittany, white mustard, summer savory, water mint, garden mint, wilde ..., tansy, catnip, [...], century, garden poppy, beets, hazelwort, marshmallows, mallows,

⁴¹ Utilizamos a tradução integral do original presente no site da Universidade de Leischester.

⁴²Fonte da fotografia:

https://en.wikipedia.org/wiki/Capitulare_de_villis#/media/File:Capitulare_de_villis_vel_curtis_imperii_LXX.jpg [Consultado a 30 de Setembro de 2019]

⁴³ Utilizamos a tradução integral do original presente no site da Universidade de Leischester.

carrots, parsnip, onion, spinach, kohlrabi, cabbages, onions, chives, leeks, radishes, shallots, cibols, garlic, madder, teasles, road beans, peas, coriander, chervil, capers, clary. And the gardener shall have house-leeks growing on his house. As for trees, it is our wish that they shall have various kinds of apple, pear, plum, sorb, meddlar, chestnut and peach; quince, hazel, almond, mulberry, laurel, pine, fig, nut and cherry trees of various kinds. The names of apples are: gozmaringa, geroldinga, crevedella, spirauca: these are the sweet ones, bitter ones, those that keep well, those that are to be eaten straightaway, and early ones. Of pears they have to have [...] or four kinds, those that keep well, sweet ones, cooking pears and the late-ripening ones.»⁴⁴

O certo é que ainda hoje a dieta mediterrânica se baseia nestas indicações de Carlos Magno. ⁴⁵

A tradição do consumo de bebidas fermentadas também se pode relacionar com questões de saúde, numa altura em que se sabia pouco em relação à origem e propagação de doenças.

«In the millennia before humans developed water treatment and sanitation practices, the safest way to quench one's thirst was often a drink of fermented cider, beer, or diluted wine. «These natural beverages were easy to make, low in alcohol, relatively free of pathogenic microbes, and readily available [...]. »⁴⁶

⁴⁴ Excerto do texto integral do *Capitular de Villis* et Curtis em inglês do *site* da universidade de Leicester.

⁴⁵M.L. Colombo, S. Delfrà, B. Scarpa, Scientific Evidence of Ethno botanical and Mediterranean Knowledge of Food- and Well-Being Plants; in *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* Vol 4(1), 2012, pp. 1662-1671

⁴⁶Ian A. Merwin, Sarah Valois, Olga I. Padilla-Zacour, «Cider apple and cider-making techniques in Europe and north America», *Horticultural Reviews*, Volume 34, Ed. Jules Janick, 2008, John Willey & Sons, Inc., pp. 367, 368, 369.

2. A MAÇÃ NO MUNDO

Nem sempre as maçãs foram consumidas como na actualidade. De facto, eram consideradas demasiado amargas e duras para serem mastigadas.

«Until relatively recent history, apples weren't for eating. In fact, they were often too bitter to just munch on. Instead, for thousands of years, people would press them for the juice and leave it to ferment, letting it bubble away until it turned into boozy hard cider, according to the [National Apple Museum](#).»⁴⁷

Como nasceu a sidra exactamente, não existem certezas, como vimos. O que todos os estudos referem é, que esta bebida é anterior a Jesus Cristo. Há documentos que referem ter sido a civilização Egípcia, outros estudos referem ter sido a civilização grega e outros ainda referem os Celtas como os primeiros a usar bebidas produzidas a partir da fermentação de frutos. No entanto, embora a origem se tenha perdido por falta de documentação há relatos que referem os egípcios como os primeiros a terem utilizado a fermentação para produzir bebidas alcoólicas. Com os movimentos migratórios de povos, invasões e evolução de meios de transporte, as técnicas de fermentação divulgaram-se e, muito provavelmente, a tradição, que tem sido contínua, levou à produção de sidra no Reino Unido desde tempos remotos, por influência celta.

Em França, um dos grandes produtores seculares de sidra, mais precisamente na Normandia, na região de Bray, a partir do século XVI a cultura de pomares tinha-se expandido e eliminado progressivamente a vinha.

Tal era a popularidade da bebida que no século XVIII Le Bray já produzia mais sidra do que conseguia consumir e a exportação era afetada por vários problemas. Um destes foi édito real que em 1713 proibiu a venda de sidras para o exterior da Normandia e da Bretanha.

Na Normandia o seu consumo suplantava o consumo de vinho e outras bebidas alcoólicas, não só a nível doméstico – produção familiar – mas também como «alimento» em substituição da água ou como parte da refeição que era ministrada nos hospitais franceses no século XVII e XVIII. Apesar do seu estatuto e menor teor alcoólico esta bebida também se encontra presente, como já referi, em Espanha, havendo mesmo certames de qualidade anuais, com provadores profissionais e premiações.

⁴⁷Danny Lewis «The Ancient Origins of Apple Cider», smithsonian.com, Dezembro 8, 2016, [Consultado a 30 de Setembro de 2019], <https://www.smithsonianmag.com/smart-news/ancient-origins-apple-cider-180960662/>.

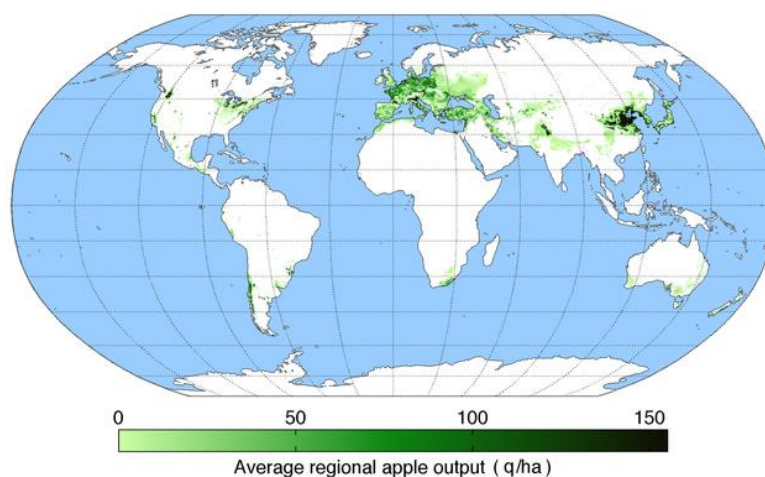
As macieiras propagam-se muito facilmente por semente, e rapidamente foram trazidas para a Europa, onde existe uma grande tradição de produção e consumo desta bebida.

Neste momento Espanha é o único país onde a sidra tem Denominação de Origem Protegida.

Noutros continentes: a sidra chegou às Américas pelas mãos dos colonos ingleses, é considerada a bebida dos fundadores e recentemente voltou a estar na moda.

«[...] Diversos nomes científicos têm sido propostos para a macieira, como *Pyrus malus* L., *Malus pumila* Miller, *Malus sylvestris* Miller, *Malus malus* Briton e *Malus domestica* Borkhausen. No entanto, ao serem citados vários nomes para a espécie, a denominação *M.domestica* foi a primeira denominação válida publicada para a macieira cultivada, sendo então aceite como nome científico apropriado.

A macieira é originária do Cazaquistão e da Ásia Central, sendo que a origem primária do género *Malus* está localizada na Ásia Menor, Cáucaso, Ásia Central, Himalaia indiano, Paquistão e oeste da China, onde existem pelo menos 25 espécies nativas de *Malus*. A região da Ásia Central possui grande diversidade de espécies de macieiras selvagens, com diferentes formas, cores e sabores. [...] »⁴⁸



Produção média de maçã no mundo.

Figura 2

Na Europa cada país produz o seu tipo de sidra obtida a partir de variedades específicas de maçã, daí as diferenças de teor alcoólico, sabor e cor.

Na Bélgica temos a *Cidre produzida a partir das variedades Jonagold, Elstar, Cox, Golden Delicious, Gala*.

⁴⁸ Regina Pereira in <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/299-macas-do-mundo-a-madeira> [Consultado a 30/09/2019]

Inglaterra produz Cyder recorrendo às variedades de maçã seguintes: *Herefordshire Redstreak, Kingston Black, Stoke Red, Dabinett, Harry Masters Jersey, Yarlington Mill, Morgan Sweet, Ashmead's Kernel, Bramley's Seedling, Grenadier.*

Em **França impera a Cidre produzida a partir das maçãs:** *Domaine, Frequin Rouge, Mettais, Moulin a Vent, Bedan, Binet Rouge, Bisquet, Noël des Champs, Saint-Martin, Germaine, Rouge Duret, Rambault, René Martin*

Na Alemanha o Apfelwein produz-se a partir das variedades: *Alkmene, Elstar, Pilot, Glockenapfel, Schafsnase, Gelber Edelapfel, Topaz, Bittenfelder, Jonagold, Weinapfel, Blenheim, Winterrambour, Boskoop, Gravensteiner, Cox's Orange.*

Na Irlanda temos Ceirtlis que resulta da mistura de: *Irish Peach, Kerry Pippin, Scarlet Croften, Irish Russet, Dabinett, Michelin, Ashton Bitter, Yarlington Mill, Gilly.*

Em **Itália os nomes da sidra são três:** *Vin ëd Pom, Pomada ou Sidro obtido a partir das variedades de maçã: Renatta, Raventze, Coison de Boussy, Barbelune.*

Na vizinha Espanha a famosa Sidra é produzida principalmente com as seguintes variedades: *Txalaka, Urtebia, Judeline, Judor, Durona de Tresali, Regona, Verdialona.*

No caso da Suécia o Äppelvin produz-se com maçãs: *Antonovka, Wealthy, Rödluvam, Risäter, Snövit, Alexander, Säftsaholm, Kvarnriset, Belle de Boskoop, Cortland, Mutsu, Rubinola, Elise, Jonagold, Aroma, Lobo, Åkerö, Cox's Orange.*⁴⁹

Na Madeira encontramos as principais variedades utilizadas na produção de sidra regional:

«Em 2017, passaram a constar do Catálogo Nacional de Variedades de Espécies Frutícolas, por iniciativa da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, através da Direção Regional de Agricultura, da Associação de Agricultores da Madeira e da Universidade da Madeira (estas duas últimas entidades no âmbito do projeto Germobanco) 10 variedades de macieiras/pereiros únicas na Madeira (Maçã Barral; Maçã Cara de Dama; Pêro Calhau; Pêro Domingos; Pêro Ponta do Pargo; Pêro Bico de Melro; Pêro Branco; Pêro da Festa; Pêro Focinho de Rato; Pêro Vime).

O registo neste Catálogo, que é o único reconhecido a nível da União Europeia, assegura a protecção e preservação de um riquíssimo património genético vegetal regional e, em paralelo, a criação de condições ao incremento da produção frutícola, bem como ao desenvolvimento de circuitos comerciais para as variedades tradicionais de fruteiras madeirenses.»⁵⁰

⁴⁹Carrie Dykes, «Exploring Europe's Cider Trail» <https://www.winemag.com/2017/08/16/exploring-europes-cider-trail/> [Consultado a 25/09/2019].

⁵⁰Tânia Cova, Tribuna da Madeira, «10 espécies de pêro no Catálogo Nacional de Variedades de Espécies Frutícolas», [Consultado a 30 de Setembro de 2019] <https://www.tribunadamadeira.pt/2017/09/20/10-especies-de-pero-no-catalogo-nacional-de-variedades-de-especies-fruticolas/>

Estas são as variedades de referência e com estatuto reconhecido, embora no Santo da Serra as pessoas refiram variedades como a *Maçã de Banana* (uma variedade perfumada que cheirava a banana e que poderá já ter desaparecido), o *Pêro de Santa Isabel*, uma variedade em miniatura, esbranquiçada e com faixas rosadas ou avermelhadas que era a variedade mais tardia, a *Maçã Balofa*, uma variedade amarga, mas de maior dimensão, em comparação com a maçã reineta.⁵¹

Os processos de produção da sidra podem não variar muito, e têm-se alterado ao longo dos séculos, mas cada tipo de sidra fermenta com maçãs produzidas em solos diferentes, maçãs essas (ou peros) que pertencem a uma variedade particular que corresponde a um determinado sabor, desenvolvida em condições geográficas distintivas para cada região. E cada sidra é entendida a seu modo, acompanhada com um determinado tipo de acepipe ou iguaria, servida de forma mais ou menos informal.⁵²

⁵¹ No Anexo II podem ver-se algumas fotografias de peros e maçãs que ainda se mantêm no Santo da Serra.

⁵² Carrie Dykes, «Exploring Europe's Cider Trail» <https://www.winemag.com/2017/08/16/exploring-europes-cider-trail/> [Consultado a 25/09/2019].

3. A SIDRA E OUTRAS BEBIDAS NO MUNDO

A sidra na Europa tem uma longa tradição, principalmente em Inglaterra, Espanha, França, Alemanha e Irlanda e foi levada pelos primeiros colonizadores para a América do Norte.

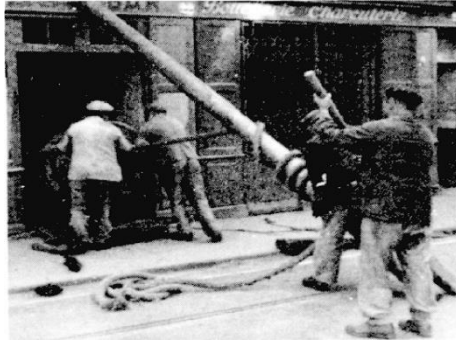
«Traditional New England farms usually included apple orchards, and most were within a half day's wagon race from a local cider mill, where the apple crop was pressed and then brought back in barrels to be stored in the farmhouse cellar for consumption during the next year (Watson 1999). The fermented sweet cider that remains a popular drink in North America was available only briefly during harvest time before the development of refrigeration and preservatives and even today fresh unfermented cider is rarely consumed in Europe.»⁵³

Em França o consumo de sidra foi ao longo de séculos excepcional em certas regiões ao ponto de ser difícil o transporte do campo para a cidade de enormes barris. O processo de armazenagem e transporte a que se chamava «*encavage*» foi atribuído a trabalhadores específicos, por ser moroso, perigoso e requerer muita força e apetrechos especiais para deslocação dos enormes barris. E estes trabalhadores tinham um estatuto especial ao ponto de se terem organizado numa espécie de cooperativa com direitos tutelados.

«L'encavage tel qu'il se pratiquait à Rennes depuis des siècles et tel que nous avons pu l'observer à plusieurs reprises notamment en 1936-1938 et en 1948 était pratiqué à l'aide d'un précedé dit du fourche, principalement pour la descente en cave ou en cellier de ces gros tonneaux de cidre, appelés tonnes.[...] définit comme de grands vaisseaux ou futailles de poids, de forme ronde et longue, ayant deux fonds, enfiés par le milieu et allant en diminuant par les bouts, reliés avec des cercles ou cerceaux. Ces tonnes que nous avons observées et que l'on apportait en ville pleines de cidre, en provenance de la campagne sur des charrettes, attelées d'un cheval, avaient un volume de neuf à dix hectolitres mais certaines dépassaient même le contenance de six barriques, c'est-à-dire 14,40 hl.»⁵⁴

⁵³Ian A. Merwin, Sarah Valois, Olga I. Padilla-Zacour, «Cider apple and cider-making techniques in Europe and north America», *Horticultural Reviews*, Volume 34, Ed. Jules Janick, 2008, John Willey & Sons, Inc., pp. 367, 368, 369.

⁵⁴Gandilhon René. «Une "corporation" à Rennes, au XIXe siècle: des encaveurs au fourché», *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, Tome 93, numéro 2, 1986. Pp. 213



Armazenamento de uma enorme barrica de sidra em 1948

Figura 3

Este processo de transporte e armazenagem em Rennes perdurou durante alguns séculos até cessar por volta dos anos 70 do século XX.⁵⁵

Ainda em relação a França, encontramos um estudo que refere o consumo de sidra. Neste trabalho de investigação de Marie-José Villemon, baseado em registos hospitalares, refere-se a sidra como parte da ementa, nutrição para pobres, que nos meios urbanos da época da revolução industrial sofriam de raquitismo e cuja carência de vitaminas na dieta levava muitas das vezes a estados «pré-escorbúticos». A sidra é referida como bebida que é reabilitada como alimento a que a população atribuía milagres e que «uma análise científica confirma».⁵⁶

« La consommation de cidre, quelquefois de poiré et très rarement de bière est régulière : les administrateurs [do hospital] ne semblent pas se préoccuper de maintenir un seuil comme pour les autres denrées. La courbe montre un haut niveau de départ en 1684-1687 et 1691-1696 [...] Nous avons toujours, grâce aux moyennes annuelles, isolé le phénomène des compensations et essayé de cerner la crise des subsistances (pain, viande et cidre réalisent la base de la nourriture [...] L'évolution de la consommation dans un tel milieu clos est presque toujours inversement proportionnelle à celle de la population [...]»⁵⁷

No estudo científico realizado tendo como base os dados de consumos hospitalares afere-se o seguinte relativamente à «ração do indigente»:

⁵⁵ Gandilhon René, «Une "corporation" à Rennes, au XIXe siècle: des encaveurs au fourché», *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, Tome 93, numéro 2, 1986.

⁵⁶ Villemon Marie-José, «A partir des sources hospitalières. L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIIIe siècle», *Annales de Normandie*, 21^e année, n°3, 1971. pp. 235-260

⁵⁷ Villemon Marie-José. «A partir des sources hospitalières. L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIIIe siècle», *Annales de Normandie*, 21^e année, n°3, 1971. pp. 235-260

«La Ration de L'indigent

La ration journalière de l'indigent repose sur deux sondages effectués en 1725 et 1719. Le document de 1725 est de loin le plus complet : il donne une liste exhaustive de toutes les denrées consommées en un an par la collectivité. Le document de 1719 n'a donc qu'une valeur complémentaire : les données sont simplement destinées à renforcer, par le test de concordance, les valeurs trouvées en 1725.»⁵⁸

Embora o documento refira as quantidades de pão e de carne ou peixe, e de queijos e ovos e legumes, além de «gorduras», limitamo-nos aqui a referir apenas o objecto da nossa dissertação: «[...] Le cidre : à raison de 1,822 l. par pot et 1037 gr. par litre (soit un teneur en alcool de 4°), la valeur calorique accordée est de 0,34.[...]»⁵⁹

De acordo com o estudo comparativo o esforço de regulamentar a subnutrição dos residentes que recorriam ao hospital francês indica que houve um grande aumento da quantidade das refeições e também da quantidade de sidra fornecida aos «indigentes» no século XVIII relativamente ao século precedente. Este fornecia alimentos e bebidas a homens, mulheres e crianças.

O estudo observa também que apenas a carne e a sidra são consumidas em quantidades nutritivamente aceitáveis e conclui falando da fragilidade e menor capacidade de resistência da população da cidade industrial de Caen, sintoma de miséria generalizada.

Continuando este périplo pelo mundo da sidra verificamos que esta está também ligada à história da América. George Washington, John Adams e Thomas Jefferson, primeiros presidentes dos Estados Unidos, e muitos outros foram grandes apreciadores de sidra, sendo esta a bebida oferecida nas suas receções⁶⁰. Como exemplo, William Henry Harrison (1773-1841) fez da sidra o tema da sua campanha, conforme se pode observar na figura seguinte.

«[...] It's easier to instead think of a simpler time, and a president who is mostly remembered for having the shortest time in office: President William Henry Harrison, who was only in office for 32 days. His campaign for office, however, was another campaign that made people want to drink — although in a much different way.

[...]The campaign gave out mini log cabins, put cabins in the newspaper ads, built real log cabins for the Whig headquarters and gave out cider mugs shaped like log cabins. Harrison's campaign welcomed the everyman to the campaign cabins with a

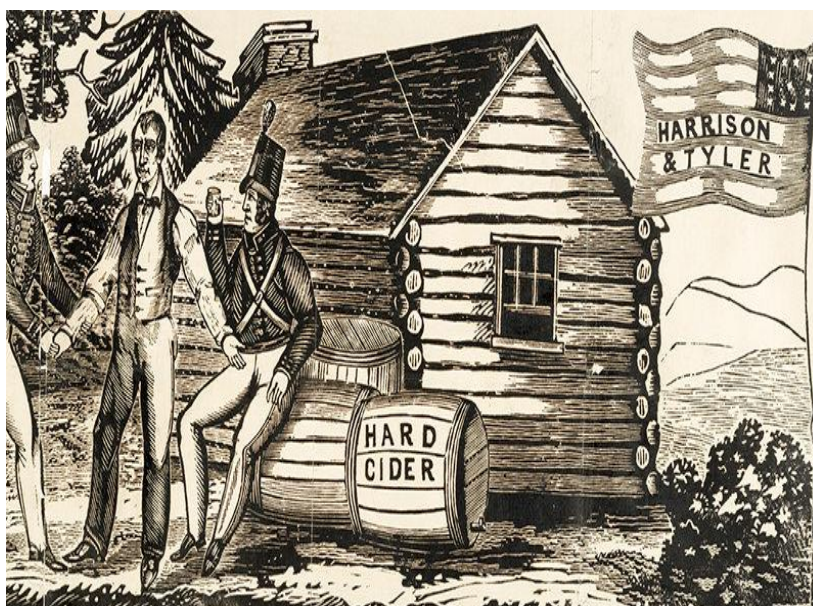
⁵⁸ Marie-José Villemont, Centre de Recherches d'Histoire Quantitative, Caen Id. Pp. 250

⁵⁹Villemon Marie-José. A partir des sources hospitalières. L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIIIe siècle. In: Annales de Normandie, 21^eannée, n°3, 1971. pp. 235-260

⁶⁰ Grupo de Folclore do Rochão, 2008.

firm shake and a mug of cider. The country was in the midst of full-blown cabin fever. »⁶¹

Também durante o período da lei seca a sidra não foi excluída da lista das bebidas proibidas devido a ser uma bebida muito bem aceite.



Campanha do presidente william henry harrison em 1840⁶²

Inglaterra é o país com maior produção de sidra. E sendo um produto que em alguns países deixou de ser consumido por várias razões: introdução de novas bebidas no comércio como refrigerantes, maior poder económico por parte de consumidores, diminuição do estatuto cultural da bebida em si, valorização da cerveja e menores custos de produção para fornecer as áreas metropolitanas. No entanto, parece ter regressado em força em vários países, com exceção de França que em 2006 evidenciava uma tendência

⁶¹ HINES, NICK, «The Year Hard Cider Won The US Presidency», <https://vinepair.com/articles/year-cider-won-presidency/> [Consultado a 25/09/2019]

⁶² <https://www.flickr.com/photos/iip-photo-archive/29990494684/in/photolist-f84SHS-6sMmvh-6sHdYK-5ieeW1-uLsK1n-MGa8dy> [Consultado a 25/09/2019]

para o decréscimo de produção, e da Alemanha cuja produção apontava para a estabilização.

PAÍS OU REGIÃO	TOTAL (milhões de litros)	Tendência p/ 5 anos
Country or Region	Total (million L)	Five-Year Trend
World total	1065	Increasing
United Kingdom	510	Increasing
South Africa	170	Increasing
France	125	Decreasing
Ireland	80	Increasing
Germany	75	Level
Spain	70	Increasing
All others	35	Increasing

Source: Data from GMID database 2006; Mitchell 2006; and www.info-cidre.com.

Tendências de produção de sidra em 2006⁶³

Figura 4



Mercado global da sidra – tendências de consumo⁶⁴

Figura 5

⁶³ Andre de Almeida, “Global alcohol consumption reverses decline in 2017” <http://insidethecask.com/2018/05/24/global-alcohol-consumption-reverses-decline-in-2017/>, [consultado a 25/09/2019, só possível aceder com Google]

⁶⁴ ALLIED MARKET, «Cider Market Overview», <https://www.alliedmarketresearch.com/cider-market> [consultado a 25/09/2019]

Como se pôde verificar, a sidra não é referida como produto *português*, embora uma pesquisa rápida na internet, na Wikipedia, nos mostre que a Madeira surge como produtor desta bebida.

Relativamente ao consumo de bebidas alcoólicas em 2016-2017 um estudo do IWSR demonstrava os valores de consumo da maior parte das bebidas alcoólicas conhecidas e um aumento do consumo de vinho e também, **a nível global, de sidra**⁶⁵:

Global Alcohol Consumption by Category – 2016 vs 2017

Category	Absolute Volume		
	Volume 2017	Change 2016 to 2017	% Change - Volume 2016 to 2017
Beer	20,525.6	-8.2	0.0%
Wine	3,541.8	+20.7	0.6%
Spirits	3,134.7	-11.5	-0.4%
Mixed Drinks	395.7	-4.0	-1.0%
Cider	257.5	+6.3	2.5%
Total alcohol	27,855.3	+34.7	0.01%

Units: Millions of nine-litre cases Source: IWSR 2018

«The IWSR, the worlds’ leading authority on global beverage alcohol data and analysis, has issued a report highlighting that wine and cider add volume while spirits, beer and mixed drinks slow down»⁶⁶



Logótipo do IWSR

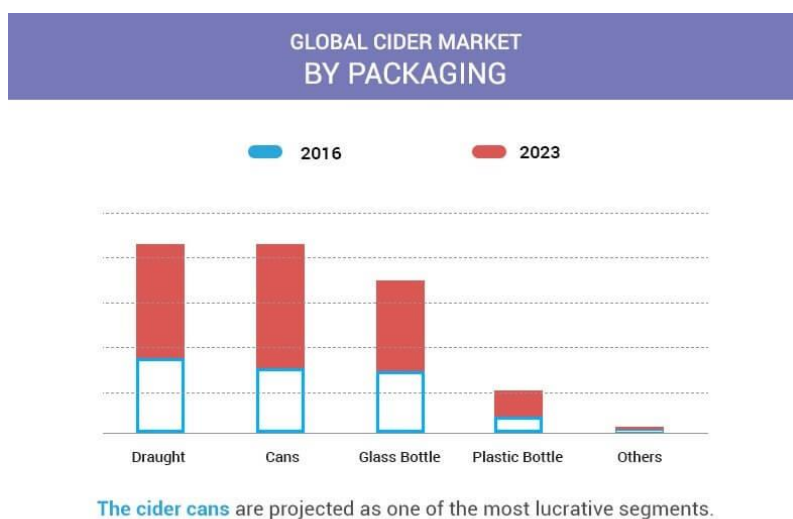
Figura 6

⁶⁵ Andre de Almeida, “Global alcohol consumption reverses decline in 2017” <http://insidethecask.com/2018/05/24/global-alcohol-consumption-reverses-decline-in-2017/>, [consultado a 25/09/2019, só possível aceder com Google]

⁶⁶ Idem

Um estudo de tendências de 2017 até 2023 aponta para uma preferência de consumo para Sidra de pressão em primeiro lugar, seguida por a preferência pela lata em vez da bebida engarrafada. Só de facto o futuro dirá se esta tendência se confirmará.

«The global cider market is segmented based on product, distribution channel, packaging, and geography. On the basis of product, the market is classified into apple flavored, fruit flavored, and perry. By distribution channel, it is categorized into on-trade and off-trade. The off-trade segment is further divided into supermarkets & hypermarkets, specialist retailers, convenience stores, and others, on global level. Draught, cans, glass bottles, plastic bottles, and others are different types of packaging used in the cider market. Geographically, the market is analyzed across North America, Europe, Asia-Pacific, and LAMEA.»⁶⁷



Tipo de embalagem para sidra – Tendências 2017-2023 ⁶⁸

Figura 7

⁶⁷ ALLIED MARKET, «Cider Market Overview», <https://www.alliedmarketresearch.com/cider-market> [consultado a 25/09/2019]

⁶⁸ ALLIED MARKET, «Cider Market Overview», <https://www.alliedmarketresearch.com/cider-market> [consultado a 25/09/2019]

CAPÍTULO III – SANTO DA SERRA, BERÇO DA SIDRA

Há muito, muito tempo, quando Portugal ainda era um reino, houve uma soberana que chamou a um planalto da minha terra *Aldeia da Rainha*.

Laura Moniz, in *Golden Gate Grand Café*, 2018

1. A SIDRA E OS POMARES EM PORTUGAL CONTINENTAL

Como se pode verificar a sidra não é mencionada como produto português por quem vem de fora da Europa e fala de marcas europeias, como já referi anteriormente, embora dispersamente subsista a sua produção em Portugal Continental e, da parte de alguns estudiosos, a vontade de recuperar tradições ou evocá-las, tal como aconteceu em Tomar há mais de uma década por iniciativa de Jorge Paiva.

«Pães de lande e de castanha, sopa de saramagos, carne de porco bísaro e de javali, presunto de porco preto e condimentos de ervas aromáticas hoje quase raras (em substituição do sal) e aguardente de medronhos ou um cálice de cidra. Foi com estas e outras iguarias que, no serão da última sexta-feira, a Escola Secundária de Santa Maria do Olival de Tomar, com a colaboração de Jorge Paiva, ambientalista e biólogo, presenteou mais de uma centena de pessoas num tradicional Jantar Lusitano. A ideia de Jorge Paiva era sensibilizar para a importância da biodiversidade. A causa ganhou decerto novos adeptos. A ementa do inédito Jantar Lusitano procurou reviver o que seria uma refeição-tipo do tempo de Viriato e dos seus homens e que foi capaz de lhes dar energia para se baterem contra as incursões romanas. [...]

Os lusitanos eram também apreciadores do pão de castanhas e do doce de mirtilo e, nas saladas, usavam o agrião, as beldroegas, a chicória, o funcho, o valverde-dos-sapais e outros vegetais, não dispensando também os dentes-de-leão, os abrunhos, as bolotas e um cálice de cidra, para «ganhar coragem» e renovar o protoplasma».⁶⁹

Perante tão escassa literatura sobre a sidra em Portugal depreende-se que em território nacional não há grandes hábitos de consumo, com exceção da Região Autónoma da Madeira.

Contudo, o interesse em preservar o nosso património parece estar a generalizar-se ou pelo menos a crescer esta maior consciência de identidade cultural associada à gastronomia. Provavelmente tal acontece porque aquilo que se tinha por garantido parece estar a desaparecer.

«Há mais de 100 variedades de maçãs identificadas na região do Minho que são praticamente desconhecidas e muitas em vias de extinção. Raul Rodrigues, professor na Escola Agrária de Ponte de Lima, está há 10 anos a recuperar este património e a plantar todas estas variedades regionais, num pomar com cerca de 1000 árvores que serve de base para o seu trabalho experimental. O próximo passo é replicar este trabalho numa outra fruta: as peras.»⁷⁰

⁶⁹Manuel Fernandes Vicente In *Público*, «Jantar Lusitano recorre à dieta de Viriato em defesa da biodiversidade», 28 de Novembro de 2005, 0:00 consultado a

⁷⁰Sónia Santos Pereira, “Recuperar as variedades tradicionais de fruta portuguesa”, in 5 de fevereiro de 2018, in : <https://www.vidarural.pt/insights/recuperar-as-variedades-tradicionais-fruta-portuguesa/> [consultado a 25/09/2019]

As variedades de maçãs são imensas e urge fazer levantamentos e estudos como aquele a que se propôs o professor da Escola Superior Agrária de Ponte de Lima, Raúl Rodrigues. E há tanto para registar que o seu trabalho de investigação já lhe tomou mais de dez anos de trabalho incansável. Deste resultam variedades de que poucos terão ouvido falar.

«Percorreu a região, conversou com as gentes locais, fotografou as árvores, registou as coordenadas e recolheu o material vegetal. [...] actualmente tem plantadas mais de 100 espécies regionais de maçã num terreno da ESA de Ponte de Lima. Mais de metade está já registada aos níveis morfológico e fenológico.»⁷¹

E neste seu projecto da valorização e recuperação de património surge uma lista de nomes de variedades surpreendentes e peculiaridades intrínsecas e mais de 100 variedades de maçãs, apenas no Minho:

«As maçãs do Minho têm nomes tão particulares como Porta da loja [...], Pipo de Basto, Três ao prato, Sangue de boi, Victória, Camoesa, Malápio, maçã dos Namorados, Beijo da rainha, maçã da Boa vontade, Abadia, entre muitos outros. Junto com as designações populares trazem histórias e lendas. A maçã Três ao prato deve o nome ao tamanho, grande ao ponto de três maçãs encherem um prato. A maçã Camoesa (há a de Coura, do Biribau, Rosa, Verde, Fina e outras mais) era apanhada em setembro ainda verde e colocada a amadurecer no cimo dos armários, perfumando o interior das casas. Há a maçã da Abadia, que amadurece em agosto, por altura da Nossa Senhora da Abadia.»⁷²

Não sendo o âmbito do meu trabalho alongar-me mais na senda da busca dos pomos lusitanos posso, no entanto, concluir que o nosso país vai a passos largos no caminho de grandes descobertas e potencialidades económicas proporcionadas pela exuberância das variedades raras que albergamos e que ainda não capitalizamos.

Os pequenos passos que temos dado já nos trouxeram algumas marcas de sidra nacional engarrafada. Quem sabe se poderemos rivalizar com a das Astúrias e participar como vencedores garantidos nos certames internacionais?⁷³

⁷¹ Sónia Santos Pereira | Fotografia: Ricardo Meireles, “Recuperar as variedades tradicionais de fruta portuguesa”, 2018. In <https://www.vidarural.pt/insights/recuperar-as-variedades-tradicionais-fruta-portuguesa/> [consultado a 25/09/2019]

⁷² Texto: Sónia Santos Pereira | Fotografia: Ricardo Meireles, “Recuperar as variedades tradicionais de fruta portuguesa”, 2018. Fonte: <https://www.vidarural.pt/insights/recuperar-as-variedades-tradicionais-fruta-portuguesa/> [consultado a 25/09/2019]

⁷³ Sónia Santos Pereira / Fotografia: Ricardo Meireles, “Recuperar as variedades tradicionais de fruta portuguesa”, 2018. Fonte: <https://www.vidarural.pt/insights/recuperar-as-variedades-tradicionais-fruta-portuguesa/> [consultado a 25/09/2019]



A maçã de porta da loja – maçã natalícia ⁷⁴

Figura 8

Com esta investigação ficamos a saber que o estado da «maçã» e da «nação» no que toca à (des)valorização da identidade rural e culturas regionais tem a ver com a intervenção do Estado Novo, que relegou para segundo plano espécies locais nacionais e regionais, e que decidiu introduzir variedades «novas» que levaram ao abandono ou negligência de pomares tradicionais.

Há também a apropriação por parte de empresas estrangeiras que poderá levar à destituição e desaparecimento de património importante que nos confere identidade a vários níveis.

«Diz Raúl Rodrigues que estas tradições se estão a perder, fruto da massificação do consumo que, no que se refere às maçãs, está muito centrado nas variedades Golden, Gala, Starking, Granny-Smith, Reineta ou Fuji. Mas não só. Os Planos de Fomento Frutícola do Estado Novo assumiram um papel fulcral na produção de novas variedades de maçãs e no abandono das macieiras regionais. Os agricultores foram orientados a investir no cultivo de espécies de maçãs mais procuradas pelos mercados externos, que aparentemente lhes traria mais riqueza e prosperidade. Estas idiossincrasias dos tempos levaram ao quase esquecimento da diversidade vegetativa do Minho e à perda de património cultural e ambiental. Raúl Rodrigues assumiu assim um papel determinante quer na tentativa de preservação dessa herança, quer na divulgação dessa riqueza endógena. O professor da ESA de Ponte de Lima tem sensibilizado as instituições locais para a importância da classificação das variedades regionais de fruteiras como Património Vegetal de Interesse Municipal e como Património Vegetal Municipal»⁷⁵

⁷⁴ Sónia Santos Pereira / Fotografia: Ricardo Meireles, “Recuperar as variedades tradicionais de fruta portuguesa”, 2018.. Fonte: <https://www.vidarural.pt/insights/recuperar-as-variedades-tradicionais-fruta-portuguesa/>[consultado a 25/09/2019]

⁷⁵ Sónia Santos Pereira | Fotografia: Ricardo Meireles, “Recuperar as variedades tradicionais de fruta portuguesa”, 2018. In <https://www.vidarural.pt/insights/recuperar-as-variedades-tradicionais-fruta-portuguesa/> [consultado a 25/09/2019]

O texto que acima transcrevemos explica muito do que se passa no nosso país – perder traços identitários significa também perder em tradição que poderia ser rentabilizada.

E há também algumas opiniões vindas do exterior que nos poderiam ter chamado a atenção para a perda da tradição:

«Portugal was a great cider loving country a thousand years ago. However, since then, the drink has declined in favour of wine production. There are still some isolated areas of production in some coastal regions, to the north of the country and in Madeira, but a cider tour of Portugal would probably be a fairly abstemious affair».⁷⁶

Perante tão escassa literatura sobre a sidra em Portugal, embora potencialmente se possam prever muitos e sérios estudos no futuro, depreende-se que em território nacional não haverá grandes hábitos de consumo de produções regionais, como já referimos, com exceção da Região Autónoma da Madeira, e alguns empreendimentos em território nacional que têm apostado no engarrafamento e comercialização, ao ponto de terem já chegado a alguns estabelecimentos comerciais locais sidra portuguesa engarrafada.



Garrafa de «sidrada» produzida em Portugal continental⁷⁷

Figura 9

«Feita no Bombarral, a Sidrada é feita com 100% de maçã portuguesa, produzida segundo processos artesanais. Nuno Clímaco e Liliana Nóbrega, proprietários de pomares no Bombarral, desenvolveram durante dois anos uma sidra que chegou ao mercado para marcar a diferença. [...] desejavam aumentar o aproveitamento que provinha da maçã com menor calibre ou com menor coloração. A ideia de criação de sidra, bebida de teor alcoólico e criado à base de maçã, começou a ganhar força quando ambos perceberam o crescimento que esta bebida estava a ter no mercado

⁷⁶ https://www.westcroftcider.co.uk/page_17.php?pgenme=cider-around-the-world, 2019 consultado a

⁷⁷ Catarina Pedro, «TIL» <https://tilmagazine.pt/2018/09/16/sidrada-a-primeira-sidra-100-portuguesa/> [Consultado a 21 de Setembro de 2019]

mundial e nacional. Fizeram um curso de produção de sidra com uma formadora da Galiza e foram-se enriquecendo pouco a pouco com literatura especializada. [...]»⁷⁸

Uma outra marca recentemente comercializada surge com um nome provocador: «Bandida do Pomar». Eis o que dela se diz:

«Longe vão os tempos em que a sidra era a bebida de eleição de homens feios, porcos e maus, aos balcões de pubs medievais. A bebida modernizou-se, requintou-se e conquistou um lugar no bar dos portugueses, que agora ganham uma nova sidra, a Bandida do Pomar. Trata-se da nova bebida produzida pela Central de Cervejas com uma receita criada exclusivamente para Portugal — empresa que comercializa também uma das mais conhecidas sidras do mercado, a *Strongbow*, concorrente da *Sommersby*, distribuída pela rival *Unicer*. Inspirada no símbolo da raposa, a Bandida do Pomar tem um intenso sabor a maçã — outra coisa não seria de esperar — e um teor alcoólico de 4,5%.»⁷⁹



Bandida do pomar - campanha de lançamento ⁸⁰

Figura 10

A sidra Vadia é mais um dos produtos no mercado português, lançada há pouco tempo pela marca «Vadia».

«Lá fora o seu consumo até pode estar mais generalizado. Mas Portugal tem um forte potencial de crescimento nesta categoria de bebidas. Consultoras e players são unânimes na percepção de que este é um mercado em franco crescimento. A categoria de sidras continua em franca expansão no mercado das bebidas. E apesar de em outros países o seu consumo estar bastante mais generalizado, em Portugal já

⁷⁸ Catarina Pedro, «TIL» <https://tilmagazine.pt/2018/09/16/sidrada-a-primeira-sidra-100-portuguesa/> [Consultado a 21 de Setembro de 2019]

⁷⁹ Daniel Vidal «A nova sidra portuguesa é uma bandida», 11/01/2017 às 19:09 [Consultado a 24 De Setembro de 2029] <https://nit.pt/buzzfood/gourmet-e-vinhos/nova-sidra-portuguesa-bandida>

⁸⁰ GRANDE CONSUMO, «Bandida do Pomar chega aos supermercados», https://grandeconsumo.com/bandida-do-pomar-chega-aos-supermercados/#.XYtl_0Z5uyI, 24.04.2018 [Consultado a 25/09/2019]

é considerada pelos consumidores como uma alternativa de bebida. [...] Samuel Oliveira, do departamento de comunicação explicou à Distribuição Hoje que sendo pioneira na produção de cerveja artesanal em Portugal, a Cerveja Vadia destaca-se por uma oferta de produtos diversificados, inovadores e com um nível de aceitação extremamente elevado. “Na continuidade desta estratégia apercebemo-nos que poderíamos desenvolver um produto que viria a satisfazer um verdadeiro nicho de mercado no qual as marcas portuguesas não têm uma forte presença. Assim criamos um produto único, para um consumidor que procura uma bebida mais doce, refrescante e que, pelas suas qualidades aromáticas, harmoniza com pratos e tipos de cozinha mais delicados”». ⁸¹



⁸¹ Susana Marvão «Sidras com forte potencial de crescimento», 2 Novembro, 2017
<https://www.distribuicao hoje.com/insights/sidras-forte-potencial-crescimento/> [Consultado a 24 de Setembro de 2019]

2. A SIDRA NA MADEIRA

Na minha pesquisa tentei encontrar textos redigidos por estrangeiros que referissem a sidra. Por exemplo, no *Guia do Inválido para a Madeira com uma Descrição de Tenerife, Lisboa, Cintra, Mafra, etc.* de William White Cooper, obra que se tornou muito popular entre os turistas que cá se instalavam para fugir ao inverno agreste do Reino Unido ou em busca de cura para as suas maleitas, o autor fala sobre o Funchal, nunca refere o Santo da Serra, e nem faz nenhuma menção à sidra embora refira bebidas alcoólicas e vinhos de pouca qualidade, focando o seu interesse no famoso vinho Madeira.

Nesta obra o autor anexa um pequeno glossário de inglês e português para ajudar os leitores a comunicar.

Talvez se compreenda o facto de não referir as zonas mais altas, como o Santo da Serra, porque em época de «tísica» quem estava doente provavelmente evitava, pensando no ponto de vista deste autor, as zonas frias e visitava com mais frequência as zonas litorais.

W. Cooper refere também as dimensões da ilha: «Madeira is 45 miles in length and its greatest breadth is nearly twenty miles. The area is said to be nearly equal to that of Huntingdonshire, being 360 square miles»⁸²

O texto inicia-se com uma referência à viagem de William White Cooper, com partida a 10 de Janeiro de Londres, em 1840, que levou 15 dias, como este refere, afirmando também que por vezes estas viagens poderiam levar até 6 semanas nessa época. Mas o autor comenta a «[...]Superior advantage of Madeira for invalids - Comparison with other climates»⁸³ William White Cooper também se refere ao vento *Leste*:

«[...] this particular wind is called a Leste*, and is analogous to the Sirocco of other climates. [...] * This Leste causes an excessive dryness in the air, and is most dreaded by the natives, upon whom it has a very prejudicial effect, although the invalids, whose lungs are affected, rejoice in it, as the dryness of the atmosphere is a source of the greatest comfort to them.»⁸⁴

⁸² William White Cooper M.R.C.S. to the Honourable Artillery Company, in *The invalid's guide to Madeira with a description of Tenerife, Lisbon, Cintra, Mafra, etc And a Vocabulary of the Portuguese and English Languages, Chapter II, p. 10*

⁸³ William White Cooper M.R.C.S. to the Honourable Artillery Company, in *The invalid's guide to Madeira with a description of Tenerife, Lisbon, Cintra, Mafra, etc And a Vocabulary of the Portuguese and English Languages, Chapter X p. 74*

⁸⁴ William White Cooper M.R.C.S. to the Honourable Artillery Company, in *The invalid's guide to Madeira with a description of Tenerife, Lisbon, Cintra, Mafra, etc And a Vocabulary of the Portuguese and English Languages, p.14*

Referindo o Funchal e a presença de ingleses por estas paragens confirma a nossa percepção de que a presença precoce dos cidadãos dessa nacionalidade que aqui se instalaram influenciou grandemente os costumes, o que também poderá ter acontecido no Santo da Serra que como intuímos era uma zona de fácil acesso e de deleite para estrangeiros, ainda antes do seu povoamento.

«The number of British actually residing in Madeira at present exceeds three hundred, a number which affords ample society amongst themselves, and renders them independent of the Portuguese, whose habits and ideas differ materially from theirs. The number of visitors who have resorted to the Island for winter residence has exceeded two hundred annually for the last three years».⁸⁵

Cooper também refere a população local, os hábitos e comportamentos das mulheres madeirenses: «The women in and near the town have conformed in a great degree to the English style of dress.»⁸⁶Faz também referência à limpeza que se observa na baixa citadina destacando a influência britânica:

«The generality of the streets are exceedingly clean, a penalty being levied upon the inhabitants of any house who do not keep that portion of the road opposite well swept. This is one of the many good results which have arisen from the influence of the English here.»⁸⁷

Como já referi, nem uma única vez o autor refere o Santo da Serra que já era frequentado desde os primórdios do povoamento. Posso talvez presumir que o leque de lugares visitados por este, que para cá também se deslocara por motivo de convalescença, limitou as suas deslocações e influenciou a escolha dos lugares que sugeriu aos «inválidos» que visitassem.

Um outro forasteiro, em 1886, refere também a Madeira e algumas circunstâncias históricas, para situar os seus leitores e refere a compleição dos habitantes da ilha, atribuindo o facto à mistura da população com escravos:

«Tandis que je bien suis aux notes historiques j'ajouterai quelques dates: En 1508 Funchal devint une ville, en 1514 évêché, en 1547 archevêché. En 1566 un Français,

⁸⁵ William White Cooper M.R.C.S. to the Honourable Artillery Company, in *The invalid's guide to Madeira with a description of Tenerife, Lisbon, Cintra, Mafra, etc And a Vocabulary of the Portuguese and English Languages, Chapter IV, p. 24*

⁸⁶ William White Cooper M.R.C.S. to the Honourable Artillery Company, in *The invalid's guide to Madeira with a description of Tenerife, Lisbon, Cintra, Mafra, etc And a Vocabulary of the Portuguese and English Languages, P. 29.*

⁸⁷ William White Cooper M.R.C.S. to the Honourable Artillery Company, in *The invalid's guide to Madeira with a description of Tenerife, Lisbon, Cintra, Mafra, etc And a Vocabulary of the Portuguese and English Languages, pp. 18-19*

Peyrot de Monluc, ataca a cidade, 200 portugueses foram mortos, as igrejas e as casas saqueadas mas Monluc ferido morreu na cidade. De 1580 a 1640 Madère ficou sob o jugo espanhol. Em janeiro 1593 um orage incendiou a cidade, que foi quase totalmente consumida. Em 1552 270 escravos negros e alguns negros tinham sido trazidos para Madère, dois séculos depois, em 1775 o tráfico foi abolido por Pombal, mas hoje ainda o tom escuro do maior número dos madeirenses denota em eles o misto de sangue africano. 1801 os ingleses estabeleceram uma guarnição em Madère, mas eles renderam a ilha aos portugueses em 1807 e foram evacuados definitivamente em 181...»⁸⁸

Nesta obra, também não encontrei referências ao Santo da Serra nem à sidra. No entanto, todas as referências à Madeira ajudam-nos a enquadrá-la como entreposto comercial e de passagem de muitos forasteiros de várias nacionalidades. Também nos ajuda a presumir que o mais inusitado seria que quem por cá passasse ou se fixasse não conhecesse o Santo da Serra.

«On a un peu trop l'idée chez nous et en France que Madère est d'un accès très difficile ; les indications qui précèdent prouvent que tel n'est pas le cas ; du reste, la situation de cette île sur la route de l'Europe au Brésil, le fait qu'elle possède une station télégraphique de la ligne sous-marine de Lisbonne à Pernambuco, et un double câble avec Lisbonne et les îles du Cap Vert, enfin les vastes dépôts de charbon de la maison Blandy Broth., font au contraire de Funchal un des ports les plus importants, sinon le plus important des îles de cette région de l'Atlantique. Plus de 800 vaisseaux touchent chaque année à Madère».⁸⁹

Provavelmente existirão outras obras de visitantes estrangeiros que refiram o Santo da Serra, embora na minha pesquisa não as tenha encontrado.

Também na Ilha da Madeira não existem certezas em relação a quem teria trazido a sidra. Uma hipótese seriam os ingleses porque tiveram uma forte influência no comércio e talvez os espanhóis porque têm métodos de fazer sidra muito parecidos com os nossos como me referiu pessoalmente a Engenheira Regina Pereira, ou talvez possam ter sido os primeiros povoadores portugueses que aqui se instalaram, uma vez que a bebida era produzida na maior parte da Europa da altura.

Esta última é claramente uma hipótese a não descartar pelo facto de em Portugal haver também desde tempos remotos esse tipo de produção.

O certo é que a nossa sidra parece ser diferente da restante sidra mundial, bebe-se natural e sem gás. No livro *Folclore Madeirense* pode-se encontrar a uma referência à

⁸⁸ M. le Dr. Ferrière, «Madère : Notes de Voyage», *Le Globe : Revue genevoise de géographie*, 1886, p. 131

⁸⁹ M. le Dr. Ferrière, «Madère : Notes de Voyage», *Le Globe : Revue genevoise de géographie*, 1886, p. 128

sidra em que o autor diz que a sidra é feita com peros e maçãs mas que é absolutamente típica e diversa da «cidra mundialmente conhecida».⁹⁰

Na Madeira há uma enorme profusão de variedades de peros e maçãs. Estas variedades são conhecidas não pelos nomes científicos, mas pelo nome comum que lhes foi atribuído. A produção tradicional está centrada desde sempre na localidade de Santo António da Serra.

A realidade da sidra na Ilha actualmente não é muito animadora, pois muitos pomares estão ao abandono, e ainda existe muita sidra produzida sem rigor e com baixa qualidade. Apesar de a Secretaria dos Recursos Naturais disponibilizar formação técnica, alguns produtores de sidra prescindem dessa formação e insistem em recorrer a técnicas que são consideradas ultrapassadas.

Na verdade, esses produtores obstinados acabam por ajudar a preservar a história, de forma inconsciente, pois é a realidade que conhecem e impedem que hábitos antigos caiam no esquecimento.

Muito provavelmente daqui a uns anos poderão ser referidas as antigas formas de produção para compará-las com as novas técnicas e equipamentos que começam a ser utilizados, tal como acontece noutros países em que se presta maior atenção à preservação da história em todas as suas vertentes.

«To this day antique apple grinding stones are a common sight in northern France and southwest England – an enduring legacy of the cider tradition in these regions. For an entertaining historical perspective on the knowledge and methods of the late 1600s for producing apples and ciders, an annotated facsimile edition of *The Compleat Planter & Cyderist*, written in 1685 by an anonymous British «*Lover of Planting*», was recently published (Juniper and Juniper 2003).[...]⁹¹

A localidade da Madeira onde a sidra sempre se destacou é a freguesia de Santo António da Serra, disso não há dúvidas como se pode verificar em alguma bibliografia e também através alguns estudos de caso realizados nos últimos três anos, mas praticamente em todas as zonas altas da ilha da Madeira havia pereiros e as populações faziam sidra.

Havia sidra na Ribeira da Janela no Curral das Freiras, em São Vicente, em Santana, nos Canhas, na Camacha, em São Roque do Faial, no Jardim da Serra, no Estreito, mas com exceção do Santo da Serra e São Roque do Faial e Camacha, esta bebida

⁹⁰Visconde do Porto da Cruz, *Folclore Madeirense*, Edição Câmara Municipal do Funchal, página 150, 1955.

⁹¹Ian A. Merwin, Sarah Valois, Olga I. Padilla-Zacour, «Cider apple and cider-making techniques in Europe and north America», *Horticultural Reviews*, Volume 34, Ed. Jules Janick, 2008, John Wiley & Sons, Inc., pp. 367, 368, 369.

caiu no esquecimento por várias razões, como sejam a desvalorização da sidra em relação ao vinho, abandono dos campos, falta de promoção entre as novas gerações.

No entanto, o Santo da Serra nunca esqueceu a sidra, porque não tinha uvas para fazer vinho e, além disso, porque sempre houve uma enorme procura por esta bebida por parte dos seus visitantes, não havia forma de abandonar a produção de sidra.

E depois do isolamento e esquecimento, eis que a sidra volta a estar na moda e na zona oeste da Ilha, mais precisamente na freguesia dos Prazeres, e por iniciativa do Reverendo Padre Rui de Sousa, natural do Santo da Serra. Sendo um homem com grande sentido de empreendedorismo, não ficou alheio à oportunidade de aproveitar a grande quantidade de peros que se desperdiçava na Ponta do Pargo, revitalizando uma tradição que vinha de outro lado da ilha.

Este ano, como as ideias também voam e são capitalizadas por outros empreendedores também a empresa de cervejas da madeira iniciou estudos para implementar a produção de sidra própria na Madeira. Embora tenha uma clientela consolidada na R.A.M. a empresa parece decidida a apostar além-fronteiras com o seu produto, referindo França como potencial mercado no futuro, devido à diáspora portuguesa.

«[...] como referido na edição de hoje do JM, o presidente do conselho de administração da ECM revelou a intenção de entrar no mercado francês e de produzir uma sidra à base de produtos regionais. [...] destacou o crescimento da marca, que, admitiu, poderá significar o aumento de trabalhadores e até uma eventual construção de uma nova fábrica, fora da Região. “Todas as hipóteses são possíveis. Até – e porque não, se continuar a crescer muito –, aumentar a produção, ou fazer uma nova fábrica, que teria de ser naturalmente fora da Madeira, porque esta é suficiente para o mercado regional”, disse. “Mas, para já, o que importa é ter apoio no transporte para o exterior, e fazer aqui, que é onde se tem os postos de trabalho, onde se tem uma equipa integrada, que personaliza as marcas que a Empresa de Cervejas produz.”⁹²

Os próximos passos, contudo, estão já identificados, segundo o responsável, que apontou à expansão para o mercado francês, mas também à produção de sidra. [...] Depois, vamos tentar fazer uma sidra com pêro e maçã da Madeira”, revelou, acrescentando que a empresa já se encontra a fazer testes nesse sentido.⁹³

⁹²Marco Milho «EMPRESA DE CERVEJAS ESTUDA EXPANSÃO PARA MERCADO FRANCÊS E PRODUÇÃO DE SIDRA» https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/62880/Empresa_de_Cervejas_estuda_expansao_para_mercado_frances_e_producao_de_sidra [Consultado a 24 de Setembro de 2019].

⁹³Marco Milho «EMPRESA DE CERVEJAS ESTUDA EXPANSÃO PARA MERCADO FRANCÊS E PRODUÇÃO DE SIDRA»

No momento em que concluo esta tese tenho informação de que a Empresa de cervejas já tem no mercado a sua sidra.

https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/62880/Empresa_de_Cervejas_estuda_expansao_para_mercado_frances_e_producao_de_sidra [Consultado a 24 de Setembro de 2019].

3. SANTO DA SERRA: ROTA DA SIDRA



A igreja de Santo António da Serra (2019)⁹⁴

Figura 11

Sobre a freguesia de Santo António da Serra dizem os autores do *Elucidário Madeirense* o seguinte:

«A freguesia de Santo António da Serra ou do Santo da Serra, como é geralmente conhecida, fica [...] numa altitude média de 700 metros acima do nível do mar. É considerada como uma das mais belas e encantadoras estâncias desta ilha. [...] Foi noutros tempos bastante visitada por ingleses, que nesta localidade construíram algumas quintas que ainda existem. [...] Como todos os pontos do interior da Madeira, e [...] pelas suas condições climatéricas e maciço cerrado dos seus arvoredos, não foi o Santo da Serra sujeito a qualquer exploração agrícola ou tentativa de colonização nos primitivos tempos do povoamento da nossa ilha».⁹⁵

A freguesia de Santo António da Serra situa-se na parte Leste da ilha da Madeira e, curiosamente, uma parte da freguesia pertence ao concelho da Machico e outra parte pertence ao concelho de Santa Cruz. Esta localidade é dotada de uma natureza fabulosa e desde cedo cativou os primeiros habitantes.

⁹⁴VISIT MADEIRA: <http://www.visitmadeira.pt/pt-pt/explorar/detalhe/igreja-matriz-de-santo-antonio-da-serra> [Consultado a 26/09/2019]

⁹⁵ Pe. Fernando Augusto da Silva e Carlos Azevedo de Meneses in *Elucidário Madeirense, Fac-Simile da Edição 1940-1946*, pp.257-259, Volume III, , Edição DRAC, Funchal, 1998

Para além da sidra, que atrai muitos visitantes a esta freguesia serrana, existem outros pontos de atração, como por exemplo, as paisagens de várias cores e tons, as hortênsias e coroas de Henrique «à roda do caminho», as Quintas construídas pelos ingleses: entre estas destaca-se a «Quinta da Junta», local paradisíaco com jardins encantadores, plantas e árvores endémicas, camélias e azáleas encantadoras, com espaços relvados onde as famílias faziam os seus piquenique e ainda com um espaço destinado aos animais, cavalos, pavões, veados e cangurus.

Também a esta freguesia se deslocava muita gente à festa religiosa em honra de Santo António, as raparigas iam pedir a Santo António que as casasse.

Nos anos 70 havia a pista de *MotoCross* que atraía muita gente, a festa do rali, o campo de golfe, o Hotel do Santo que serviu de Quartel Militar durante a segunda guerra mundial e o foi onde se viu televisão pela primeira vez na Ilha da Madeira.

E claro havia a «Sidra das Velhinhas», a famosa sidra da mercearia onde ia quase toda a gente que vinha de fora para beber sidra. Todos estes pontos enumerados faziam da sidra do Santo, uma bebida quase sagrada e tudo isto foi transmitido pela senhora Liliana que passou pela Semana Gastronómica do Caniço: «[...] a sidra é estar ali nas velhinhas e sentir o cheiro da terra molhada, são os musgos, as flores.....tudo isso é a sidra...».⁹⁶

3.1. DIVISÃO ADMINISTRATIVA

O Santo da Serra é conhecido pela sidra, há largas décadas. O Concelho de Santa Cruz com uma extensão de 14.77 Km², segundo os dados dos Censos de 2011 era habitado por 936 indivíduos.

Esta é a sua divisão administrativa. Nesta parte da freguesia pertencente ao Concelho de Santa Cruz estão integrados os sítios de Casais Próximos, João Ferino, Madre d'Água, Curral Velho, Poiso, Ribeira de João Gonçalves, Achada do Barro, Lombo das Raízes e Serrado das Ameixieiras.

No Concelho de Machico com uma extensão de 8,65 Km², também baseado nos dados dos Censos de 2011, o número de habitantes era de 1617.

⁹⁶ Depoimento no Anexo I.

Nesta parte da freguesia pertencente ao Concelho de Machico, estão integrados os sítios de Ribeira de Machico, Madeira da Igreja, Fajã dos Rolos, Fajã das Vacas, Margaça, Lombo das Faias, Palheiros e Portela.

Estas divisões em dois concelhos, que ainda hoje se mantêm, tiveram origem em 1862 fruto de uma reunião na Casa dos Romeiros entre os representantes das Câmaras Municipais.

3.2. CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE DO SANTO DA SERRA

3.2.1. POVOAMENTO TARDIO, CLIMA E INFLUÊNCIAS EXTERIORES

Em relação a registos relativos à freguesia convém referir alguns dados acerca do povoamento tardio e quase anómalo, diríamos, que leva à freguesia que hoje conhecemos, referindo algumas peculiaridades históricas que poderão dar fundamento a esta dissertação e justificar a permanência da sidra neste povoado, ao contrário do que teria acontecido noutras zonas.

Os autores do Elucidário dizem o seguinte:

«Conjectura-se que, somente no primeiro quartel do século XVI, se daria começo ao arroteamento de algumas terras no planalto onde actualmente se encontra a igreja paroquial ou nas suas próximas imediações, supondo-se também que por aquela época ainda ali *não existiriam habitantes de moradia fixa* [meu itálico].»⁹⁷

Pode-se assim presumir que é muito provável que os primeiros residentes da zona tivessem outra formação ou experiência de vida, conjugadas com outros hábitos que acabam por introduzir no planalto.

A freguesia foi povoada ao longo do século XVI, e em 1768 passou a chamar-se Aldeia da Rainha por esta localidade ter recebido população do Porto Santo, que se encontrava num período difícil de seca e de fome. A Rainha D. Maria I mandou construir habitações no centro da freguesia para acolher alguma população do Porto Santo, mas estes indivíduos não se adaptaram ao clima frio e húmido, e para mais, onde se encontravam podiam avistar o Porto Santo nos dias limpos e sem nevoeiro, e quiseram voltar para a sua terra, mesmo sabendo que nela havia fome. Ao fim de 15 anos já nenhum

⁹⁷ Idem, in Elucidário Madeirense.

porto-santense se mantinha no planalto⁹⁸. Desde então, esta freguesia voltou a chamar-se Santo da Serra⁹⁹.

Além disso, muito provavelmente os primeiros escravos que foram trazidos das Canárias, como refere Alberto Vieira, não terão vindo para ali residir na primeira leva – que corresponde à vinda de guanches das Canárias, uma vez que esta zona se manteve arborizada durante muito tempo.

Presume-se que, também os escravos, que foram eventualmente absorvidos etnicamente numa fase posterior podem ter contribuído para a formação de um substrato de «observadores» - pois é assim que entendo o papel do residente no Santo da Serra.

No entanto, sendo o Santo da Serra uma zona de altitude, e não produzindo cana-de-açúcar, ainda não posso afirmar com certeza se os escravos na altura em que fomos esclavagistas também habitavam estas partes. Nesta minha observação não pude encontrar dados suficientes para fundamentar o que digo, podendo apenas acrescentar o seguinte, fazendo minhas as palavras do historiador Alberto Vieira:

«A par disso as possibilidades da documentação madeirense não são de moldes a facilitarem esta análise, pois para o período dos séculos XV e XVI, em que a economia açucareira se afirmou, faltam-nos as referências sobre os escravos. Nomeadamente no caso da ligação do fenómeno da escravatura na economia açucareira, os deficientes acervos documentais não permitiram uma análise profunda como seria desejável. Daí resultou que o tema continuará ainda em aberto. Pensamos até que será sempre um problema sem resposta definitiva e adequada.»¹⁰⁰

No entanto, o autor a dada altura, leva-nos a crer, que os serviçais, que habitavam as quintas ou casas de campo dos cidadãos, acompanhavam os proprietários nas suas visitas constantes ao Santo da Serra, pois refere o seguinte:

«Esta elevada concentração de escravos no espaço urbano revela, mais uma vez, que estamos perante uma escravatura essencialmente doméstica, com pouca ou nenhuma relação com a vida rural. [...] Raras vezes surgem indícios da sua relação com o meio rural como guardiães e trabalhadores das terras do proprietário, aqui entregues a colonos.»¹⁰¹

⁹⁸ Referem os autores do *Elucidário Madeirense* a publicação *Heraldo da Madeira* de que citam o seguinte: «Os elementos, porem, com que foi constituída, não eram de molde a cimentar-se em tão auspiciosos alicerces. Sem aptidões para a agricultura e com negação para o trabalho, os emigrados do Porto Santo, acossados pelos frio do inverno e profunda nostalgia, foram revertendo ao antigo lar, até que de todo abandonaram a Aldeia no ano de 1783.» *Elucidário Madeirense*, p. 259

⁹⁹ Tenente Coronel Sarmento (Alberto Artur), *Freguesias da Madeira*, 2.^a Edição, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, 1953, p. 204

¹⁰⁰ Alberto Vieira, *Na Madeira Escravos com açúcar ou sem Açúcar*, CEHA, 1996, [Consultado a 19 de Setembro de 2019] <http://www.madeira-edu.pt/cehal/>

¹⁰¹ Alberto Vieira, *Na Madeira Escravos com açúcar ou sem Açúcar*, CEHA, 1996, <http://www.madeira-edu.pt/cehal/> [Consultado a 19 de Setembro de 2019]

Considerando a orografia do planalto de Santo António da Serra, que não é tão acidentado como outras áreas da ilha ou mesmo dos concelhos de Santa Cruz e Machico, posso presumir que a presença de escravos ali poderia ter sido escassa, embora se deduz, que pudesse ter acontecido. Alberto Vieira, refere na sua investigação:

«[...] O processo de preparação dos terrenos para a agricultura foi mais difícil do que em qualquer ilha do Atlântico, pois a orografia do terreno só possibilitou em muitos solos o lançamento de culturas, mediante a retenção das terras por meio de poios. Ora isso era demorado e só se tornou possível com o contributo da mão-de-obra escrava. A tudo isso acresce o facto de uma das principais culturas lançada nas novas arroteias, a cana-de-açúcar, necessitar de uma numerosa força braçal.»¹⁰²

Há referências constantes por parte de vários autores à presença de «ingleses», e a influência que estes tiveram na freguesia é flagrante. No entanto, no grupo dos chamados «ingleses» encontravam-se escoceses, italianos e forasteiros de outras nacionalidades. Ainda hoje parte da população do Santo da Serra e arredores tem traços físicos marcadamente «britânicos» e a nível da onomástica é possível fazer remontar a origem desses habitantes e de um tipo físico particular à mistura de «ingleses» com locais.¹⁰³

3.2.2. A PAISAGEM DAS QUINTAS

Foram muitos os ingleses que construíram as famosas quintas madeirenses no Santo da Serra, com grandes áreas ajardinadas e com uma área de cultivo de árvores de fruta em redor.

A Quinta da Junta, construída pela família inglesa *Blandy* no final do século XIX, foi adquirida pela Junta Geral do Distrito do Funchal, é detentora de uma beleza enorme, onde coexistem árvores seculares de grande porte, com vegetação e flores de vários tons e formas. Pode-se percorrer esta quinta por entre caminhos românticos, observar um parque de animais com veados, pavões e cavalos, pássaros, e um miradouro que tem vista para a cidade de Machico. Aqui muitas famílias fazem os seus piqueniques e divertem-se.

Nesta Quinta, que possui uma casa Senhorial tipicamente inglesa, também funcionou um campo experimental de fruticultura.

¹⁰² Alberto Vieira, Na Madeira Escravos com açúcar ou sem Açúcar, CEHA, 1996, <http://www.madeira-edu.pt/cehal/>[Consultado a 19 de Setembro de 2019]

¹⁰³ Veja-se por exemplo o nome “Escórcio” a que os autores do Elucidário Madeirense dedicam uma entrada.

Para além da conhecida Quinta da Junta, que está aberta ao público, existem muitas mais Quintas antigas que foram pertença dos ingleses, Italianos e de madeirenses da Elite. Algumas dessas quintas eram conhecidas por Quinta *Acciaiuoli*, Quinta do Italiano, Quinta da Fontinha, agora conhecida como a Quinta da Árvore Azul que pertenceu ao Sr. Agostinho Gouveia, pessoa bem conhecida da elite madeirense porque foi presidente da cooperativa agrícola do Funchal e chefe da secretaria da Câmara Municipal do Funchal. Ainda se podem ver as Quinta dos Zino, Quinta do Dr. Menezes, Quinta do Dr. Trigo e a Quinta do Dr. Gouveia.

A Quinta Ferraz, lugar onde se fazia o champanhe de sidra para exportar para a Alemanha, actualmente está abandonada.

A propósito da beleza luxuriante das quintas madeirenses Maria Lamas dizia o seguinte:

«As árvores e as flores são o ornamento natural e deslumbrante, não apenas das quintas, mas das vivendas médias e das modestíssimas habitações rurais. Há freguesias que são todas elas um jardim! O lugar onde nascem não influi na finura e beleza das flores: as que estão entregues aos cuidados de competentes jardineiros são iguais às que desabrocham nos quintalinhos de qualquer choupana – a não ser que se trate de plantas exóticas ou espécies cultivadas particularmente. [...] As quintas foram os viveiros de toda esta profusão de flores, importadas de diversos países, e que neste solo e neste clima se propagaram surpreendentemente. [...]»¹⁰⁴

3.2.3. CLIMA COMO FILTRO PARA POVOAMENTO E CULTIVO

São indissociáveis os factores clima e orografia, como já vimos como filtro do povoamento do planalto de Santo António da Serra. E estes também afectam directamente a agricultura e o tipo de cultivo que se fez ao longo de séculos nesta povoação. Se o tipo de habitantes trouxe consigo hábitos e se integrou na paisagem e nas condições climáticas que todos conhecemos, em simultâneo teve de fazer concessões ao clima e muito cedo terão estes habitantes percebido as limitações ao cultivo de certas plantas, mas também as vantagens da altitude para a permanência de outras espécies.

À semelhança do que alguns ingleses descrevem, existe grande parecença do Santo da Serra com a Inglaterra, a nível de paisagem e clima:

¹⁰⁴ LAMAS, Maria, *ARQUIPÉLAGO DA MADEIRA, Maravilha Atlântica*, Editorial Eco do Funchal, Lda. Funchal. Madeira. 1956, pp. 346

[...] Desde que chegámos cá, sempre falámos em ir a Santo António da Serra na esperança de vislumbrar o Norte da Ilha, mas ora um ora outro impedimento nos impedia de realizar o projecto. [...]105

Na manhã seguinte, olhando pelas janelas, foi grande a minha surpresa ver-me num lugar tão semelhante a Inglaterra; a custo me persuadi que estava na Madeira. A paisagem era exatamente igual a *Sussex Downs*, sem faltar a neblina branca que corria diante das vidraças. Eu já notara esta semelhança na véspera ao entrar na estrada larga, plana e vermelha. Às vezes ela estava marginada de taludes altos, acima dos quais havia sebes de carqueja, mas logo a estrada se desfogava, mostrando vastos terrenos ondulados, de giesta e urze; o gado pastava sossegadamente por acolá, e todo o cenário tinha um ar inglês. [...]106

Logo, relativamente à altitude e clima do Santo da Serra cremos assim que nem toda a gente se quereria ali fixar, sobretudo devido às temperaturas baixas de Outono e Inverno agrestes.

Assim, perante este dado, com toda a certeza, apenas gentes habituadas à inclemência do frio se teriam mantido ou fixado ali, trazendo consigo e desenvolvendo, como já referimos, os seus hábitos e costumes e criando uma relação identitária com as condições do lugar.

« Il y a les imaginaires se rapportant à l'espace, témoignant de la façon dont les individus d'un groupe social se représentent leur territoire, s'y meuvent, le structurent en y déterminant des points de repère et s'y orientent. Dans quelle mesure, à l'inverse, l'extension du territoire, son relief, son climat influent sur les comportements et les représentations des individus y vivant. Il y a les imaginaires se rapportant au temps, témoignant de la façon dont les individus se représentent les rapports entre le passé, le présent et le futur, l'extension de chacun de ces moments. »¹⁰⁷

4. POPULARIDADE E ROTA DE VISITAS TURÍSTICAS E DE DEVOÇÃO

São escassas as referências literárias ao Santo da Serra, embora alguns autores contemporâneos tenham referido a vivência no planalto referindo uma memória que foi transmitida através de gerações:

«[...] Todo o planalto possui pequenos e discretos núcleos da história da ilha que atestam o início do seu povoamento e a sua gradual evolução.

¹⁰⁵ Isabella de França, *Diário de uma visita à Madeira e a Portugal, 1853-1854*, Tradução de Cabral do Nascimento, Ed. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, p. 204

¹⁰⁶ Isabella de França, *Diário de uma visita à Madeira e a Portugal, 1853-1854*, Tradução de Cabral do Nascimento, Ed. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, p. 206

¹⁰⁷Patrick Charaudeau, "L'identité culturelle : le grand malentendu", Actes du colloque du Congrès des SEDIFRALE, Rio, 2004, 2004, [Consultado a 20 de Setembro de 2019], *Patrick Charaudeau - Livres, articles, publications.*

URL: <http://www.patrick-charaudeau.com/L-identite-culturelle-le-grand.html>

Mas o que mais adorava ali era o verde da erva, a profusão de flores, as quintas de arquitetura menos comum, pertença de britânicos e de ilustres cidadãos funchalenses – e não só – que ali se instalaram devido ao clima semelhante ao de Inglaterra e que, de muitas formas, ajudaram a ilha a crescer e a continuar a abrir-se para o mundo. [...]»¹⁰⁸

Talvez o autor que melhor tenha descrito o impacto da paisagem do Santo da Serra sobre os forasteiros tenha sido Maria Lamas.

«[...] Dentro da realidade, que é, afinal, a inspiração dos meus devaneios, o Serrado das Ameixieiras, situado na freguesia de Santo António da Serra – uma espécie de Sintra da Madeira, cheia de quintas e lindas vivendas, com seus hotezinhos confortáveis e discretos e o golfe muito frequentado pelos ingleses – tem ainda a particularidade de nos mostrar novos aspectos da paisagem madeirense, a ponto de nos fazer esquecer o mar. É verdade: a floresta domina. Os largos horizontes ficam para lá dos troncos e da folhagem, que tecem, com a sua luz, poemas singelos – respiram-se no próprio ar, estão suspensos sobre nós como um dossel mágico, espalham-se no chão em rendas de sombra e claridade. Um bucolismo intenso e, ao mesmo tempo, embalador. [...] mas sente-se e acuta na sensibilidade humana, como o calor, o frio, o medo e a alegria. [...]»¹⁰⁹

O Santo da Serra é uma localidade de veraneio que atraía para o passeio domingueiro muitas famílias do Funchal, Câmara de Lobos, Caniço, Santa Cruz, e Machico a este refúgio considerado paradisíaco. Entre outras localidades era inquestionavelmente ao Santo da Serra que as famílias preferiam ir, à sidra. Mesmo algumas pessoas que saíam para dar uma volta sem rumo definido iam sempre parar ao Santo, à sidra, como nos relata o Sr. Ferreira, natural de Santa Cruz, que desde muito novo frequentou esta localidade, pois os seus avós maternos eram naturais do sítio do Serrado das Ameixieiras desta freguesia e produziam muita sidra, actividade em que o Sr. Ferreira participava activamente, guardando muitas memórias desse tempo.¹¹⁰

Nos anos 20 existia, e ainda existe, como já referi, um lugar emblemático no Santo da Serra: a «Casa da Sidra», muito procurada pelos visitantes para tomar sidra. Estes visitantes eram principalmente pessoas do Funchal, Câmara de Lobos, Santa Cruz e Machico, que tinham por hábito dar um passeio domingueiro ao Santo, para tomar uma sidra, sendo denominados «domingueiros».¹¹¹

¹⁰⁸ Laura Moniz, in *Golden Gate Grand Café, O livro da vida de Sherlock Holmes*, pp. 11, 2018

¹⁰⁹ LAMAS, Maria, *ARQUIPÉLAGO DA MADEIRA, Maravilha Atlântica*, Editorial Eco do Funchal, Lda. Funchal, Madeira. 1956, p 332.

¹¹⁰ Este testemunho foi registado no decorrer da Semana Gastronómica do Caniço do ano 2018.

¹¹¹ A Casa da Sidra como lugar emblemático foi notícia em Outubro de 2010 no site. <https://www.dn.pt/portugal/madeira/interior/casa-da-sidra-e-ex-libris-de-santo-antonio-da-serra--1683048.html>.

Outros visitantes da sidra, no Santo da Serra, eram aqueles que iam nas excursões à volta da ilha e quando passavam nesta localidade a paragem era obrigatória para se refrescarem com uma sidra. Os emigrantes, quando visitavam a sua terra no verão, também tinham o hábito de passar pelo Santo da Serra e tomar sidra. Outra curiosidade é que a ida ao Santo da Serra para a sidra era também pretexto para namorar, entenda-se, que namorar naquela época era diferente dos dias de hoje.

Os proprietários das Quintas do Santo, passavam o Verão, as férias e também os fins-de-semana nesta freguesia, e com eles ia toda a família, amigos e conhecidos, tornando-se o Santo da Serra num lugar cada vez mais popular. E neste contexto a sidra foi ganhando fama, porque era a única bebida local.

«A freguesia de Santo António da Serra [...] É muito procurada, principalmente na época quente, por inúmeros veraneantes devido à beleza da paisagem e ao seu clima temperado. A sua popularidade valeu-lhe a redução do nome oficial para a forma «Santo da Serra» pela qual todos a conhecem». ¹¹²

O Santo da Serra surge como local de encontro para os adeptos da doutrina calvinista. A presença e influência do médico Robert Kalley sobre as populações da Ilha nesta freguesia também são comentadas.

«Foi esta uma das freguesias em que o proselitismo protestante, iniciado e exercido pelo Dr. Roberto Kalley lançou mais fundas raízes e maiores perturbações levou ao seio das pacíficas populações da Madeira. Deram-se alterações da ordem pública nesta localidade em 1844, efetuaram-se muitas prisões, houve investigações e devassas nas sedes dos concelhos de Santa Cruz e Machico, e vários processos se instauraram contra os amotinadores e alguns apóstolos das novas doutrinas. Os propagandistas não têm esquecido a primitiva evangelização calvinista e mantiveram sempre até o presente o seu proselitismo, embora sem resultados apreciáveis. Foi o próprio Dr. Kalley que, nesta freguesia, na quinta do Serrado das Ameixieiras, com a sua rara e avassaladora eloquência, levou um avultado número de indivíduos a seguirem ideias calvinistas.» ¹¹³

De facto, a popularidade da freguesia remonta à época anterior à fixação dos primeiros núcleos habitacionais naquela zona – era lugar de lazer para estrangeiros, sobretudo ingleses que ali iam caçar¹¹⁴. E tornou-se de tal modo popular que não é surpreendente ter feito parte do roteiro de viagem do Arquiduque Fernando Maximiliano em 1852.

¹¹² Luiza Helena Clode & José Victor Aragão, in *Madeira*, Coleção Novos Guias de Portugal, 1989.

¹¹³ In *Elucidário Madeirense*, Volume II, página 207.

¹¹⁴ Esse facto é referido pelos autores do *Elucidário Madeirense* na entrada dedicada à Freguesia.

«Capítulo 12.º

Visita que fez a esta vila, em 6 de julho de 1852, o Arquiduque Fernando Maximiliano, irmão do Imperador da Áustria.

No dia 6 de julho do ano de 1852, visitou esta vila Sua Alteza o Arquiduque D. Fernando Maximiliano, irmão do Imperador da Áustria, tendo saído do Funchal no mencionado dia, pelas 9 horas da manhã, em direitura a Santo António da Serra, aonde se demorou algumas horas, e dali procurou a estrada da Terça que vem dar a esta vila, entrou na hospedaria de João Gonçalves, aonde jantou com todo o seu séquito, que se compunha do Conde de..., o médico e secretário e dois criados, e por volta das sete horas da tarde voltou para o Funchal pela estrada geral, e no dia seguinte embarcou na sua fragata a vapor e partiu para Tanger». ¹¹⁵

Também a propósito da doença que dizimou as castas de uvas regionais a freguesia de Santo António da Serra, ou melhor, a imagem do próprio santo «residente» na igreja da freguesia seria usada nesse mesmo ano para fazer procissão e prece para que a doença das uvas cessasse. Rezam os anais de Santa Cruz o seguinte:

«[...] e no caminho da Terça vinha descendo outra procissão em que vinha Santo António da Serra debaixo de pálio de cruz alçada, conduzido pelo reverendo vigário daquela igreja, Joaquim Anselmo de Atouguia, com grande acompanhamento de povo e, encontrando-se com a nossa procissão [da vila de Santa Cruz e arredores], incorporou-se o nosso padroeiro Santo António [...] se recolheu a procissão à igreja, e o nosso padroeiro Santo António ficou por oito dias na igreja desta vila, na conformidade das ordens de Sua Ex.^a o Reverendíssimo Prelado deste bispado. [...] No domingo imediato, que foram 18 do mês de julho do dito ano, saiu em procissão da igreja matriz desta vila o glorioso Santo António da Serra, e com grande acompanhamento do povo desta freguesia e das freguesias de sua paróquia foram pôr o Santo na sua igreja, debaixo do pálio, e levava o glorioso Santo António o mesmo reverendo vigário da dita freguesia e acompanhou esta procissão o reverendo cura desta vila até à igreja de Santo António tendo saído a procissão pelas 9 horas da manhã, e, quando chegou à sua igreja, seriam 2 horas da tarde, acompanhado dum grande concurso de povo, ali teve lugar um sermão pregado pelo P.e vigário do Estreito da Calheta, José Joaquim Sequeira, que, num elegante discurso, fez ver as desgraças que estavam iminentes pela destruição das uvas e vinhas, e todo o povo consternado e compungido, e pediam em altas vozes a Deus misericórdia.[...]» ¹¹⁶

Ainda a propósito deste Santo Milagreiro conta-se que na *Lagoa do Santo da Serra*, uma cratera natural de uma beleza singular onde era possível admirar muita vegetação em seu redor e muitos madeirenses que ali se deslocavam para passear e namorar aproveitavam para andar ao redor da cratera e descansar no seu leito – quando se encontrava sem água e sem o actual revestimento, inserido nos anos 90 do século

¹¹⁵ Bruno Abreu Costa & Filipe dos Santos, *Documentos Históricos de Santa Cruz, Forais e Anais do Município*, Edição Câmara Municipal de Santa Cruz, 2017, p 123.

¹¹⁶ Bruno Abreu Costa & Filipe dos Santos, *Documentos Históricos de Santa Cruz, Forais e Anais do Município*, Edição Câmara Municipal de Santa Cruz, 2017, p 123.

passado visando a rega do campo de golfe. As crianças locais divertiam-se a fazer incursões no interior da cratera e ainda se podiam observar alguns marcadores que teriam servido para visualizar o nível da água.

Há uma lenda contada pelos mais velhos residentes do Santo da Serra que refere o facto de durante um inverno particularmente chuvoso a Lagoa do Santo ter enchido de tal modo que se receava que transbordasse.

Na altura foram os fiéis paroquianos da freguesia acompanhados pelo respectivo vigário com o Santo António da Serra até à borda da lagoa. Imploraram ao Santo que fizesse o milagre de esvaziar a Lagoa. O receio era que esta desabasse com todo o seu conteúdo para as freguesias sobranceiras, Ribeira de Machico, Margaça, e até mesmo à vila de Machico, que já conhecia e mantinha memória da enchente de início do século XIX. Pelos vistos, o «Santo» da Serra acudiu às preces e a Lagoa, miraculosamente, assim que nas suas águas tocaram os pés de Santo António, começou a baixar o nível das suas águas. Quem ainda hoje se lembra disso atribui ao «Santo António» da Serra o facto de nenhuma impermeabilização, por muito profissional que fosse, ter conseguido resultar durante alguns anos. As águas da Lagoa do Santo teimavam em esconder-se no subsolo.



Lagoa do Santo¹¹⁷

Figura 12

¹¹⁷*Tripadvisor,*

https://www.google.pt/search?q=lagoa+do+santo+da+serra+madeira&sxsrf=ACYBGNR2eYwiB1a8Dxnl tzw8W-rLxf1eVg:1569521940487&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=69noYNIQnYtNIM%253A%252CGVE WTqz_y2VphM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kT8nEhz_898EQ2UZfwGmdToecPF8g&sa=X&ved=2ahUKEwidkOvtjO_kAhVJe8AKHS1NDVsO9QEwAXoECAkQCQ#imgrc=QITFjcFLn5nYCM:&vet=1 [Consultado a 26 de Setembro de 2019]



Lagoa do Santo antes da impermeabilização¹¹⁸

Figura 13

4.2. A ROTA DA SIDRA DO SANTO DA SERRA E A ACTUALIDADE

O Santo da Serra está localizado num lugar de passagem e paragem obrigatória para saborear uma sidra fresca, como é referido por todas as pessoas inquiridas. Por aqui passam as excursões que se fazem ao redor da Ilha, que vêm de diversos pontos, por diferentes vias de acesso: estrada da Camacha, estrada da Portela, estrada da Fonte de Santo António, Estrada de Santa Cruz, estrada da Morena, e além disso fica muito próximo da cidade do Funchal. «Ir ao Santo e tomar sidra é como ir a Roma e não ver o Papa», esta frase é repetida muitas vezes em conversas sobre a sidra.

Embora não saibamos com certeza, por falta de documentação, se a grande tradição da sidra não estará relacionada com a presença de estrangeiros no Santo da Serra, é um facto que a Inglaterra é o maior produtor de sidra e que os ingleses por onde passavam rentabilizavam tudo e levavam hábitos e costumes consigo. Convém também não esquecer a permanente aliança entre Portugal e Inglaterra que, quer queiramos quer não impôs subtilmente uma grande proximidade entre nações e também influenciou a economia não só da Madeira, como nacional.

¹¹⁸ Eugénia Vieira, FOTO DA LAGOA,
https://www.google.pt/search?q=lagoa+do+santo+da+serra+madeira&sxsrf=ACYBGNR2eYwiB1a8Dxnl_tzw8W-rLxfleVg:1569521940487&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=69noYNIQnYtNIM%253A%252CGVEWTqz_y2VphM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kT8nEhz_898EQ2UZfwGmdToecPF8g&sa=X&ved=2ahUKEwidkOvtjO_kAhVJe8AKHS1NDVsO9QEwAXoECAkQCQ#imgrc=69noYNIQnYtNIM:&vet=1 [Consultado a 26/09/2019]

Por outro lado, o povoamento também foi feito com gentes de Portugal Continental que ali se instalaram.

A freguesia de Santo do Ant3nio da Serra continua a ter muitos visitantes, principalmente nos fins-de-semana, 3 como se fosse um arraial. 3 Casa da Sidra, de que j3 falamos, o local conhecido como «As Velhinhas». Embora, as senhoras designadas como as velhinhas, j3 n3o faam parte deste mundo, continuam a chegar pessoas para beber sidra, que j3 conhecem esta casa, e pessoas que chegam acompanhadas de amigos de v3rias idades, que pela primeira vez v3o 3 sidra como pude presenciar recentemente; e ent3o assiste-se a coment3rios como estes: «3 sidra, uma bebida t3pica do Santo», «3 sumo de maam».

Enquanto, eu tomava sidra, ia observando as pessoas, e tamb3m pude ouvir coment3rios sobre o actual funcionamento desta casa, pois este estabelecimento j3 n3o abre todos os dias e quando abre 3 essencialmente ao Domingo ao final do da tarde.,



Interior da tradicional casa da sidra com actual gerente, Sr. Toni Ornelas da Mata.¹¹⁹

Figura 14

Tive oportunidade de questionar o actual propriet3rio sobre o hor3rio de funcionamento, o Sr. Toni Mata, neto do Sr. Domingos Ornelas, fundador desta «Casa» e este disse-me que n3o tem muito tempo, tem de fazer tarefas dom3sticas porque vive sozinho com o pai. Conversei com o Sr. Jos3 da Mata, pai do Sr. Toni, e perguntei-lhe porque n3o alugava o estabelecimento, para que n3o se perdesse aquele lugar t3o carism3tico para esta bebida tradicional, e obtive como resposta o seguinte: «tenho 81 anos, o tinha o pr3dio precisa de obras e n3o estou interessado em investir, e al3m disso o im3vel tem mais herdeiros, pelo que, n3o seria f3cil chegar a um acordo».

¹¹⁹ Foto : Rita Vieira, 2019



Fotografia dos fundadores da casa da sidra das velhinhas – Domingos Ornelas e Virgínia¹²⁰

Figura 15

4.3. O CLIMA DETERMINOU OS CULTIVOS

Uma conclusão que parece ser muito interessante e lógica para compreender esta situação é de que simplesmente no Santo da Serra não há vinhas. Esta é uma das razões fundamentais: o clima do Santo muito frio e húmido não é propício ao cultivo desta planta, se não há vinhas não há vinho, e então a alternativa foi produzir vinho de peros e desta forma tinham «álcool» para oferecer aos seus visitantes.

Sobre o facto de não haver vinha no Santo da Serra é possível concluir isso mesmo no livro *O Vinho das Ilhas*¹²¹, em que a autora descreve as Castas que se adaptavam em todas as zonas e nem uma única vez a freguesia do Santo é referida.

Não é uma coincidência, neste caso, que o facto de não se poder produzir vinho tenha levado a um maior investimento na produção de sidra, tal como aconteceu em certas regiões da Europa e mesmo na América colonial.

«[...] In northwestern Europe and colonial New England in the United States, cider was produced and consumed in rural areas wherever the climate was too cold for vinifera grapes to survive or beer-making technology was yet undeveloped».¹²²

O local emblemático de que falámos anteriormente era e continua a ser uma construção tipicamente rural com o aspecto de mercearia antiga que data da construção do edifício e que sofreu pouquíssimas modificações ao longo das décadas que se

¹²⁰ Foto : Rita Vieira, 2019, com autorização do Sr. Toni Mata.

¹²¹ *O Vinho das Ilhas* de Graça Melim, 2000

¹²² Ian A. Merwin, Sarah Valois, Olga I. Padilla-Zacour, «Cider apple and cider-making techniques in Europe and north America», *Horticultural Reviews*, Volume 34, Ed. Jules Janick, 2008, John Willey & Sons, Inc., pp. 367, 368, 369.

seguiram; ali ainda podemos apreciar os balcões, os coches de madeira onde guardavam os cereais avulsos, tudo preservado nos materiais originais, essencialmente madeiras.

Foi o *Sr. Domingos Ornelas*, como acima referi, o construtor deste lugar ainda decorria o século XIX, passando de geração em geração, chegando aos dias de hoje pelas mãos do neto que, com a ajuda da sua mãe, assegura a sua continuidade.

«A Casa da Sidra é um «ex-libris» da freguesia de Santo António da Serra, no concelho de Santa Cruz, sendo procurada desde 1924 pelos apreciadores do suco fermentado da maçã.

Fundada por Domingos de Ornelas há 86 anos, a "Casa da Sidra" mantém ainda a sua traça original representativa de uma arquitectura rural exteriormente enegrecida pelo tempo e pela humidade que se faz sentir na localidade.

A casa exhibe, porém, com o seu terreiro senhorial, um ar acolhedor e hospitaleiro, características do seu actual administrador, António Vicente Mata, que tem em sua mãe, Maria Olina Ornelas Mata, de 79 anos, a sua colaboradora nas "horas e nos dias de maior procura".

"A Casa da Sidra começou por volta dos anos 20, o meu avô construiu uma casa mais pequena do que esta, tinha um bar e uma mercearia, passaram-se seis anos e resolveu construir uma outra casa, fez uma pousada e um restaurante", conta António Vicente da Mata, que acrescenta, no entanto, que a mercearia e o bar foram as áreas que singraram no negócio.[...]»¹²³

É claro que em toda a freguesia do Santo da Serra se bebia sidra, pois em todos os bares esta bebida estava disponível, porque toda a gente fazia a sua sidra, mas aqui nestes bares o consumo era feito principalmente pelas gentes locais. «[...] apesar de produzida noutros locais da ilha da Madeira (Machico, Camacha, São Roque do Faial, Jardim da Serra e Prazeres) a sidra esteve sempre muito associada a esta freguesia [...]».¹²⁴

Do muito pouco que há documentado existe uma *entrevista dada pelo Sr. Ferraz* (recentemente falecido), proprietário da Quinta Ferraz, que actualmente se encontra em estado de abandono, em que este diz ter-se produzido sidra e champanhe de sidra no Santo da Serra para exportação.

¹²³ Agência Lusa, «"Casa da Sidra" é "ex-libris" de Santo António da Serra», *Diário de Notícias*, 2015, <https://www.dn.pt/portugal/madeira/interior/casa-da-sidra-e-ex-libris-de-santo-antonio-da-serra-1683048.html> [Consultado a 30 de Setembro de 2019]

¹²⁴ Regina Pereira, <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/comercio/diversos/1241-a-sidra>, [Consultado a 30/09/2019]

4.4. A ROTA DE SIDRA – PASSADO E PRESENTE

O produtor chamava-se *João Higinio Ferraz* e era Diretor Técnico da Fábrica *William Hinton & Sons*, no Funchal. Chegou a trocar correspondência com produtores e fornecedores estrangeiros para poder melhorar a técnica de produção do seu vinho «espomoso», e bebida feita a partir de sidra que designava por «*cidre mousseux*».

Numa *carta datada de 4 de Janeiro de 1913* dizia o seguinte a René Le Grand de Mercey, enviada para Château de Mercey em França:

«Mon cher Ami [...] Monsieur Comme nous avons combiné je vous fais la commande d'un « Mousseux » perfectionné, sterilisant la bouteille et la remplissement, comme vous m'avez conseillé, de façon qui se peut avoir, dis le commencement, le meilleur resultat possible avec cette nouvelle industrie ici à Madère. J'espere donc que vous pouvez m'envoyer la commande avec toutes les bonnes conditions d'emballage etc. et bonne qualité du materiel. Je vous demande d'avoir beaucoup de soin avec l'emballage à acuse des transportes de chemin de fer, bateau, etc, et d'écrire sur les caisses le mot « Fragil ».[...] Je vous prie de voir si c'est plus bon march, par Anvers, mas je trouve que c'est plus sûr voie de Lisbonne. J'espère aussi que vous aurez la boutée de m'enseigner dans les moindres détails de mode de fabrication rationelle du vin mousseux et la préparation du liqueur de champagne fine et demi fine. Comme je desire aussi faire l'experience de la fabrication du Cidre mousseux je vous prie de bien m'envoyer toutes les indications necessaires pour bien réussir dans cette fabrication. Dans le cas de bons resultats je ferai une nouvelle commande d'un autre appareil que vous m'indiquerez après. Je vous envoie ci-inclus un Cheque de 5000 francs, pour payement du montant du devis, emballage et transporte jusq'á Lisbonne, et le solde, q'il y a aucun, veuillez bien de placer au crédit de mon compte, ou de m'envoyer facture de déboursement. [...] Veuillez agrier, mon cher Monsieur de Mercey, mes très sincerés salutations. [Ass :] João Higinio Ferraz »¹²⁵

¹²⁵*João Higinio Ferraz, Copiadores de Cartas (1898-1937)*, Coordenação, Prefácio e Notas de Alberto Vieira, Edição C.E.H.A., Funchal, Dezembro de 2005, p. 165



Plano exterior da Quinta Ferraz (2019)¹²⁶

Figura 16

Numa outra carta, *datada de 15 de março de 1927, dirigida a Henrique Tristão Bettencourt Câmara*, e que aqui transcrevo parcialmente, refere a freguesia de Santo António da Serra e o seu projecto, passados mais de 10 da sua pesquisa inicial para produção de vinho «*espomoso*» e «*cidre mousseux*», ou champanhe de sidra».

«Meu caro Henrique. A tua saúde e a dos teus é o que eu mais desejo. Mathilde, pobre pequena, não está ainda melhor, o Dr. Pimentel aconselhou hir para o Santo da Serra tomar os ares de altitude. [...] Bem pouca vontade tenho para o trabalho, mas que remedio, tenho de trabalhar a cada vêz mais, e ainda por cima de tudo isto, o Senhor Hinton deseja que eu vá em Junho com elle á Africa!... [...] Em Abril de 1926, o nosso amigo J.M. Jardim mandou-se vir do seu correspondente 5000 rolhas para o meu vinho espumoso, mas como ele foi para a América, vou fazer, como já fiz de encomenda directamente ao fabricante a quem escrevo n'esta data. Como as rolhas são pagas à vista, pedia-te para fazeres esse pagamento e enviar a nota para mim e á casa Hinton no Funchal [...]»¹²⁷

¹²⁶ Foto: Rita Vieira, 2019.

¹²⁷ João Higinio Ferraz, *Copiadores de Cartas (1898-1937)*, Coordenação, Prefácio e Notas de Alberto Vieira, Edição C.E.H.A., Funchal, Dezembro de 2005, p. 304



Frente da Quinta Ferraz na actualidade¹²⁸

Figura 17

E porque a história se faz de avanços e retrocessos, o mesmo se passa com a tradição da sidra no Santo da Serra, isto é, a tradição recuou um pouco e são principalmente os mais velhos que ainda a praticam.

Os anos noventa foram anos de mudança, com o grande desenvolvimento a que assistimos, desde o acesso muito fácil aos créditos bancários e à construção de vias rodoviárias, que rapidamente faziam as pessoas chegarem de um lado ao outro da ilha. A introdução de bebidas inovadoras e energéticas, que entraram em moda, como por exemplo *RedBull*, acompanhadas de uma forte campanha publicitária junto das universidades, rapidamente cativaram os jovens para o consumo das mesmas, e de um certo modo verificamos um abandono da ingestão das bebidas tradicionais, do cultivo dos pomares e da atração dos jovens para a cidade.

¹²⁸ Foto: Rita Vieira, 2019.

Ainda antes disso, em finais dos anos 70 e no decorrer dos anos 80 já tinha ocorrido a introdução de refrigerantes na dieta dos madeirenses, sobretudo da população jovem, e outros hábitos de consumo que relegaram a sidra para segundo plano.

Nos dias de hoje, o sucesso da produção de sidra foi flagrante e passou a realizar-se o evento da «Mostra da Sidra» que teve no ano de 2018, a XXVIII edição. Como forma de solidificar esta tradição da sidra na freguesia foi erguida uma escultura em homenagem aos produtores de sidra. Esta escultura foi esculpida em pedra no próprio local, pelo autor José Baptista, natural da freguesia e, como curiosidade, a obra de arte está fixada na parte da freguesia pertencente ao Concelho de Santa Cruz.



E mais uma vez em nome da tradição, a outra parte da freguesia pertencente ao Concelho de Machico é realmente o sítio onde hoje se produz grande parte da sidra. No sítio da Ribeira de Machico foi colocado recentemente num mural, um painel em azulejos alusivo à produção de sidra.



4.5. OUTRAS FREGUESIAS PRODUTORAS DE SIDRA

Uma outra freguesia madeirense que produzia sidra, mas da qual não se ouvia falar era São Roque do Faial.

São Roque do Faial não tinha atractivos que cativassem pessoas, a sidra produzida era vendida para o Caniçal, Ribeira Brava e Ponta do Sol. Essa informação foi fornecida por um antigo produtor residente, o Sr. Filipe.

A Camacha também não produzia vinho, o clima não era favorável ao cultivo de vinhas, mas nesta freguesia apesar de até se produzir sidra, era a maçã a rainha da festa porque era abundante e a Camacha era terra de fruta. Esta freguesia também tinha muitos pontos de interesse que atraíam muita gente: o artesanato de vimes, a pista dos carrinhos eléctricos e o folclore e por tudo isto passavam imensos forasteiros por este lugar, mas estas pessoas estavam de passagem – iam com destino ao Santo da Serra, à sidra, como nos relatou a senhora Felisberta que trabalhava no café do Sr. David Benjamim: «[...] eles passavam mas diziam que iam para o Santo à sidra... [...]»

Na freguesia da Ponta do Pargo também havia muitos peros, peros para consumo e não para produzir sidra. Para atrair gente à freguesia foi criada a «festa do pêro», isto foi confirmado pelo próprio promotor da festa, Engenheiro Ferreira, presidente actual da Associação dos Agricultores.

Após estas notas, conclui-se, que apesar de se fazer sidra em toda a Ilha, onde havia vinho de uvas, a sidra era apenas para consumir entre a família e amigos, era considerada «vinho dos pobres», mas como no Santo da Serra não havia vinha nem uvas fizeram do vinho de Pêros bebida de eleição.

No livro *O Vinho das Ilhas* confirma-se esta relação, e ali encontramos as castas próprias das localidades.¹²⁹

4.6. A ROTA DA SIDRA DO SANTO DA SERRA

As presenças e marcas da sidra no Santo da Serra são evidentes em toda a freguesia, principalmente no sítio da Ribeira de Machico, local onde se encontra o maior número de pomares e também um maior número de lagares ainda muito antigos.

¹²⁹ Graça Melim, *O Vinho das Ilhas*, Impressão O Liberal, 2000, pp. 15-70

Embora a sidra fosse uma bebida quotidiana, de sustento e muitas vezes recreativa, noutras zonas do globo foi usada como substituto da água, assim como outras bebidas alcoólicas.

«Early in the 18th century it was not thought safe to drink water that did not come from a flowing stream. The New World had plenty of fresh, unboiled water, but many colonists were sickened and often died from drinking from polluted sources. George Percy, relating the troubles of the Jamestown settlement's early days, wrote that «The colonists' drink was cold water taken out of the River, which was a floud verie salt, at a low tide full of lime and filth, which was the destruction of many of our men [...]

[...] As a result, the colonists found alternatives to water thought unfit to drink. At first they used corn to make whiskey. Later, beer and cider became a common drink. The wealthy colonists imported wine and brandy. For ordinary people rum, popular since the late 17th century continued to be a favorite drink.

[...]. Wine imported from Spain and Germany, was also served in taverns, but was more often available outside of the larger cities. *Madeira* was the most expensive and popular. The consumption of wine [...] was limited to the more affluent colonist.»¹³⁰

Por outro lado, ter de percorrer caminho para chegar a um lagar e regressar com o mosto que depois seria guardado para fermentação é uma situação que não difere muito do que acontecia noutros pontos do globo, e mesmo noutras épocas, como referi relativamente à situação das regiões francesas, Normandia e Bretanha.

Na América colonial a sidra era consumida indiscriminadamente por todas as classes sociais, mesmo pelo clero e em sessões no tribunal.

«The demand for apple cider in the south was so great that apple orchards became very valuable property. Horse teams and wagons carried apples to the cider mills where the finished cider was «put up» in oak casks or barrels that were then transported to the markets and taverns. Many ministers often stored several barrels of cider for use in their churches and their own cabins. Cider was supplied to the local courts during their sessions, to the militiamen [...] and at all important social functions».¹³¹

Uma das pessoas inquiridas, a senhora Felisberta lembra-se que «a primeira máquina de fazer sidra foi para o sítio da Ribeira de Machico. Para um doutor...»¹³², referia-se ao Sr. Escórcio, pessoa bem conhecida no sítio, tinha sido regedor, tinha um bar e uma mercearia e tinha uma máquina que funcionava a electricidade através de uma

¹³⁰Don Corbly, «Drinking habits», *The Last Colonials*, Edição de autor, Amazon.com & Lulu.com, Novembro de 2009, EUA, p.118-119.

¹³¹Don Corbly, «Drinking Habits», *The Last Colonials*, Edição de autor, Amazon.com & Lulu.com, Novembro de 2009, EUA, p.119.

¹³² Depoimento no Anexo I.

geradora, pois nesta época, nos anos vinte não havia luz eléctrica. E conta-se, como nos foi dito pelo Sr. João dos Reis Gomes, produtor de sidra e natural desta Freguesia o seguinte:

«Esta máquina moía peros dia e noite e então uma senhora dali perto tinha por hábito ir pela calada da noite com baldes tirar sumo para levar para sua casa, até que um dia desconfiaram, puseram uma armadilha e a dita senhora, «A Chuiquer» ficou presa por uma perna durante toda a noite até amanhecer.»¹³³

Esta máquina era mesmo uma raridade para a época, porque a maior parte dos lagares era muito rudimentar.

4.7. DOS POMARES PARA O COPO

O processo de produzir sidra na freguesia serrana do Santo da Serra continua a ser feito de uma forma artesanal, sem adição de quaisquer produtos artificiais.

Os pereiros são árvores que exigem poucos cuidados, e normalmente estão plantados à beira dos poios, isto porque o terreno era aproveitado para outras culturas anuais, a batata, a batata-doce, o feijão, o milho e desta forma havia um melhor aproveitamento da terra, bem como das águas de rega. Embora os pomares não exijam cuidados constantes, a fabricação de sidra, pelo contrário exige muitos cuidados, começando com a apanha dos peros e a sua selecção, que decorre nos finais do mês de Setembro, indo até finais do mês de Outubro.

Antes da apanha dos peros propriamente dita, há uma preparação do lagar, e das pipas. As pipas, ou vasilhas, que eram de madeira, e que hoje vão sendo substituídas em parte por cubas de *inox*, são lavadas várias vezes e desinfectadas com mecha de enxofre.



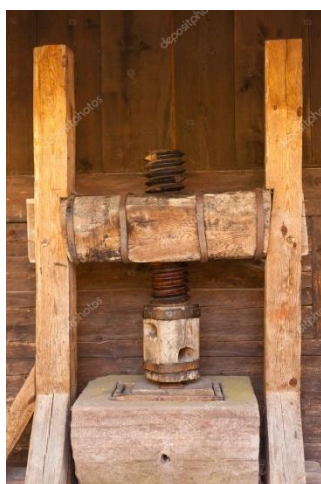
Preparação de pipa – lavagem prévia com água para fazer «inchar» a pipa

Figura 18

¹³³ Esta informação surgiu no decurso de uma reunião da APSRAM.

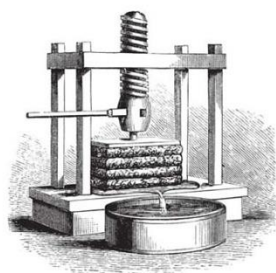
Quanto ao lagar, que fica um ano a descansar, é necessário lavá-lo, verificar se todas as peças estão a funcionar, e deixá-lo preparado para receber os peros. Nem todos os produtores possuem um lagar próprio, por isso onde há um lagar comum, são combinados os dias e horários para cada qual fazer a sua sidra e assim acarretarem os peros em sacas para junto destes.

4.8. ALGUNS TIPOS DE LAGAR



Lagar de sidra medieval¹³⁴

Figura 19



Um lagar inglês¹³⁵

Figura 20

¹³⁴ *depositphotos* - <https://sp.depositphotos.com/6173258/stock-photo-medieval-cider-press.html> ,
[Consultado a 25/09/2019]

¹³⁵ VIGO PRESSES LTD, «A History of cider making» in
<https://www.vigopresses.co.uk/AdditionalDepartments/Right-hand-panel/Vigo-Presses-Blog/A-History-of-Cider-Making>, [Consultado a 25/09/2019]



Lagar de pedra na *georgian era*
«um esmagador de maçãs tradicional em pedra movido a tracção por cavalos»¹³⁶
Figura 21



Lagar americano¹³⁷

Figura 22

¹³⁶ CHUCK H., «Beverages in the Georgian Era, Part 2», <https://historicinterpreter.wordpress.com/2015/12/27/beverages-in-the-georgian-era-part-2/> [Consultado a 25/09/2019]

¹³⁷ Barbara Wells Sarudy, «Apples to Cider to Wine - Methods & Recipes» <https://americangardenhistory.blogspot.com/2019/06/apples-general-rules-for-making-cider.html> Sunday, June 16, 2019 [Consultado a 25/09/2019]



Antigo espremedor de maçã de 1860 exposto no the National Apple Museum¹³⁸

Figura 27

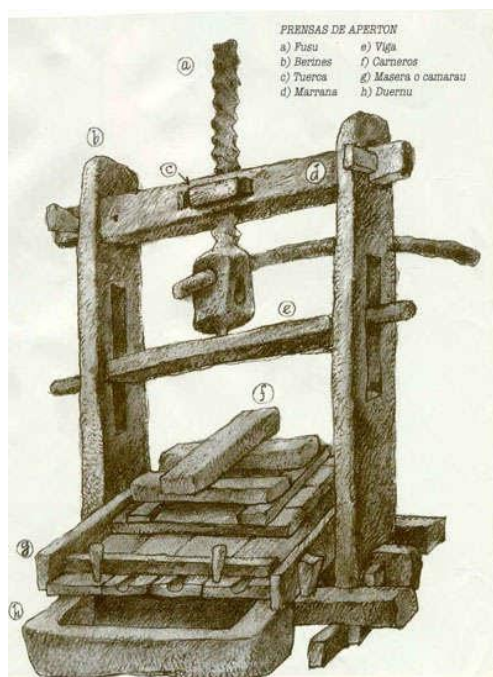


Lagar de sidra das Astúrias: Ilagar de Sobigañ, Museo del Pueblo de Asturia¹³⁹

Figura 28

¹³⁸ National Apple Museum, «Apple Cider, Apple Butter, Perry, and Vinegar» [Consultado a 30 de Setembro de 2019] <http://www.nationalapplemuseum.com/appleciderandmore.html>

¹³⁹ Lagar de cidra das Astúrias, <https://mediateca.educa.madrid.org/imagen/2lfix4ut2ywuro7q> . 28 Fevereiro 2007 . [Consultado a 25/09/2019]



Desenho legendado de lagar asturiano.¹⁴⁰

Figura 29



Lagar madeirense tradicional situado no Santo da Serra¹⁴¹

Figura 30

¹⁴⁰ «Sidra a la Antigua usanza», <http://leyendasasturianas.blogspot.com/2010/06/sidra-la-antigua-usanza.html>, 30 Junho 2010 [Consultado a 25/09/2019]

¹⁴¹ Foto: Rita Vieira, 2019

4.9. APANHA E SELEÇÃO

A apanha dos peros acontece entre o mês de Setembro e Outubro, num ambiente familiar, onde todos participam da forma que podem. Os peros são apanhados à mão, subindo ou abanando a árvore.

Enquanto as mulheres e as crianças apanham os peros do chão, os homens acarretam as sacas para junto do lagar, próprio ou alheio.

Os peros destinados ao fabrico da sidra são os peros não seleccionados para consumo alimentar. Normalmente são amargos e sumarentos: pêro azedo, pêro calhau, pêro de vime, pêro rijo, pêro de pevide, e também as maçãs mais pequenas.

Os peros próprios para a sidra não devem estar muito verdes, nem muito maduros.

Depois de reunida a quantidade de fruta necessária, há quem escolha e lave os peros e há simplesmente quem despeje de uma só vez a saca de peros dentro do lagar e os moa de imediato.

No entanto, o melhor método é que depois da apanha e do transporte para o lagar sejam escolhidos e fiquem uns 4 ou 5 dias a descansarem, para apurar os aromas.



Lagar madeirense tradicional, em cimento¹⁴²

Figura 23



¹⁴² Foto: Rita Viera, 2019

Tanque de recolha do mosto¹⁴³

Figura 24

Com as pipas ou barris devidamente preparados: lavados, higienizados e «inchados» para que não haja derramamento de líquido, já podem receber o sumo da maçã, denominado por mosto.

Até os anos 80 do século passado os peros eram esmagados com pisões de madeira entre vários homens. Actualmente essa tarefa é feita com uma máquina própria e logo a seguir os peros moídos são espremidos para retirar o máximo de sumo possível chamado de mosto que depois é levado em vasilhas de plástico ou borracho para encher os barris que previamente foram preparados.

Os peros e maçãs são então triturados por uma máquina eléctrica ou então colocados dentro de uma caixa em cimento onde são prensados para sair o máximo de sumo.



Máquina eléctrica com manivela para moagem dos peros¹⁴⁴

Figura 25

Este sumo é transportado para dentro das pipas, que já estão limpas e depois de estarem cheias ficam destapadas até a sidra acabar de ferver.

Depois de a sidra ter fervido, a vasilha é tapada e fica até o mês de Janeiro ou Fevereiro à espera de ser experimentada.

A sidra nova tem de estar clara e com bom sabor.

4.10. A ESPERA E A PROVA DEPOIS DA FERMENTAÇÃO

¹⁴³ Foto: Rita Vieira, 2019

¹⁴⁴ Foto: Rita Vieira, 2019

Independentemente da técnica de moagem e de prensagem que se use para extrair o máximo de mosto, os tempos de maturação da sidra e os cuidados a ter durante a sua fermentação, continuam a ser os mesmos.

As pipas depois de cheias com o mosto ficam destapadas até a sidra ferver.

Enquanto a sidra não fica boa para beber, o que normalmente acontece no início do ano - é a sidra nova - bebe-se a sidra velha ou seja sidra do ano anterior quando ainda há.

Esta bebida de maçã é obtida a partir do sumo fermentado da maçã, o seu teor alcoólico é baixo e por isso sofre alterações se for transportada para zonas de temperaturas altas e a sua durabilidade varia entre um e dois anos.

Depois de se experimentar a sidra, isto é tirar um pouco da pipa para provar, se estiver boa essa pipa é a que vai ser utilizada para o consumo.

A sidra para beber é retirada da pipa através da torneira ou de uma pequena mangueira para um jarro ou um garrafão, ou ainda directamente para o copo.

A sidra bebe-se fria ou quente.

No Verão, a sidra refresca e pode ser bebida seca, tal qual sai da pipa, ou com um pouco de açúcar e casca de limão, esta é forma mais tradicional, mas actualmente já se pode encontrar sangria de sidra, sidra com frutos e também poncha de sidra, tendo sempre por base a sidra natural.

De Inverno bebe-se sidra fresca e também há os apreciadores de sidra quente. A maneira mais frequente para fazer sidra quente é aquecer ligeiramente a bebida e aromatizá-la com pau de canela, casca de limão, açúcar e outras ervas a gosto.

Esta bebida é de baixo teor alcoólico, entre 4 e 7 graus e está associada a alguns benefícios de saúde, «...sendo um produto diurético... (facilita a digestão), anti-oxidante...., que previne enfartes e outras doenças cardíacas,...» assim refere um artigo de Maria João de Almeida de Dezembro de 2015.¹⁴⁵

Na obra *Madeira A Nossa Terra* encontramos a seguinte referência à «apanha dos pêros» no Santo da Serra:

«Todas as manhãs embaciadas do Outono, na freguesia do Santo da Serra, vêm-se homens de barrete de lã, mangas arregaçadas, sacudindo os pereiros carregados de lindos frutos. Enchem-se gigas, açafates e cestos com pêro-vime que deixa os pereiros despídos entre os amarelados dos vimeiros. Pouco depois os pêros (calhau,

¹⁴⁵https://www.google.pt/search?ei=2hKcW862HoHYaJDxoRA&q=tradicao+da+sidra+no+minho&oq=https://www.google.pt/search?q=tradicao+da+sidra+no+minho+de+maria+joao&ei=3_CbW4yODcca5HGg4AE&start=0&sa=N&biw=1920&bih=925

amargoso ou o azedo) são acarretados para os lagares. Um exército de canelos, que servem de pisões, está pronto para a esmaga. O seu líquido amarelo começa a cair na pia, coberta duma leve espuma que cheira cada vez mais. No sótão, à espera da Festa, ficaram os pêros farinhudos».¹⁴⁶



*Sidra engarrafada do Santo da Serra*¹⁴⁷

Figura 26

Baseei-me em dois artigos, um redigido por Regina Pereira de 2013, e outro por um autor, J. Motta Prego que podem ser consultados no Anexo III. A questão que colocava era a seguinte, após comparação dos dois artigos. O primeiro refere a produção de sidra no Santo da Serra, o segundo é uma espécie de manual de instruções sobre a fabricação da sidra, recheado de conselhos e datando os tempos de fermentação, com indicações acerca das temperaturas ideais para conservação do mosto e «truques» para que a sidra não «avinagre».

Mais de um século depois ter-se-á alterado significativamente a «identidade» e genuinidade da sidra produzida na Madeira, ou no Santo da Serra, mais especificamente?

O artigo publicado no *Heraldo da Madeira* em 1906 dá-nos conta de uma realidade geral e de uma visão provavelmente exterior à Ilha, mas o artigo mais recente, independentemente da maneira como é executada a extração do mosto dos peros e maçãs, coloca-nos perante uma realidade local, real e palpável, assim como o modo de produção do Santo da Serra.

Mais, devo referir que em épocas de crise vinícola nunca a realidade sidreira esteve em causa. Aliás, segundo testemunhos alguns testemunhos que recolhi, em época de má colheita de uva ou de escassez por outros motivos, a sidra era usada como suplemento que servia para «aromatizar» o vinho Madeira produzido e exportado para

¹⁴⁶ Zita Cardoso e José Luís Paixão, *Madeira – A nossa terra*, Editorial O Livro, Lisboa, p. 10.

¹⁴⁷ A figura acima mostra-nos uma garrafa de sidra, produção de João Reis Gomes, natural do Santo da Serra, vice-presidente da APSRAM, e um dos maiores produtores de sidra atuais.

fora das adegas da Região, ou mesmo em substituição do mesmo, e o processo de adulteração não era portanto uma característica da sidra, embora esta tivesse variadas formas de fermentação e de preparação.

Com maiores ou menores cuidados de higiene – havia produtores que se preocupavam com a lavagem de peros e maçãs e outros que aproveitavam tudo. Nessa atitude era privilegiado um traço da nossa cultura – a da poupança, ou logo, do não desperdício, apanágio dos nossos avós.

Mas, independentemente da matéria-prima que se utilizava – como curiosidade devo referir que não havia há mais de 50 anos preocupação pelo facto de «o pêro ter bicho»: isso era considerado uma mais-valia – havia quem acreditasse que o «pêro podre» ou maçã ajudava a curar dores de ouvidos.

Outros havia que usavam pêros e maçãs em estado de decomposição, misturados com folhas de macieira ou pereiro, talvez ainda com um bocadinho de terra; outros esmeravam-se na escolha, deitando fora os «pêros bichados» e «maçãs bichadas» e os que já tinham superado o «prazo de validade» e logo, estavam demasiado podres para prestar bom serviço ao mosto, e se davam ao trabalho de lavar a fruta antes de ser pisada. Outros tempos. Novos tempos.



Feitura da sidra¹⁴⁸

Figura 27

Na Madeira embora se realizem algumas provas ao longo do ano, pontualmente, o grau de exigência e controlos de qualidade ainda não têm o estatuto público que é, por exemplo, atribuído a outros produtos locais, mais por falta de divulgação, do que por falta de mérito.

Resta-nos saber agora se com a introdução de novas tecnologias, se com provas laboratoriais, se com mais ou menos aditivos ainda podemos falar em genuinidade. Observei testemunhos de diferentes épocas e constato que, com algumas variantes, os procedimentos de base são idênticos, e que as inovações são introduzidas com o propósito de apurar o produto final e não de adulterá-lo.¹⁴⁹

Além disso, com a constituição da Associação de Produtores de Sidra da Madeira, foram elaboradas normas visando regulamentar a produção da sidra na Madeira. Estas ainda estão a aguardar aprovação.

¹⁴⁸Idem, <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/comercio/novos-produtos/306-a-producao-de-sidra-na-madeira>

¹⁴⁹ Anexo III.

**CAPÍTULO IV - PROJECTO DE INVESTIMENTO FINANCEIRO NO SANTO
DA SERRA VISANDO O «FESTIVAL SIDRA SABORES»**

1. INTRODUÇÃO AO PROJECTO

Introduz-se aqui o projecto, que tem como finalidade fazer a análise de um estudo de investimento. De uma forma singela, trata-se de analisar a viabilidade da criação de um negócio, cuja sociedade é denominada por «Lugar da Sidra - Unipessoal, Lda.»

Atendendo à importância e à urgência de manter estes hábitos sociais à volta da sidra, foi elaborado um projecto que visa reconstruir e inovar este conceito do passeio Domingueiro ao Santo para tomar sidra.

Não obstante, muitas vezes antes de tomar a decisão de investir, o novo empresário pretende fazer uma análise do negócio, comparar alternativas de investimento e analisar riscos e benefícios do futuro negócio.

Neste cômputo, é necessário vestir o papel de gestor com vista a saber se valerá ou não prosseguir com esta ideia, do projecto, em função da sua rentabilidade. O presente estudo fornece para a sua análise um conjunto de informações, relativas a estudos feitos. A decisão será baseada na análise de custos e outras despesas de aquisição de bens (ativos fixos tangíveis) conjuntamente com os encargos que decorrerão, para a empresa, aquando dessa aquisição.

Durante a fase de Estudo Prévio (e antes da decisão), fez-se a pesquisa de soluções, identifica-se requisitos de licenciamento de actividade, constrói-se um modelo financeiro para projecção de receitas e custos, e analisa-se cenários alternativos. Calcula-se os objectivos comerciais que tornam o negócio rentável e identifica-se áreas complementares de actividade que aumenta a rentabilidade do negócio, projecta-se o Plano de Negócio e calcula-se as necessidades de capitais próprios e de financiamento externo, cria-se o Estudo de Viabilidade para o cenário de negócio por nós escolhido, identifica-se possíveis fontes de financiamentos para o negócio. Em suma, analisa-se o projecto e dá-se uma opinião fidedigna.

Como é do conhecimento de todos os gestores nesta área, um projecto de investimento assenta em quatro pilares essenciais que serão um conjunto de estudos feitos previamente e que conseqüentemente serão o objecto de análise do gestor, tendo nós que tê-los sempre presentes para a preparar a decisão correcta. Os estudos que se falam são: o estudo de mercado, o estudo técnico, a quantificação do investimento e o estudo financeiro.

Do estudo de mercado esperam-se como resultado valores sobre quanto a empresa poderá vender e a que preço. Estes são geralmente, dados sob forma probabilística ou através da formulação de cenários.

A partir do estudo técnico pretende-se definir a base tecnológica que suportará o projecto bem como as suas condições de laboração e técnicas em geral.

Na quantificação do investimento serão estimados os parâmetros de avaliação do projecto.

No estudo de financiamento será analisada a forma como a empresa irá obter os fundos necessários para financiar o investimento, ou seja, como a empresa irá suportar os encargos decorrentes aquando da aquisição de ativos fixos tangíveis.

O objectivo central deste estudo consiste em evidenciar a necessidade e utilidade concetual da elaboração de um projecto financeiro. É de facto, um ponto de partida de forma a poder-se obter um julgamento seguro sobre a viabilidade da constituição da empresa.

Os métodos utilizados foram a consulta bibliográfica especializada, a realização de reuniões com pessoal competente nesta área e o aproveitamento da experiência adquirida na entidade formadora Conta Mais Certa.

Após o enquadramento com o objectivo central, aborda-se e analisa-se, de uma forma singela, rubricas e indicadores de gestão.

Este estudo está organizado em nove partes:

1ª Parte - Apresentação da empresa

2ª Parte - Pressupostos Gerais

3ª Parte - Investimentos

4ª Parte - Rendimentos de Exploração

5ª Parte - Gastos de Exploração

6ª Parte - Apuramento do IVA e gastos com o pessoal

7ª Parte - Financiamento

8ª Parte - Demonstrações Financeiras Previsionais

9ª Parte - Indicadores de Viabilidade

Na 1ª parte apresenta-se os dados biográficos da empresa, a estrutura organizacional, a actividade, bem como outros dados que se considera ser relevantes.

Na 2ª parte apresenta-se todos os pressupostos gerais.

Na 3ª parte apresenta-se todos os equipamentos adquiridos pela sociedade e as respectivas taxas de amortização/depreciação.

Já na 4ª e 5ª parte apresenta-se os gastos e os rendimentos de exploração respectivamente.

Seguidamente na 6ª parte apura-se o IVA e divulga-se os gastos com o pessoal.

O financiamento obtido afigura-se na 7ª parte.

Na 8ª parte apresenta-se as Demonstrações Financeiras previsionais.

E por fim, na 9ª parte apresenta-se os indicadores de viabilidade do projecto.

2. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA – 1ª PARTE

2.1.DADOS BIOGRÁFICOS

Designação social: Lugar da Sidra – Unipessoal, Lda.

Sede: Sítio da Ribeira de Machico

Freguesia: Santo da Serra

Concelho: Machico

Distrito: Região Autónoma da Madeira

País: Portugal

Código postal: 9200 – 267 Machico

NIF: A definir

Número CAE: 56302 -

Actividade: Bares

Início de Actividade: 02/01/2019

Capital Social: € 2000,00

2.2.SÓCIOS

A sociedade Lugar da Sidra – Unipessoal, Lda. será composta pela sócia única:

Maria Rita de Freitas Vieira, sócia, detentora de uma quota no valor de dois mil euros, correspondente a cem por cento do capital social;

2.3.RESPONSABILIDADE

A sócia antes da constituição da sociedade, está ciente das suas responsabilidades. O artigo 21º da LGT (Lei Geral Tributária) determina que no caso de se tratar de uma sociedade de responsabilidade ilimitada ou de outras entidades sujeitas ao mesmo regime de responsabilidade, os sócios ou membros são solidariamente responsáveis, com aquelas e entre si, pelo pagamento das dívidas contraídas pela sociedade. No caso de se tratar de uma sociedade de responsabilidade limitada a responsabilidade pelas dívidas fiscais é da sociedade. E, neste caso, portanto, apenas o Gerente é responsável pelas dívidas que a

sociedade venha a contrair, conforme o disposto no artigo 24º número 1 da LGT. Neste cômputo, a sociedade é a principal responsável pelas dívidas que ela própria venha a contrair. E fica claro, desde então, que apenas a sócia gerente, Maria Rita de Freitas Vieira, é responsável subsidiariamente pelas dívidas tributárias.

2.4.PLANTA DE LOCALIZAÇÃO

O terreno, propriedade da sócia gerente, é o que se afigura na imagem abaixo, que será cedido à empresa, pelo que não haverá necessidade de aquisição ou arrendamento.



Entrada para o lugar da sidra¹⁵⁰

Figura 28

3. PRESSUPOSTOS GERAIS – 2ª PARTE

A sociedade Lugar da Sidra – Unipessoal, Lda. prevê que a taxa de inflação para os anos subsequentes seja de 2 %, que a taxa de IRC se mantenha nos 21%, e que as taxas de IVA continuam constantes ao longo do estudo do projecto. As taxas de juro foram apuradas mediante simulação junto do BCP.

¹⁵⁰ Foto : Rita Vieira, 2017

Unidade monetária	Euros		
Ano inicial do projeto (Ano 0)	2019	= ano em que inicia o investimento e poderá ou não haver exploração	
Prazo médio de Recebimento (dias) / (meses)	0	0,0	A definir em função da prática da empresa e do sector assim como da
Prazo médio de Pagamento (dias) / (meses)	0	0,0	
Prazo médio de Stockagem (dias) / (meses)	15	0,5	
Prazo de pagamento de IVA (trim = 4; mensal =12)		4	
Taxa de IVA - Vendas	22,00%		Em função do tipo de produtos e serviços
Taxa de IVA - Prestação Serviços	22,00%		
Taxa de IVA - CMVMC	22,00%		
Taxa de IVA - FSE	22,00%		
Taxa de IVA - Investimento	22,00%		
Taxa de Segurança Social - entidade - órgãos sociais	23,75%		Em vigor no ano base
Taxa de Segurança Social - entidade - colaboradores	23,75%		
Taxa de Segurança Social - pessoal - órgãos sociais	11,00%		
Taxa de Segurança Social - pessoal - colaboradores	11,00%		
Taxa média de IRS	1,00%		A definir em função da Lei e do valor dos rendimentos do trabalho.
Taxa de IRC	21,00%		Definido por Lei - ter em conta Localização e condições específicas da atividade
Taxa de Aplicações Financeiras Curto Prazo	5,00%		Ver condições de mercado e risco da empresa na ótica bancária
Taxa de juro de empréstimo Curto Prazo	5,00%		
Taxa de juro de empréstimo ML Prazo	5,00%		
Taxa de juro de ativos sem risco - Rf (Obrig Tesouro)	0,25%		NOTA: Quando não se aplica <u>Beta</u> , colocar:
Prémio de risco de mercado = (Rm*-Rf) ou pº	2,50%		Um valor para o prémio de risco (pº) adequado ao projecto
Beta U de empresas de referência	100,00%		Beta = 100% se não conhecer ou não utilizar empresa de referência
Taxa de crescimento dos cash flows na perpetuidade	0,00%		Na maioria dos projetos considerar 0% e utilizar Não a perpetuidade mas sim o valor residual o valor do Ativo Fixo não Amortizado e o Valor Residual do F Maneio no último ano. VER Folha Avaliação em que

* Rendimento esperado de mercado (entenda-se mercado acionista de referên

4. INVESTIMENTOS – 3ª PARTE

4.1. DESCRIÇÃO DE INVESTIMENTOS

Apresenta-se nesta parte todo o equipamento que a sociedade Lugar da Sidra – Unipessoal, Lda. acha necessário para o seu funcionamento. Todos estes valores foram conseguidos através de orçamentos, pelo que são reais.

As rubricas dos investimentos baseiam-se a preço de possível aquisição. Visto ser um ponto fundamental a ter em consideração na análise ao investimento, criou-se nesta parte um quadro descrevendo os bens, o valor do IVA correspondente, bem como o valor global.

Importa aferir que a sócia tem à sua disposição um terreno, que afectará à actividade desenvolvida, pelo que não precisará de pagar arrendamento. Não obstante, o terreno necessita de obras de adaptação, pelo que se prevê gastar cerca de 15000€.

Investimento por ano	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Propriedades de investimento						
Terrenos e recursos naturais						
Edifícios e Outras construções						
Outras propriedades de investimento						
Total propriedades de investimento						
Activos fixos tangíveis						
Terrenos e Recursos Naturais						
Edifícios e Outras Construções	15 000					
Equipamento Básico	5 000					
Equipamento de Transporte						
Equipamento Administrativo						
Equipamentos biológicos						
Outros activos fixos tangíveis	1 000					
Total Activos Fixos Tangíveis	21 000					
Activos Intangíveis						
Goodwill						
Projectos de desenvolvimento						
Programas de computador						
Propriedade industrial						
Outros activos intangíveis						
Total Activos Intangíveis						
Total Investimento	21 000					
IVA	22%	1 320				

4.2.DEPRECIACÇÕES

Se a sociedade não adquirir mais equipamentos ao longo dos anos aqui espelhados, as depreciações do exercício serão impreterivelmente as apresentadas. As depreciações do período correspondem às percentagens previstas legalmente e enumeradas no decreto de lei 2/90.

Taxas de Depreciações e amortizações	
Propriedades de investimento	
Edifícios e Outras construções	4,00%
Outras propriedades de investimento	20,00%
Activos fixos tangíveis	
Edifícios e Outras Construções	10,00%
Equipamento Básico	12,50%
Equipamento de Transporte	25,00%
Equipamento Administrativo	20,00%
Equipamentos biológicos	20,00%
Outros activos fixos tangíveis	20,00%
Activos Intangíveis	
Projectos de desenvolvimento	33,333%
Programas de computador	33,333%
Propriedade industrial	20,000%
Outros activos intangíveis	33,333%

Total Depreciações & Amortizações	2 325	2 325	2 325	2 325	2 325	2 125
Depreciações & Amortizações acumuladas						
Propriedades de investimento						
Activos fixos tangíveis	2 325	4 650	6 975	9 300	11 625	13 750
Activos Intangíveis						
TOTAL	2 325	4 650	6 975	9 300	11 625	13 750
Valores Balanço						
Propriedades de investimento						
Activos fixos tangíveis	18 675	16 350	14 025	11 700	9 375	7 250
Activos Intangíveis						
TOTAL	18 675	16 350	14 025	11 700	9 375	7 250

5. RENDIMENTOS DE EXPLORAÇÃO – 4ª PARTE

A facturação prevista ao cliente terá por base a quantidade de pessoas que visitam o Santo da Serra. Como apresentado no quadro abaixo prevê-se sobretudo comercializar quatro tipos de produtos, nomeadamente: Sidra, Doces Caseiros, Bolos e Pão.

O negócio funcionará apenas dois dias por semana, aos sábados e domingos, das 10 horas às 22 horas.

Prevê-se vender por dia 300 copos de sidra a 1 €, pelo que anualmente (52 semanas) totalizar-se-á os 31.200€, sendo esta a maior receita arrecadada pela entidade, representando cerca de 73% de toda a facturação.

VENDAS - MERCADO NACIONAL	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Sidra	31 200	32 460	33 772	35 136	35 839	36 556
Quantidades vendidas	31 200	31 824	32 460	33 110	33 110	33 110
Taxa de crescimento das unidades vendidas	2%	2,00%	2,00%	2,00%		
Preço Unitário	1,00	1,02	1,04	1,06	1,08	1,10
Bolos	2 340	2 435	2 533	2 635	2 688	2 742
Quantidades vendidas	1 872	1 909	1 948	1 987	1 987	1 987
Taxa de crescimento das unidades vendidas	2%	2,00%	2,00%	2,00%		
Preço Unitário	1,25	1,28	1,30	1,33	1,35	1,38
Doce Regional	5 200	5 410	5 629	5 856	5 973	6 093
Quantidades vendidas	1 040	1 061	1 082	1 104	1 104	1 104
Taxa de crescimento das unidades vendidas	2%	2,00%	2,00%	2,00%		
Preço Unitário	5,00	5,10	5,20	5,31	5,41	5,52
Pão caseiro	4 160	4 328	4 503	4 685	4 779	4 874
Quantidades vendidas	2 080	2 122	2 164	2 207	2 207	2 207
Taxa de crescimento das unidades vendidas	2%	2,00%	2,00%	2,00%		
Preço Unitário	2,00	2,04	2,08	2,12	2,16	2,21
TOTAL	42 900	44 633	46 436	48 312	49 279	50 264

6. GASTOS DE EXPLORAÇÃO – 5ª PARTE

6.1.CUSTO DA MERCADORIA VENDIDA

O custo da mercadoria vendida de um copo de sidra representa cerca de 37,5% do valor de venda, gerando uma margem de 62,5%.

CMVMC	Margem Bruta	2019	2020	2021	2022	2023	2024
MERCADO NACIONAL		15 236	15 852	16 492	17 158	17 501	17 851
Sidra	62,50%	11 700	12 173	12 664	13 176	13 440	13 708
Bolos	60,00%	936	974	1 013	1 054	1 075	1 097
Doce Regional	70,00%	1 560	1 623	1 689	1 757	1 792	1 828
Pão caseiro	75,00%	1 040	1 082	1 126	1 171	1 195	1 219
MERCADO EXTERNO							
Produto A *							
Produto B *							
TOTAL CMVMC		15 236	15 852	16 492	17 158	17 501	17 851
IVA	22,00%	3 352	3 487	3 628	3 775	3 850	3 927
TOTAL CMVMC + IVA		18 588	19 339	20 120	20 933	21 352	21 779

6.2.FORNECIMENTOS E SERVIÇOS EXTERNOS

Os gastos de exploração tiveram base de incidência. Ao contrário das outras rubricas que são fáceis de aproximar à realidade económico-financeira, através de orçamentos, estas criam maior dificuldade. No ínterim, o princípio adoptado é impreterivelmente aproximar este projecto à realidade. E como tal, o sócio gerente baseou-se neste estudo tendo em conta todos os custos que a empresa, na qual ele trabalha obteve ao longo dos anos. E não ficou por aí! Comparou com outras empresas com mesmo sector e logicamente como a mesma dimensão.

					2019	2020	2021	2022	2023	2024
Nº Meses					12	12	12	12	12	12
Taza de crescimento						2,00%	2,00%	2,00%	2,00%	2,00%
	Tz IVA	CF	CY	Valor Mensal	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Subcontratos	22,0%	100,0%								
Serviços especializados										
Trabalhos especializados	22,0%		100,0%	75,00	900,00	918,00	936,36	955,09	974,19	993,67
Publicidade e propaganda	22,0%	50,0%	50,0%	20,00	240,00	244,80	249,70	254,69	259,78	264,98
Vigilância e segurança	22,0%	100,0%								
Honorários	22,0%	100,0%								
Comissões	22,0%	100,0%								
Conservação e reparação	22,0%	100,0%		20,00	240,00	244,80	249,70	254,69	259,78	264,98
Material										
Ferramentas e utensílios de desgaste	22,0%	100,0%		20,00	240,00	244,80	249,70	254,69	259,78	264,98
Livros e documentação técnica	22,0%	100,0%		20,00	240,00	244,80	249,70	254,69	259,78	264,98
Material de escritório	22,0%	100,0%		20,00	240,00	244,80	249,70	254,69	259,78	264,98
Artigos para oferta	22,0%	100,0%		40,00	480,00	489,60	499,39	509,38	519,57	529,96
Energia e fluidos										
Electricidade	22,0%	100,0%		50,00	600,00	612,00	624,24	636,72	649,46	662,45
Combustíveis	22,0%	100,0%		130,00	1560,00	1591,20	1623,02	1655,48	1688,59	1722,37
Água	6,0%	100,0%		25,00	300,00	306,00	312,12	318,36	324,73	331,22
Deslocações, estadas e transportes										
Deslocações e Estadas	22,0%	100,0%								
Transportes de pessoal	22,0%	100,0%								
Transportes de mercadorias	22,0%	100,0%								
Serviços diversos										
Rendas e alugueres	22,0%	100,0%								
Comunicação	22,0%	100,0%		10,00	120,00	122,40	124,85	127,34	129,89	132,49
Seguros		100,0%		10,00	120,00	122,40	124,85	127,34	129,89	132,49
Royalties	22,0%	100,0%								
Contencioso e notariado	22,0%	100,0%		10,00	120,00	122,40	124,85	127,34	129,89	132,49
Despesas de representação	22,0%	100,0%								
Limpeza, higiene e conforto	22,0%	100,0%		25,00	300,00	306,00	312,12	318,36	324,73	331,22
Outros serviços	22,0%	100,0%		20,00	240,00	244,80	249,70	254,69	259,78	264,98
TOTAL FSE					5 940,00	6 058,80	6 179,98	6 303,58	6 429,65	6 558,24
FSE - Custos Fixos					4 920,00	5 018,40	5 118,77	5 221,14	5 325,57	5 432,08
FSE - Custos Variáveis					1 020,00	1 040,40	1 061,21	1 082,43	1 104,08	1 126,16
TOTAL FSE					5 940,00	6 058,80	6 179,98	6 303,58	6 429,65	6 558,24
IVA					810,00	826,20	842,72	859,58	876,77	894,31
FSE + IVA					6 750,00	6 885,00	7 022,70	7 163,15	7 306,42	7 452,55

7. APURAMENTO DE IMPOSTOS E GASTOS COM O PESSOAL – 6ª PARTE

7.1.GASTOS COM O PESSOAL

Faz parte do quadro de pessoal da empresa apenas a sócia gerente e um funcionário a parte-time. O salário mensal é de 600€ e 200€, respectivamente, acrescido de subsídio de alimentação e encargos com a segurança social.

Remuneração base mensal	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Administração / Direcção	600	630	662	695	729	766
Administrativa Financeira						
Comercial / Marketing						
Produção / Operacional						
Qualidade						
Manutenção						
Aprovisionamento						
Investigação & Desenvolvimento						
Outros	200	210	221	232	243	255

Remuneração base anual - TOTAL Colaboradores	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Administração / Direcção	9 800	10 290	10 805	11 345	11 912	12 508
Administrativa Financeira						
Comercial / Marketing						
Produção / Operacional						
Qualidade						
Manutenção						
Aprovisionamento						
Investigação & Desenvolvimento						
Outros	3 267	3 430	3 602	3 782	3 971	4 169
TOTAL	13 067	13 720	14 406	15 126	15 883	16 677

Outros Gastos	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Segurança Social						
Órgãos Sociais	23,75%	2 328	2 444	2 566	2 694	2 829
Pessoal	23,75%	776	815	855	898	943
Seguros Acidentes de Trabalho	1,00%	131	137	144	151	159
Subsídio Alimentação - n° dias úteis/mês x subsidi	64,00	1 536	1 536	1 536	1 536	1 536
N.º meses subsídio alimentação (meses)	12	12	12	12	12	12
Comissões & Prémios						
Órgãos Sociais						
Pessoal						
Formação	40	40	40	40	40	40
Outros custos com pessoal	40	40	40	40	40	40
TOTAL OUTROS GASTOS	4 850	5 012	5 181	5 360	5 547	5 744

TOTAL GASTOS COM PESSOAL	17 917	18 732	19 587	20 486	21 430	22 421
---------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

QUADRO RESUMO	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Remunerações						
Órgãos Sociais	9 800	10 290	10 805	11 345	11 912	12 508
Pessoal	3 267	3 430	3 602	3 782	3 971	4 169
Encargos sobre remunerações	3 103	3 259	3 421	3 593	3 772	3 961
Seguros Acidentes de Trabalho e doenças profissionais	131	137	144	151	159	167
Gastos de acção social	1 536	1 536	1 536	1 536	1 536	1 536
Outros gastos com pessoal	80	80	80	80	80	80
TOTAL GASTOS COM PESSOAL	17 917	18 732	19 587	20 486	21 430	22 421

Retenções Colaboradores	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Retenção SS Colaborador						
Gerência / Administração	11,00%	1 078	1 132	1 188	1 248	1 310
Outro Pessoal	11,00%	359	377	396	416	437
Retenção IRS Colaborador	1,00%	131	137	144	151	167
TOTAL Retenções	1 568	1 646	1 729	1 815	1 906	2 001

7.2. APURAMENTO DE IMPOSTOS

No quadro abaixo foram apurados os impostos a pagar ao estado ao longo do horizonte temporal em análise.

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Necessidades Fundo Maneio						
Reserva Segurança Tesouraria	2 000	2 000	2 000	2 000	2 000	2 000
Clientes						
Inventários	635	660	687	715	729	744
Estado						
*						
*						
TOTAL	2 635	2 660	2 687	2 715	2 729	2 744
Recursos Fundo Maneio						
Fornecedores						
Estado	1 323	1 727	1 804	1 885	1 934	1 985
*						
TOTAL	1 323	1 727	1 804	1 885	1 934	1 985
Fundo Maneio Necessário	1 312	934	883	830	795	759
Investimento em Fundo de Maneio	1 312	-378	-51	-53	-35	-36
* A considerar caso seja necessário						
ESTADO	1 323	1 727	1 804	1 885	1 934	1 985
SS	324,33	340,55	357,58	375,46	394,24	413,95
IRS	9,33	9,80	10,29	10,80	11,34	11,91
IVA	989,02	1 376,44	1 436,26	1 498,58	1 528,56	1 559,13

8. FINANCIAMENTO – 7ª PARTE

Para avançar com o presente projecto será necessário recorrer a financiamento em 20.000€ e capitais próprios de 2.000€

Solicitou-se várias simulações aos diversos bancos existentes e verificou-se que o Millennium BCP é aquele que melhores condições apresentou até então. A simulação teve por base o risco que a investidora tem perante o Banco.

O reembolso do empréstimo será de 5 anos.

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Investimento	22 312	-378	-51	-53	-35	-36
Margem de segurança						
Necessidades de financiamento	22 300	-400	-100	-100		

Fontes de Financiamento	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Meios Libertos	3 496	3 641	3 788	3 936	3 583	3 159
Capital	5 000					
Outros instrumentos de capital						
Empréstimos de Sócios						
Financiamento bancário e outras Inst. Crédito	20 000					
Subsídios						
TOTAL	28 496	3 641	3 788	3 936	3 583	3 159

N.º de anos reembolso
Taxa de juro associada

5,00
5,00%

9. DEMONSTRACÇÕES PREVISIONAIS – 8ª PARTE

9.1.DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO PREVISIONAL

Como era de esperar o Resultado Operacional aumenta ao longo dos períodos, ao passo que os encargos financeiros diminuem, contribuindo desta forma para um aumento considerável no resultado líquido do período e consequentemente no imposto sobre o lucro. Significa isto, portanto, que a sociedade prevê o crescimento da sua segurança, devido ao aumento de autonomia financeira bem como a diminuição do endividamento.

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Vendas e serviços prestados	42 900	44 633	46 436	48 312	49 279	50 264
Subsídios à Exploração						
Ganhos/perdas imputados de subsidiárias, associadas e empreendimentos conjuntos						
Variação nos inventários da produção						
Trabalhos para a própria entidade						
CMVMC	15 236	15 852	16 492	17 158	17 501	17 851
Fornecimento e serviços externos	5 940	6 059	6 180	6 304	6 430	6 558
Gastos com o pessoal	17 917	18 732	19 587	20 486	21 430	22 421
Imparidade de inventários (perdas/reversões)						
Imparidade de dívidas a receber (perdas/reversões)						
Provisões (aumentos/reduções)						
Imparidade de investimentos não depreciáveis/amortizáveis (perdas/reversões)						
Aumentos/reduções de justo valor						
Outros rendimentos e ganhos						
Outros gastos e perdas						
EBITDA (Resultado antes de depreciações, gastos de financiamento e impostos)	3 807	3 991	4 177	4 364	3 918	3 434
Gastos/reversões de depreciação e amortização	2 325	2 325	2 325	2 325	2 325	2 125
Imparidade de activos depreciáveis/amortizáveis (perdas/reversões)						
EBIT (Resultado Operacional)	1 482	1 666	1 852	2 039	1 593	1 309
Juros e rendimentos similares obtidos	289	262	236	224	194	150
Juros e gastos similares suportados	1 004	1 004	803	602	402	201
RESULTADO ANTES DE IMPOSTOS	767	924	1 284	1 661	1 385	1 258
Imposto sobre o rendimento do período	161	194	270	349	291	264
RESULTADO LÍQUIDO DO PERÍODO	606	730	1 015	1 312	1 094	994

9.2.BALANÇO PREVISIONAL

Da análise ao balanço previsional verifica-se que existe um crescimento dos capitais próprios, aumento a credibilidade do negócio e permitindo a aquisição de novos financiamentos, o que permitirá recorrer à banca e por conseguinte expandir o negócio.

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
ACTIVO						
Activo Não Corrente	18 675	16 350	14 025	11 700	9 375	7 250
Activos fixos tangíveis	18 675	16 350	14 025	11 700	9 375	7 250
Propriedades de investimento						
Activos Intangíveis						
Investimentos financeiros						
Activo corrente	8 415	7 907	7 400	7 197	6 608	5 751
Inventários	635	660	687	715	729	744
Clientes						
Estado e Outros Entes Públicos						
Accionistas/sócios						
Outras contas a receber						
Diferimentos						
Caixa e depósitos bancários	7 780	7 247	6 713	6 482	5 878	5 007
TOTAL ACTIVO	27 090	24 257	21 425	18 897	15 983	13 001
CAPITAL PRÓPRIO						
Capital realizado	5 000	5 000	5 000	5 000	5 000	5 000
Acções (quotas próprias)						
Outros instrumentos de capital próprio						
Reservas		606	1 337	2 351	3 663	4 758
Excedentes de revalorização						
Outras variações no capital próprio						
Resultado líquido do período	606	730	1 015	1 312	1 094	994
TOTAL DO CAPITAL PRÓPRIO	5 606	6 337	7 351	8 663	9 758	10 752
PASSIVO						
Passivo não corrente	20 000	16 000	12 000	8 000	4 000	
Provisões						
Financiamentos obtidos	20 000	16 000	12 000	8 000	4 000	
Outras Contas a pagar						
Passivo corrente	1 484	1 921	2 074	2 234	2 225	2 249
Fornecedores						
Estado e Outros Entes Públicos	1 484	1 921	2 074	2 234	2 225	2 249
Accionistas/sócios						
Financiamentos Obtidos						
Outras contas a pagar						
TOTAL PASSIVO	21 484	17 921	14 074	10 234	6 225	2 249
TOTAL PASSIVO + CAPITAIS PRÓPRIOS	27 090	24 257	21 425	18 897	15 983	13 001

10. INDICADORES DE VIABILIDADE – 9ª PARTE

O VAL (valor actual líquido) traduz-se no cálculo do somatório dos *cash-flows* anuais actualizados à taxa escolhida e reduzidos montante, actualizados à mesma taxa, dos investimentos. Baseia-se no conceito da equivalência de todos os *cash-flows* relativamente a uma base ou momento no tempo - o presente. Como o VAL ascende a 4.127€ então determina-se que o projecto apresenta viabilidade económica, em virtude do VAL ser superior a 0 (zero).

A TIR (Taxa Interna de Rendibilidade) corresponde à taxa que o investidor obtém em média sobre os capitais que mantém investidos no projecto, enquanto o investimento inicial é recuperado progressivamente. Portanto, a taxa que será recebida efectivamente será de 28,38% ao implementar-se o projecto.

O PAYBACK (período de recuperação do capital investido), corresponde ao número de períodos necessários para recuperar, através dos rendimentos libertados (*cash-flows*), o investimento inicial. Portanto pagamento do investimento inicial avizinha-se no 5 período.

O IR (índice de rendibilidade) relaciona os *cash-flows* de exploração com os *cash-flows* de investimento através da sua razão. Atendendo que o VAL é positivo então o IR é superior a 1, logo o valor dos *cash flows* é superior ao montante investido, portando deve-se aceitar o projecto.

Na perspectiva do Projecto Pós-Financiamento	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Free Cash Flow to Firm	-18 816	4 020	3 839	3 989	3 618	3 195	5 119
WACC	5,23%	5,61%	6,17%	7,00%	8,11%	9,82%	9,82%
Factor de actualização	1	1,056	1,121	1,200	1,297	1,424	-
Fluxos actualizados	-18 816	3 806	3 423	3 325	2 790	2 243	3 594
Fuxos atualizados acumulados	-18 816	-15 010	-11 587	-8 262	-5 472	-3 229	365
Valor Actual Líquido (VAL)	365						
Taxa Interna de Rentabilidade	7,00%						
Pay Back period	6 Anos						

Na perspectiva do Investidor	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Free Cash Flow do Equity	180	-984	-965	-613	-783	-1 006	9 127
Taxa de juro de activos sem risco	0,25%	0,26%	0,26%	0,27%	0,27%	0,28%	0,28%
Prémio de risco de mercado	2,50%	2,50%	2,50%	2,50%	2,50%	2,50%	2,50%
Taxa de Actualização $R = R_f + \beta u^*(R_m - R_f)$	2,75%	2,76%	2,76%	2,77%	2,77%	2,78%	2,78%
Factor actualização	1	1,028	1,056	1,085	1,115	1,146	-
Fluxos Actualizados	180	-958	-913	-565	-702	-877	7 963
Fuxos atualizados acumulados	180	-778	-1 691	-2 257	-2 959	-3 837	4 127
Valor Actual Líquido (VAL)	4 127						
Taxa Interna de Rentabilidade	28,38%						
Pay Back period	5 Anos						

11. O FUTURO JÁ CHEGOU

11.1. PLANEANDO UM ROTEIRO PARA O «FESTIVAL SIDRA SABORES»

No decorrer da minha digressão, em busca de lugares de referência que pudessem interessar para o roteiro do Festival Sidra Sabores, dirigi-me até a popular feira, onde está instalado o mercado do Santo, fica ali mesmo antes do restaurante «A Nossa Aldeia». A sidra estava disposta em jarros sobre o balcão de algumas barracas – na barraca da Sra. Rosa, na Barraca da Avó, mas os jarros da sidra confundem-se com os jarros da poncha de vários sabores e apenas na barraca da Sra. Rosa os jarros da sidra estavam destacados, numa bandeja à parte. Esta mistura de produtos na popular Feira do Santo é confirmada no Roteiro da Freguesia que se encontra no *site* da Junta de Freguesia.¹⁵¹

Nesta feira, as pessoas tomam sidra, mas não vêm propriamente à procura da sidra como refere a D. Isabel da «Barraca da Avó»: «As pessoas chegam, veem a sidra, uns pedem sidra, outros pedem poncha».

O mercado do Santo é um empreendimento da Câmara de Santa Cruz, que é explorado pelos agricultores da freguesia e também fora da freguesia, nota-se que há uma grande confusão na apresentação dos produtos e as barracas de comes e bebes, toda a gente vende tudo, não há uma clara distinção entre produtos locais, como também não há um destaque especial para a sidra, bebida típica desta localidade.

Ainda no centro da freguesia podemos encontrar sidra com boa qualidade em todos os estabelecimentos, no restaurante «A Nossa Aldeia», no «Cantinho da Aldeia», no Sr. José Dias, no bar «A Flor do Santo», na «Pastelaria Vieira», no bar «Os Meus Amigos», no «Leal», no recente bar «A Fonte do Santo», numa *roulotte* que está à entrada da Quinta da Junta e também no sítio de João Ferino a sidra está sempre presente. O bar «Moinho» tem também sidra muito boa e indo em direção à Portela, pela estrada do Lombo das Faias, encontra-se o bar «O Roque», cujo proprietário possui uma fábrica de sidra com tecnologia já avançada, com grande produção de sidra com muito boa qualidade e onde vão muitos apreciadores desta bebida de maçã. Na Portela, que outrora fora um lugar de paragem obrigatória, pois neste local existe um miradouro no qual é possível observar as paisagens naturais do Porto da Cruz, Faial e Santana, não existe sidra para consumir.

¹⁵¹ Junta de Freguesia de Santo António da Serra, Concelho de Santa Cruz, [Consultado a 30 de Setembro de 2019] <http://jf-santoantoniodaserra.pt/roteiro/2016/12/20/mercado-do-santo-da-serra/>

Descendo um pouco para o sítio da Ribeira de Machico, este é o sítio do Santo da Serra onde se *verifica a maior produção de sidra*: há muitos pereiros nesta localidade e a sua população, como parte da sua economia familiar, ocupa-se da produção de sidra. Todos os bares deste sítio têm a sidra disponível para consumo. O sítio da Fajã dos Rolos é também um local de bastante produção de sidra e também tem um bar conhecido como o «Canical» que tem ótima sidra.

Outro local onde se bebe sidra muito boa é no bar «Poncha da Fátima» que fica no sítio da Margaça, junto à estrada da Fonte.

Daqui conclui-se que a freguesia do Santo continua a ser conhecida como a Terra da Sidra, mas existe uma confusão de bebidas e não se dá o lugar de destaque merecido à famosa e típica bebida desta freguesia serrana.

Urge tomar medidas empreendedoras por parte das entidades competentes, nomeadamente Câmaras Municipais, Juntas de Freguesia e Casas do Povo, para que não se perca a Memória e Identidade Cultural da Sidra no Santo da Serra entre as gerações vindouras.

11.2. EVENTOS ACTUAIS

Como verificamos nos capítulos iniciais a forte ligação do Santo da Serra à da *sidra* ou vinho de peros está suportada em inúmeros factores: culturais, históricos, religiosos, políticos e económicos.

A justificação para a criação de um festival com periodicidade anual e com um roteiro fixo fundamenta-se em muitos depoimentos, conversas, diálogos, que ao longo de dois anos têm ocorrido principalmente em eventos e arraiais na Ilha da Madeira tais como, «Mostra da Sidra no Santo da Serra», *Trail* «Rota da Sidra na Ribeira de Machico», «Feira Agropecuária da Santa do Porto Moniz», «Semana das Sidras nos Prazeres», «Semanas Gastronómicas de Machico e Caniço», «Machico XXI», «Natal na Praça», «Festival da Truta e da Rota da Sidra», «Hora do Planeta» na praia de Machico e nos quais tenho estado a representar a *Associação de Produtores de Sidras da Madeira*, da qual sou sócia fundadora.



Outros depoimentos, porém foram objectivos em relação à informação pretendida, como por exemplo a Senhora Maria Luísa, antiga apresentadora do Telejornal da RTP Madeira, muito conhecida e conhecedora da realidade regional e que prontamente se dispõe a informar tudo o que a sua memória guardava dos passeios em família à freguesia do Santo da Serra, para comprar e tomar sidra e também trazê-la para casa.¹⁵² «Aquilo que eu sei é que depois da apanha dos peros faziam o vinho de pêro...»¹⁵³

Outra personalidade bem conhecida da vida cultural madeirense que entrevistei foi João Carlos Abreu, antigo Secretário da Cultura, que testemunhou também as visitas ao Santo da Serra para tomar sidra: «[...] quando vinham amigos de Lisboa...eu dizia Querem tomar uma sidra mesmo boa....vamos ao Santo...»¹⁵⁴.

E porquê a fama da sidra do Santo? Todos nós sabemos que a sidra do Santo é famosa. Mas urge, sobretudo por comparação com outros eventos em que se privilegiam os «comes e bebes» fazer algo mais, e criar um evento mais abrangente que inclua o roteiro que proponho para o Festival, depois da criação do «Lugar da Sidra» e que se já um evento com vestes mais sérias, ou melhor, com uma envolvência mais histórica – menos gastronómica, embora esta vertente não possa jamais ser descurada – sendo também ela «cultura».

O futuro da sidra como património cultural e a tradição como património imaterial desta freguesia serrana já chegou.

«One thinks of identity whenever one is not sure where one belongs, that is, one is not sure how to place oneself among the evident variety of behavioral styles and patterns, and how to make sure that people around would accept this placement as right and proper, so that both sides would know how to go on in each other's presence. 'Identity' is a name given to the escape sought from uncertainty. Hence 'identity though ostensibly a noun, behaves like a verb, albeit a strange one to be sure: it appears only in the future tense. Though all too often hypostasized as an

¹⁵² Maria Luísa: Depoimento no Anexo I.

¹⁵³ Maria Luísa: Depoimento no Anexo I.

¹⁵⁴ João Carlos Abreu: Depoimento no Anexo I.

attribute of a material entity, identity has the ontological status of a project and a postulate.¹⁵⁵

Não sou apologista da globalização. Só o seria se esta tivesse provado que a globalização não elimina o indivíduo, nem as comunidades. Compreendo que nos temos de adaptar aos tempos – nem que seja apenas porque temos conhecimento do que se passa no mundo e das suas diferenças: as diferenças que nos enriquecem, mais do que nos apagam.

Por isso não concordo com Patrick Charaudeau, que mais uma vez cito quando este afirma o seguinte:

«On comprend mieux maintenant le malentendu dont je parlais en commençant. L'idée qui veut que l'individu ou un groupe humain fonde son existence sur une pérennité, sur un substrat culturel stable qui serait le même depuis l'origine des temps, sur une «essence», ne peut tenir».¹⁵⁶

Acho que há uma tendência crescente por todo o mundo no sentido de contrariar essa ideia de que a globalização, com conseqüente homogeneização de ideias, vestuários, costumes, comportamentos e crenças, seja uma mais-valia para a humanidade. Se o fosse creio que hoje em dia ficaríamos todos em casa. Ninguém marcaria férias porque tudo seria igual. Eu quero que algumas coisas permaneçam como são, e que nos dêem um sentido de perenidade em que acredito. Também não creio que essa tendência geral seja fruto de novas correntes nacionalistas, embora alguém possa confundir identidade com aversão à diferença; mas sim um sinal de maturidade global, de uma nova humanidade na maneira de entender a diversidade e nos entendermos a nós mesmos.

«A cultura de massas é um «universo de formas culturais (por exemplo música, literatura, cinema) selecionadas, interpretadas e popularizadas pela indústria cultural e meios de comunicação de massas para disseminação junto do maior público possível; conjunto de atitudes, linguagens, conhecimentos e costumes assim

¹⁵⁵ Zygmunt Bauman, «From Pilgrim to Tourist or a Short History of Identity, *Questions of Cultural Identity*, Edited by Stuart Hall & Paul Du Gay, SAGE Publications, Londres, 2003, p. 19

¹⁵⁶Patrick Charaudeau, "L'identité culturelle : le grand malentendu", Actes du colloque du Congrès des SEDIFRALE, Rio, 2004., 2004, [Consultado a 13 de Setembro de 2019] sur le site de *Patrick Charaudeau*
- *Livres,* *articles,* *publications.*
URL: <http://www.patrick-charaudeau.com/L-identite-culturelle-le-grand.html>.

induzidos, que tendem frequentemente à estereotipagem e à simplificação e procuram satisfazer indiretamente interesses de determinados grupos sociais». ¹⁵⁷

Quando as pessoas se juntam para celebrar a sua diferença, num mundo ideal não haveria guerras. Discordando novamente de Patrick Charaudeau creio que preservar uma tradição que não lesa direitos humanos, uma grande conquista da humanidade que Portugal e a Madeira absorveram, só nos pode levar à recuperação de valores. Porque o fim trágico não pode ser objectivo de nenhuma cultura, a não ser que esta se baseie na crueldade.

Assim, com a criação do «Festival Sidra Sabores», prevê-se que haja uma maior aproximação dos produtores no âmbito de formação sobre o cultivo de novas macieiras e pereiros, bem como a manutenção dos pomares existentes e incentivos para que haja uma continuidade e aumento de produção desta bebida feita a partir dos nossos madeirenses.

A Associação de Produtores de Sidra da Madeira reuniu esforços junto do Governo Regional no sentido de projetar uma Sidraria comum a todos os produtores que em Setembro de 2019 foi implementada. Do mesmo modo que existe uma Adega em São Vicente, para quem quiser fazer o seu vinho, assim é o pretendido com esta fábrica para a sidra que serve esta zona da ilha num formato mais «moderno».

O projecto só se tornou viável, após concordância entre os vários associados quanto ao local onde fixar a fábrica. Os produtores do Santo da Serra, que eram em maior número, reclamavam a Sidraria para a sua localidade, porque diziam ser a Terra da Sidra e não abdicavam desse interesse, pois querem deixar esse legado e essa tradição às futuras gerações, porque todos sabiam que a sidra tem a sua força no Santo da Serra e não queriam que no futuro os seus netos e bisnetos se questionassem sobre uma Sidraria fora da freguesia por não terem sabido defender os seus direitos.

Por outro lado, existem outras forças que tentavam levar a Sidraria para o lado oeste da Ilha, argumentando com outras facilidades a nível de infra-estruturas, o que não convenceu os associados do Santo da Serra, mas o Presidente do Governo Regional da Madeira, aquando da festa do partido no Chão da Lagoa fez a promessa de construir a Sidraria na freguesia do Santo e por isso tudo se encaminhou nesse sentido e a promessa foi cumprida: a fábrica nasceu e irá defender a sidra da Região.

¹⁵⁷ António Houaiss, Mauro de Salles Villar, *Dicionário do Português Atual, Volume I*, Círculo de Leitores e Sociedade Houaiss-Edições Culturais Lda., Agosto de 2011, pp. 707-708

Por tudo isto prevê-se que o futuro das sidras madeirenses seja realmente risonho e que essa permanência torne mais forasteiros felizes. Para lá estamos a caminhar.

**12. FESTIVAL SIDRA SABORES – UMA SEMANA DIFERENTE, COMO
MANDA A TRADIÇÃO**



12.1. ROTEIRO DA SEMANA SIDRA SABORES

FESTIVAL «SIDRA SABORES»

PROGRAMAÇÃO

SEGUNDA-FEIRA

Abertura do Festival com a presença de:

Prof. Dr.^a Teresa Nascimento que fará discurso inicial

Presidente da R.A.M.

Presidentes das Câmaras Municipais de Machico e Santa Cruz

Presidentes das Juntas de Freguesia de Santo António da Serra (Lado de Machico e lado de Santa Cruz)

Inauguração dos dias da «ART&Sidra» – «PINTAR A SIDRA»

Painel de artistas orientados pelo artista madeirense **Diogo Goes**, para iniciar a pintura de um mural localizado em frente da Casa da Sidra que será tapado por painel e apenas exibido no último dia do «**Festival Sidra Sabores**».

Para além do **mural** existirá uma outra equipa de artistas e populares que farão vários trabalhos manuais, pinturas em tela, bordados, confeção de copos em barro, para serem leiloados no Domingo.

Entretenimento 20h00 – 00h00 Rui Veloso

TERÇA-FEIRA

TODOS AO POMAR – dia da apanha das maçãs e peros, que será aberto a todos os interessados.

Horário 08h00 – 20h00

Entretenimento 20h00 – 00h00 – Márcio Amaro

Local: início no Sítio da Ribeira de Machico, junto à capela do Bom Caminho.

O dia será inteiramente dedicado à apanha e transporte das maçãs e peros para junto da sidraria, onde os frutos serão seleccionados, lavados e ficarão a apurar sabores até sábado, dia que será dedicado à fabricação da sidra.

A acompanhar a apanha dos peros estará um representante [Isoplexis Universidade da Madeira Banco de Germoplasma](#), com o objectivo de identificar, registar e fotografar, as variedades de maçãs e peros colhidos.

QUARTA-FEIRA

Excursão à volta da freguesia com o objectivo de conhecer os vários sítios da freguesia que estão inseridos em dois concelhos, Machico e Santa Cruz e os locais assinalados no roteiro.

20h00 – 00h00

Entretenimento – Tuna d’elas da Universidade da Madeira

Nesta visita será possível conhecer o património material e imaterial, bem como apreciar algumas paisagens, visitando miradouros, jardins, quintas e outros locais de interesse, e ainda apreciar ainda a sidra nalguns bares da freguesia.

QUINTA-FEIRA

Piquenique na quinta da Junta e jogos tradicionais.

Entretenimento – ELETROBANDA

SEXTA-FEIRA

10h00 – 13h00 PROVAS **DE SIDRA**

17h00 – Conferência A sidra do futuro.

Oradores convidados: Engenheira Regina Pereira e um estudioso internacional da sidra.

SÁBADO

08h00 – 20h00 Fabricação de sidra na nova fabrica de sidra.

Convidados especiais – **Jesús Gómez Solórzano** , representante da marca de sidra marca Somarroza da região de Cantabria, localizada entre o País Basco e as Astúrias, no norte de Espanha; **Prof. Dr. Teresa Nascimento**; outro académico da área de Gestão Cultural e eventualmente alunos da UMA.

DOMINGO

10h00 – Missa Dominical

12h00 – Leilão das obras de arte.

14h00 – Exposição do trabalho dos «artistas residentes» da semana

19h00 – Cerimónia de encerramento

10h00 – 22h00 – Exibição de Painel com fotografias digitalizadas dos vários eventos

12.2. ROTEIRO PARA TODO O ANO

Campo de Golfe

O campo de golfe em 1933 funcionou nos terrenos do antigo hotel do Santo, tinha a sede na antiga Casa de Chá que era um clube, onde actualmente se encontra o Hotel Serra Golf.

Desde de 1988 que o actual campo de golfe desenhado por Robert Trent Jones está a funcionar tendo-se ampliado e estendido um pouco mais abaixo do campo reduzido original e de onde se podem observar magnificas paisagens; nos dias claros é possível avistar a Ponta de São Lourenço e o Porto Santo.



Vista do campo de golfe do Santo da Serra¹⁵⁸
Figura 29

Miradouro da Portela

O Miradouro da Portela, um lugar onde ainda se encontra uma magnífica paisagem intocada e de onde se podem observar as freguesias do Porto da Cruz, Faial e Parte de Santana. Mesmo ao lado esquerdo do miradouro encontra-se o início do caminho utilizado para fazer a caminhada da Portela ao Ribeiro Frio. Do lado direito temos um caminho que vai dar às Funduras, também muito percorrido nas caminhadas.

Como curiosidade, este local era uma importante ponte de passagem para o norte da ilha, pois não havia a estrada actual que faz a ligação expresso para Santana.

¹⁵⁸Santo da Serra Golf,

https://www.google.pt/search?q=campo+de+golfe+do+santo+da+serra&sxsrf=ACYBGnQcB2nHlvKuIqisxq4paEL5fniyGw:1569850431727&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=D7GB9E1c02gRcM%253A%252C4UXZ4K0MVNBafM%252C_&vet=1&usg=K_hwrftUxc5eoAz8Br1Zpr-8pgmcA%3D&sa=X&ved=2ahUKEwiCotXK1PjkAhW2QUEAHYYTAdUQuqIBMAp6BAGPEAY&biw=1367&bih=590#imgrc=xB0O32XRL4WBIM:&vet=1 [Consultado a 30/09/2019]

Os passeios a Pé

O Santo da Serra como o nome indica é uma freguesia serrana e as montanhas e levadas estão ao seu redor, o, que propicia os passeios a pé. Um dos passeios mais conhecidos é o passeio da Levada da Serra, e a famosa Casinha da Água e também o passeio dos Lamaceiros.

Os Arraiais

Os arraiais marcaram definitivamente este lugar do Santo, em especial a Festa de Santo António, padroeiro e santo casamenteiro. Esta festa era organizada e da total responsabilidade dos rapazes e raparigas solteiras. Eram normalmente 25 rapazes e 25 raparigas chamados *festeiros* que se encarregavam de enfeitar a igreja e o adro, contratar a banda de música, o conjunto musical, preparar as leituras litúrgicas, os cantos e tudo o resto. Era uma festa muito concorrida em especial pelas raparigas solteiras que vinham pedir a Santo António que as casasse, pois, em tempos anteriores casar era factor fundamental para não ficar excluído da sociedade local. Depois da festa os festeiros reuniam-se para acertar as contas e cada um nomeava um festeiro para o ano seguinte e essa lista era publicada pelo pároco na missa de Domingo – a lista era afixada na entrada da Igreja.

O outro arraial também muito concorrido, mas mais sério era a Festa do Santíssimo Sacramento organizada pelos homens casados.

Os Cavalos

Os cavalos sempre estiveram associados ao lazer nesta freguesia do Santo.

A inquirida, Arquiteta Maria Antónia Ferraz menciona várias vezes um homem que passeava num cavalo branco.

O senhor Agostinho de Gouveia que era proprietário da Quinta da Fontinha vinha passar todos os fins-de-semana ao Santo e deliciava-se nos seus passeios de cavalo e égua que existiam na sua Quinta.

Actualmente os cavalos voltaram a fazer parte da vida quotidiana do Santo da Serra. Foi retomada a antiga tradição com a importação de novos cavalos e a criação de um centro de equitação que rivaliza com o Centro de Equitação do Funchal.

A Fonte do Santo, também conhecida por Fonte do Bispo

Esta fonte é um pequeno monumento em estilo barroco, uma marca histórica do local onde deveria ter sido construída a igreja, mas segundo reza a lenda os animais que carregavam o material para construção recusavam-se a avançar ao chegar a esse sítio e então os responsáveis tomaram como sinal Divino que a Igreja seria construída onde os animais ficavam parados, um pouco acima desta fonte¹⁵⁹. Aqui é possível observar vestígios do altar, a fonte que continua a brotar, e nas paredes inscrições de nomes de soldados ingleses, que no tempo da Segunda Grande Guerra se deslocavam ao Santo para descanso.

Existe uma outra fonte denominada Fonte de Santo António situada na subida da estrada da zona conhecida como Fonte, aos pés do planalto, na bifurcação que conduz à Ribeira de Machico e em seguida à Portela. Esta encruzilhada tem o seu percurso mais curto da Fonte ao planalto do Santo da Serra, a outra saída dá para o sítio do Caramanchão e centro de Machico.

Hotel do Santo «Enotel Santo da Serra»

Funciona onde outrora foi a famosa Pousada do Santo da Serra que também foi simultaneamente quartel militar durante a Segunda Guerra, e foi também o local onde se viu televisão pela primeira vez na Ilha da Madeira.

Como curiosidade, numa das conversas sobre a sidra, a senhora lembrava-se de passar fins-de-semana nesta pousada e durante a noite chegar aos seus aposentos o aroma das maçãs que eram guardadas no piso inferior.

O centro de saúde

Instalado num emblemático edifício, com arquitectura incomum, mas que pela fachada terá sido construído inicialmente para habitação.

¹⁵⁹ Orlando Ribeiro, Maria do Rosário de Paiva Raposo, *A Ilha da Madeira até Meados do Século XX*.

Capela da Pereira

Também nesta freguesia foi construída a conhecida Capela da Pereira no século XIX, posteriormente à revolução calvinista, onde funcionou um orfanato e uma escola que ainda hoje se mantém activa e onde viveu a Irmã Wilson.

O Mercado Do Santo

O Mercado do Santo, mais conhecido como «Feira do Santo» está situado ao lado do Restaurante «A Nossa Aldeia» e funciona aos Fins-de-semana. Este espaço foi proporcionado e é gerido pelo município de Santa Cruz e está destinado à venda de produtos locais nas várias barracas construídas para o efeito. Actualmente funciona para venda de frutas, vegetais, verduras e flores e também nalguns espaços existem comes e bebes e todos têm sidra para venda.

Em frente da zona da gastronomia e artesanato do mercado, do outro lado da estrada, está montado uma secção da feira conhecida como a «Feira dos Ciganos», onde é feito o comércio de vestuário e calçado, também aos fins-de-semana.



O Rali

O rali da Ilha da Madeira, que noutros tempos acontecia durante três dias e os carros corriam durante a noite também, sempre teve muito impacto nesta freguesia por ser um lugar estratégico de passagem dos carros de corridas. As pessoas juntavam-se em grandes grupos junto ao Hotel do Santo, na Portela, nas Quatro Estradas, e isso dinamizava muito a freguesia e claro a bebida de eleição era a sidra. Como curiosidade, Emanuel Pereira, filho do proprietário do antigo Hotel do Santo, foi um dos concorrentes do rali durante muitos anos.

CONCLUSÃO

Tendo em conta os objectivos a que este trabalho sobre Memória e Identidade: Festival cultural da Sidra no Santo da Serra se propunha, creio que este os cumpriu. Apenas falta que se cumpra o Festival Sidra Sabores.

Pretendia provar que havia uma singularidade inerente ao Santo da Serra e uma identidade reconhecida, tanto intrínseca à freguesia como exterior, associada à sidra; o meu trabalho de investigação incluía também averiguar se o meu intuito de lutar pela preservação dos hábitos associados à sidra, através do meu projecto «Sidra Sabores», visando criar um Festival de renome internacional, era pertinente.

A investigação que me levou a explorar textos e estudos de outros países, em língua inglesa e francesa comprovam-no; os testemunhos comprovam-no, tanto através dos depoimentos que efectuei, e que anexo no final, como através das várias publicações que referem o Santo de Serra, sobretudo as que referem a Mostra de Sidra e publicações da Eng.^a Regina Pereira na publicação *online* Dica Madeira – Divulgação de Informação do Comércio Agro-Alimentar da Secretaria Regional da Agricultura e Pescas.

Outro dos objectivos era mobilizar produtores e criar meios para fundar uma associação de produtores de sidra que apostasse na sua preservação e divulgação em todos os aspectos, não só comerciais como culturais.

A associação era um objectivo que eu acreditava que se cumpriria apenas após a redacção desta dissertação/projecto, que assim denomino uma vez que a investigação e reflexão histórica e cultural é imperativa por conter dados transversais que são determinantes para avaliar o projecto em si.

No entanto, ao mesmo tempo que investigava, também dinamizava as pessoas através da apresentação do meu próprio produto Sidra Sabores®, e consegui reunir um grupo de produtores do Santo da Serra, e em conjunto com a Eng.^a Regina Pereira, criámos a APSRAM – Associação de Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira.

A Associação, no decorrer dos últimos quase 3 anos, tem representado a Sidra do Santo da Serra, e os nossos produtores têm integrado as Mostras e Provas de Sidra que se realizam na Região.

Uma das minhas intenções era também manter como centro da tradição o Santo da Serra e impedir a sua deslocalização, impedindo que a minha terra natal perdesse este protagonismo que tem mais de um século.

Produz-se sidra na localidade dos Prazeres, e esta chegou ali por intervenção e mérito do Sr. Padre Rui Sousa, cuja naturalidade é Santo António da Serra, e ele mesmo afirma que «vendo tantos peros desperdiçados» decidiu rentabilizá-los para benefício da sua paróquia, embora, como ele também me disse «nunca tenha esquecido que a sidra é do Santo da Serra, não é tradição dos Prazeres», e este reconhecimento da origem por parte do pároco dos Prazeres acaba por beneficiar o Santo da Serra.

Referi também a degradação do lugar mais emblemático de venda de sidra no Santo da Serra – poder reproduzir noutra localização um lugar idêntico será beneficiar esta terra.

Também dinamizei algumas acções de poda e enxertias no sentido de renovar os pomares, no âmbito da actuação da Associação de Produtores de Sidra da Madeira, em terrenos cujos proprietários conhecia e que ficaram gratos por isso, pois as árvores que pareciam estar a definhar, hoje em dia estão a produzir mais maçãs e peros do que antes da poda que as regenerou.

O projecto de criação do «Lugar da Sidra» nos moldes tradicionais está cada vez mais perto de se concretizar e surgirá conforme planeado, apresentando uma face tradicional, a das antigas «vendas» e «mercearias» madeirenses, aliada ao tradicional lagar.

Outra pretensão que creio que se cumprirá será o alargamento da participação da produção sidreira do Santo da Serra em eventos internacionais. É um objectivo fácil de cumprir pois, por exemplo, a empresa «Lugar da Sidra» com a sua vertente de criadora e organizadora do Festival Sidra Sabores, e em contacto com a Associação de Produtores de Sidra da União Europeia, está de portas abertas para receber novos membros, criar novos contactos e parcerias para que a Sidra da Madeira possa figurar nos mapas de tendências da *Prognostfruit* e participe nas conferências organizadas neste evento; além de no Dia Mundial da Sidra, e também na Semana do «Festival Sidra Sabores» a podermos celebrar a sidra em várias línguas, e também em português.

Não sei se esta abertura para uma rede global mudará a face ou a identidade de Santo António da Serra, pois esta localidade nasceu como fruto de várias influências, de muitas aprendizagens e contactos seculares com outros povos, outras tradições e outras culturas – mas trará largas vantagens para os produtores e para o futuro desta freguesia.

Como diria Maurice Halbwach, a propósito das «sementes» que estão neste momento a ser lançadas, tanto na Madeira, como em Portugal Continental:

«[...] dentro desse conjunto de depoimentos exteriores a nós, é preciso trazer como que uma *semente de rememoração* [itálico meu], pra que ela se transforme em uma massa consistente de lembranças.»¹⁶⁰

Também esta internacionalização colocará o Santo da Serra na «Rota da Sidra», sem descaracterizar o planalto, nem a ilha, mas acrescentando mais um dado gastronómico definidor da identidade do arquipélago da Madeira.

Para o futuro e seguindo tendências que podem ser benéficas para a tradição há algumas coisas que podem ser feitas:

- a. Engarrafamento da sidra, tal como se faz com a sidra *Sommersby*, que está a ser muito procurada pelos jovens, por não terem uma alternativa local;
- b. Criar um museu da sidra;
- c. Dinamizar eventos com degustações, integrando os jovens e apresentando-lhes produtos alternativos que tenham a sidra como base.
- d. Produzir novos sabores, que na verdade são o retomar de hábitos que desapareceram ao longo dos últimos séculos: introduzindo misturas com outras frutas, para conferir novas vestes ao produto e alargar o leque de consumidores, considerando também que é vantajoso o facto de a sidra ter um menor teor alcoólico do que outras bebidas no mercado.
- e. Elaborar um roteiro da sidra específico para o Santo da Serra, como centro de partida desse itinerário, mas que englobe todos os produtores da Região Autónoma da Madeira, e que esteja traduzido em várias línguas e divulgado pela Secretaria da Agricultura, ou do Turismo, como algo a acrescentar à experiência gastronómica local.
- f. Desafiar cozinheiros de renome para que criem uma receita especial com a sidra local; coisa que só se faz esporadicamente no decorrer de alguns eventos relacionados com a sidra.
- g. Convidar os hotéis do Santo da Serra a apresentar uma garrafa de sidra local, juntamente com a habitual garrafa de vinho Madeira e bolo de mel.
- h. Sugerir à Secretaria da Agricultura que inicie um projecto de classificação com nomes científicos devidamente registados, como se faz para todas as espécies de fauna e flora locais, para que cada variedade possa ser identificada

¹⁶⁰Maurice Halbwachs, *A Memória Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990, p. 28

sem ser apenas pelo nome comum que lhe é atribuído e que defere por vezes de uma zona para outra.

- i. Propor uma data para se celebrar um dia da sidra na RAM que se equipare à festa da flor ou outros eventos significativos que se repetem ao longo do ano.

Finalmente, concluo este trabalho com a certeza de que é do ponto de vista académico um trabalho inovador e pioneiro não só na Madeira, como também em Portugal. Perante o que vi e observei na minha investigação, tendo constatado a escassez de informação em língua portuguesa acerca da sidra, mas também uma escassez e dispersão de informação que caracterize as várias localidades da ilha, este trabalho poderá motivar alguém para falar da própria freguesia ou concelho e definir, tal como eu, a sua identidade.

Do mesmo modo que esta ilha tem microclimas, aqui também há micro-culturas e uma espécie de micro-identidades de que as pessoas falam, mas creio que jamais alguém estudou exaustivamente esse aspecto. Sabendo nós o quanto o clima é capital para a produção agrícola, e de que modo foi determinante para fixar a produção da sidra no Santo da Serra em detrimento do vinho, também sabemos que influencia temperamentos humanos e hábitos, e que a distância geográfica, por maior ou menor que seja, também acaba por marcar diversidades, por muito subtis que estas sejam.

Assim, este trabalho pode abrir portas para novas e futuras investigações que explorem os aspectos que aqui não referi, pois esse não era o âmbito deste projecto.

BIBLIOGRAFIA

- BAUMAN, Zygmunt, «From Pilgrim to Tourist or a Short History of Identity», *Questions of Cultural Identity*, Edited by Stuart Hall & Paul Du Gay, SAGE Publications, Londres, 2003
- CARDOSO, Zita, PAIXÃO José Luís, *Madeira – A nossa terra*, Editorial O Livro, Lisboa, p. 10.
- CARVALHO António Breda, *O fotógrafo da Madeira*, Editora, Oficina do Livro, 2012
- DA SILVA, Augusto Fernandes, MENESES, Carlos AZEVEDO, *Elucidário Madeirense*, Volume II
- CLODE, Luiza Helena & ARAGÃO, José Victor, in *Madeira*, Coleção Novos Guias de Portugal, 1989
- COLOMBO M.L., DELFRÀ, S., SCARPA, B., Scientific Evidence of Ethno botanical and Mediterranean Knowledge of Food- and Well-Being Plants; in *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* Vol 4(1), 2012, pp. 1662-1671
- COOPER, William White M.R.C.S. to the Honourable Artillery Company, *The invalid's guide to Madeira with a description of Tenerife, Lisbon, Cintra, Mafra, etc And a Vocabulary of the Portuguese and English Languages*
- CORBLY Don, «Drinking habits», *The Last Colonials*, Edição de autor, Amazon.com & Lulu.com, Novembro de 2009, EUA, p.118-119.
- COSTA, Bruno Abreu & DOS SANTOS, Filipe, *Documentos Históricos de Santa Cruz, Forais e Anais do Município*, Edição Câmara Municipal de Santa Cruz, 2017
- FEBVRE, Lucien, «Nourritures et boissons», *Mélanges d'histoire sociale*, N°5, 1944. pp. 76-78

FERRAZ, João Higino, Copiadores de Cartas (1898-1937), Coordenação, Prefácio e Notas de Alberto Vieira, Edição C.E.H.A., Funchal, Dezembro de 2005

FERRIERE, M. le Dr., «Madère: Notes de Voyage», Le Globe: Revue genevoise de géographie, 1886

FRANÇA, Isabella de, Diário de uma visita à Madeira e a Portugal, 1853-1854, Tradução de Cabral do Nascimento, Ed. Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal

GANDILHON, René, «Une "corporation" à Rennes, au XIXe siècle: des encaveurs au fourché», Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest, Tome 93, numéro 2, 1986.

HALBWACHS Maurice, «Prefácio», *A Memoria Coletiva*, Biblioteca Vértice, Editora Revista dos Trienais LTDA, S. Paulo, Brasil, 1990

HALL Stuart, «Who needs 'Identity'?', *Questions of Cultural Identity*, Edited by Stuart Hall & Paul Du Gay, SAGE Publications, Londres, 2003

HALL, Stuart, *Identidade Cultural na Pós-modernidade*, Rio de Janeiro, Coleção Artes e Ofícios, DPA Editora, 2005

HOUAISS, António, Mauro de Salles Villar, *Dicionário do Português Atual, Volume I e Volume II*, Círculo de Leitores e Sociedade Houaiss-Edições Culturais Lda., Agosto de 2011

LAMAS, Maria, ARQUIPÉLAGO DA MADEIRA, Maravilha Atlântica, Editorial Eco do Funchal, Lda. Funchal, Madeira. 1956

MERWIN Ian A., VALOIS Sarah, PADILLA-ZACOUR Olga I., «Cider apple and cider-making techniques in Europe and north America», *Horticultural Reviews*, Volume 34, Ed. Jules Janick, 2008, John Willey & Sons, Inc., pp. 367, 368, 369

MONIZ Laura, in *Golden Gate Grand Café, O livro da vida de Sherlock Holmes*, Ilha da Madeira, 2018

PREGO, J. Motta, «Fabricação de cidra na Madeira», *HERALDO DA MADEIRA*, Funchal, 28 de Agosto de 1906

RIBEIRO Orlando, RAPOSO Maria do Rosário de Paiva, *A Ilha da Madeira até Meados do Século XX*, Instituto da Cultura e Língua Portuguesa, Divisão de Publicações, Lisboa, 1985

ROBINS Kevin & MORLEY, David, *Spaces Of Identity, Global Media, Electronic Landscapes And Cultural Boundaries*, Edição TAYLOR & FRANCIS LTD, London, 1995

SARMENTO Tenente Coronel (Alberto Artur), *Freguesias da Madeira*, 2.^a Edição, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, 1953

SILVA, Pe. Fernando Augusto da, e MENESES Carlos Azevedo de in *Elucidário Madeirense, Fac-Simile da Edição 1940-1946*, pp.257-259, Volume III, Edição DRAC, Funchal, 1998

TAYLOR, Ch. H. «The unity of the « Capitulare de Villis », *Revue belge de philologie et d'histoire*, Tomo 3, Fasc. 4, 1924. pp. 759-768

VILLEMONT Marie-José, «A partir des sources hospitalières: L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIIIe siècle», *Annales de Normandie*, 21^e année, n.º 3, 1971. pp. 235-260

VISCONDE do Porto da Cruz, *Folclore Madeirense*, Edição Câmara Municipal do Funchal, 1955

WEBGRAFIA

AGÊNCIA LUSA, «Casa da Sidra é *ex-libris* de Santo António da Serra», Diário de Notícias, 2015, <https://www.dn.pt/portugal/madeira/interior/casa-da-sidra-e-ex-libris-de-santo-antonio-da-serra--1683048.html> [Consultado a 30 de Setembro de 2019]

ALLIED MARKET, «Cider Market Overview», [consultado a 25/09/2019] <https://www.alliedmarketresearch.com/cider-market>

ALMEIDA, Andre de, «Global alcohol consumption reverses decline in 2017», [consultado a 25/09/2019, só possível aceder com Google] <http://insidethecask.com/2018/05/24/global-alcohol-consumption-reverses-decline-in-2017/>,

ALMEIDA, Maria João, [Não consegui voltar a encontrar o artigo online] <https://www.google.pt/search?ei=2hKcW862HoHYaJDxoRA&q=tradicao+da+sidra+no+minho&oq> ou <https://www.google.pt/search?q=tradicao+da+sidra+no+minho+de+maria+joao&ei=3CbW4yODcca5HGg4AE&start=0&sa=N&biw=1920&bih=925>

CHARAUDEAU, Patrick, «L'identité culturelle: le grand malentendu», Actes du colloque du Congrès des SEDIFRALE, Rio, 2004., 2004.,: *Patrick Charaudeau - Livres, articles, publications*, [Consultado a 13 de Setembro 2019] URL: <http://www.patrick-charaudeau.com/L-identite-culturelle-le-grand.html>

CHUCK H., «Beverages in the Georgian Era, Part 2», [Consultado a 25/09/2019], <https://historicinterpreter.wordpress.com/2015/12/27/beverages-in-the-georgian-era-part-2/>

COVA, Tânia, «10 espécies de pêro no Catálogo Nacional de Variedades de Espécies Frutícolas», *Tribuna da Madeira*, [Consultado a 30 de Setembro de 2019] <https://www.tribunadamadeira.pt/2017/09/20/10-especies-de-pero-no-catalogo-nacional-de-variedades-de-especies-fruticolas/>

DEPOSITPHOTOS, [Consultado a 25/09/2019]

<https://sp.depositphotos.com/6173258/stock-photo-medieval-cider-press.html> ,

DIÁRIO DE NOTÍCIAS, "Casa da Sidra" é "ex-libris" de Santo António da Serra
[Consultado a 30 de Setembro de 2019],

<https://www.dn.pt/portugal/madeira/interior/casa-da-sidra-e-ex-libris-de-santo-antonio-da-serra--1683048.html>

DYKES Carrie, «Exploring Europe's Cider Trail», [Consultado a 25/09/2019],
<https://www.winemag.com/2017/08/16/exploring-europes-cider-trail/>.

FLICKR PHOTOS, [Consultado a 25/09/2019] <https://www.flickr.com/photos/iip-photo-archive/29990494684/in/photolist-f84SHS-6sMmvh-6sHdYK-5ieeW1-uLsK1n-MGa8dy>

GONUESCO, [Consultado a 14 de Setembro 2019], <https://www.gounesco.com/tea-break-tea-party-tea-cake-tea-pots-british-obsessed-tea/>

GOLF SANTO DA SERRA, [Consultado a 30/09/2019],
<https://www.google.pt/search?q=campo+de+golfe+do+santo+da+serra&sxsrf=ACYBG NQcB2nHlvKuIqisxq4paEL5fniyGw:1569850431727&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=D7GB9E1c02gRcM%253A%252C4UXZ4K0MVNBafM%252C &vet=1&usg=K hwrftUxc5eoAz8Br1Zpr-8pgmCA%3D&sa=X&ved=2ahUKEwiCotXK1PjKAhW2QUEAHYYTAdUQuqIBMAp6BAgPEAY&biw=1367&bih=590#imgrc=xB0032XRL4WBIM:&vet=1>

GRANDE CONSUMO, «Bandida do Pomar chega aos supermercados», [Consultado a 25/09/2019] https://grandeconsumo.com/bandida-do-pomar-chega-aos-supermercados/#.XYtl_0Z5uyI, 24.04.2018

HINES, NICK, «The Year Hard Cider Won The US Presidency», [Consultado a 25/09/2019] <https://vinepair.com/articles/year-cider-won-presidency/>

JUNTA DE FREGUESIA DE SANTO ANTÓNIO DA SERRA, Concelho de Santa Cruz,
[Consultado a 30 de Setembro de 2019] <http://jf-santoantoniodaserra.pt/roteiro/2016/12/20/mercado-do-santo-da-serra/>

LAGOA SANTO DA SERRA,

https://www.google.pt/search?q=lagoa+do+santo+da+serra+madeira&sxsrf=ACYBGNR2eYwiB1a8Dxnltzw8W-rLxf1eVg:1569521940487&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=69noYNIQnYtNIM%253A%252CGVEWTqz_y2VphM%252C_&vet=1&usg=AI4_kT8nEhz_898EQ2UZfwGmdToecPF8g&sa=X&ved=2ahUKEwidkOvtjO_kAhVJe8AKHS1NDVsQ9QEwAXoECAkQCQ#imgrc=QITFjcFLn5nYCM:&vet=1 [Consultado a 26 de Setembro de 2019]

LEWIS & SHORT, A Latin Dictionary, 1879, citados no site, [Consultado a 30 de Setembro de 2019]:

https://www.google.pt/search?sxsrf=ACYBGNRIJ9OSdDrTQopVGlypA7yr5-LRjA%3A1569882963386&source=hp&ei=U4OSXeOqFcm_lwSi4bu4Bg&q=https%3A%2F%2Flatin-dictionary.net%2Fdefinition%2F34983%2Fsicera-sicerae&oq=https%3A%2F%2Flatin-dictionary.net%2Fdefinition%2F34983%2Fsicera-sicerae&gs_l=psy-ab.3...3482.3482..4756...0.0..0.158.292.0j2.....0....2j1..gws-wiz.....10..35i362i39.AbSIWaqCWNI&ved=0ahUKEwijoPrizfnkAhXJ34UKHaLwDmcQ4dUDCAY&uact=5

LEWIS, Danny, «The Ancient Origins of Apple Cider», smithsonian.com, Dezembro 8, 2016, [Consultado a 30 de Setembro de 2019], <https://www.smithsonianmag.com/smart-news/ancient-origins-apple-cider-180960662/>

LEYENDAS ASTURIANES, «Sidra a la Antigua usanza», [Consultado a 25/09/2019] <http://leyendesasturianos.blogspot.com/2010/06/sidra-la-antigua-usanza.html>, 30 Junho 2010

MAGNO, Carlos, *Capitular de Villiset Curtis* Excerto do texto integral traduzido em inglês, site da universidade de Leicester, [Consultado a 30 de Setembro de 2019]. <https://www.google.pt/search?sxsrf=ACYBGNRVo7esmq9gcOYMibT->

[3rm4oNwcXg%3A1569875601165&source=hp&ei=kWaSXffSB4mLlwSl_rewDw&q=capitular+de+viilis+et+curtis+leiscester&oq=capitular+de+viilis+et+curtis+leiscester&gs_l=psy-ab.3..33i10i21.11456.43700..44743...2.0..0.173.5134.3j38.....0....1..gws-wiz.....10..35i362i39j35i39j0i131j0i203j0i10i203j0i10j0i22i30j0i22i10i30j33i160j35i304i39j0i13i10j0i13i30j0i13i10i30j33i22i10i29i30j33i10j33i21.r6xWsybfmkg&ved=0ahUKEwi336-ssvnkAhWJxYUKHSX_DfYQ4dUDCAY&uact=5](https://www.distribuiçao hoje.com/insights/sidras-forte-potencial-crescimento/)

MARVÃO Susana «Sidras com forte potencial de crescimento», 2 Novembro, 2017, [Consultado a 24 de Setembro de 2019], <https://www.distribuiçao hoje.com/insights/sidras-forte-potencial-crescimento/>

MEDIATECA EDUCA MADRID, Lagar de cidra das Astúrias, [Consultado a 25/09/2019], Lagar de cidra das Astúrias, <https://mediateca.educa.madrid.org/imagen/2lfix4ut2ywuro7q>, 28 Fevereiro 2007, [Consultado a 25/09/2019]

MENESES, Carlos Azevedo de, Cit. por Aline Bazenga, João Adriano Ribeiro, Miguel Sequeira, «Historical Overview of British presence in Madeira Island (until 1914)», British Scholar Society Conference, 2012, [Consultado a 30/09/2019] https://www.academia.edu/1802238/_The_British_presence_in_Madeira_Island_historical_overview_and_linguistic_outcomes_

MILHO, Marco «EMPRESA DE CERVEJAS ESTUDA EXPANSÃO PARA MERCADO FRANCÊS E PRODUÇÃO DE SIDRA», [Consultado a 24 de Setembro de 2019] https://www.jm-madeira.pt/regiao/ver/62880/Empresa_de_Cervejas_estuda_expansao_para_mercado_frances_e_producao_de_sidra

NATIONAL APPLE MUSEUM, «Apple Cider, Apple Butter, Perry, and Vinegar» [Consultado a 30 de Setembro de 2019] <http://www.nationalapplemuseum.com/appleciderandmore.html>

PEDRO, Catarina, «TIL», [Consultado a 21 de Setembro de 2019],

<https://tilmagazine.pt/2018/09/16/sidrada-a-primeira-sidra-100-portuguesa/>

PEREIRA Regina, Setembro 2013 [Consultado a 30 de Setembro],

https://www.google.pt/search?sxsrf=ACYBGNSzvPHF4X6b91yaSGLLUCwaZQaeug%3A1569880263435&source=hp&ei=x3iSXc62GJKflwSUyaOgCQ&q=https%3A%2F%2Fdica.madeira.gov.pt%2Findex.php%2Fcomercio%2Fnovos-produtos%2F306-a-producao-de-sidra-na-madeira&oq=https%3A%2F%2Fdica.madeira.gov.pt%2Findex.php%2Fcomercio%2Fnovos-produtos%2F306-a-producao-de-sidra-na-madeira&gs_l=psy-ab.3...4514.4514..5929...0.0..0.317.429.0j1j0j1.....0....2j1..gws-wiz.....10..35i362i39.K51hUKshgp0&ved=0ahUKEwiOtsLbw_nkAhWSz4UKHZTkCJQQ4dUDCAY&uact=5

PEREIRA, Regina, [Consultado a 30/09/2019]

<https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/fruticultura/299-macas-do-mundo-a-madeira>

PEREIRA, Regina, [Consultado a 30/09/2019],

<https://dica.madeira.gov.pt/index.php/comercio/diversos/1241-a-sidra>,

SARUDY, Barbara Wells, «Apples to Cider to Wine - Methods & Recipes» ,

[Consultado a 25/09/2019],

<https://americangardenhistory.blogspot.com/2019/06/apples-general-rules-for-making-cider.html> Sunday, June 16, 2019

TRIPADVISOR,[Consultado a 26 de Setembro de 2019],

https://www.google.pt/search?q=lagoa+do+santo+da+serra+madeira&sxsrf=ACYBGNR2eYwiB1a8Dxnltzw8W-rLxf1eVg:1569521940487&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=69noYNIQnYtNIM%253A%252CGVEWTqz_y2VphM%252C_&vet=1&usg=AI4_kT8nEhz_898EQ2UZfwGmdToecPF8g&sa=X&ved=2ahUKEwidkOvtjO_kAhVJe8AKHS1NDVsQ9QEwAXoECAkQCQ#imgc=QITFjcFLn5nYCM:&vet=1

VICENTE, Manuel Fernandes In Público, «Jantar Lusitano recorre à dieta de Viriato em defesa da biodiversidade», 28 de Novembro de 2005, 0:00 [Consultado a 30 de Setembro de 2019] <https://www.publico.pt/2005/11/28/jornal/jantar-lusitano-recorre-a-dieta-de-vmiriato-em-defesa-da-biodiversidade-51260>

VIDAL, Daniel «A nova sidra portuguesa é uma bandida», 11/01/2017 às 19:09 [Consultado a 24 De Setembro de 2029] <https://nit.pt/buzzfood/gourmet-e-vinhos/nova-sidra-portuguesa-bandida>

VIEIRA, Alberto, *Na Madeira Escravos com açúcar ou sem Açúcar*, CEHA, 1996, [Consultado a 19 de Setembro de 2019], <http://www.madeira-edu.pt/cehal/>

VIEIRA, Eugénia, FOTO DA LAGOA,
https://www.google.pt/search?q=lagoa+do+santo+da+serra+madeira&sxsrf=ACYBGNR2eYwiB1a8Dxnltzw8W-rLxf1eVg:1569521940487&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=69noYNIQnYtNIM%253A%252CGVEWTqz_y2VphM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kT8nEhz_898EQ2UZfwGmdToecPF8g&sa=X&ved=2ahUKEwidkOvtjO_kAhVJe8AKHS1NDVsO9QEwAXoECAkQCQ#imgrc=69noYNIQnYtNIM:&vet=1 [Consultado a 26/09/2019]

VIGO PRESSES LTD, «A History of cider making», [Consultado a 25/09/2019] <https://www.vigopresses.co.uk/AdditionalDepartments/Right-hand-panel/Vigo-Presses-Blog/A-History-of-Cider-Making>,

VISIT MADEIRA, [Consultado a 26/09/2019], <http://www.visitmadeira.pt/pt-pt/explorar/detalhe/igreja-matriz-de-santo-antonio-da-serra>

WESTCROFT CIDER FARM 2019, [Consultado a 30/09/2019] https://www.westcroftcider.co.uk/page_17.php?pgenme=cider-around-the-world

WIKIPEDIA, «Avalon», [Consultado a 30 de Setembro de 2019], <https://www.google.pt/search?sxsrf=ACYBGNQ0ltEkrzLvnF9JyZ4a9p7VHOVnDw:15>

[69878021519&q=http://en.wikipedia.org/wiki/Avalon&spell=1&sa=X&ved=0ahUKEwilt8Cuu_nkAhXTMMAKHeEIAkUQBQguKAA&biw=1367&bih=590](http://en.wikipedia.org/wiki/Avalon&spell=1&sa=X&ved=0ahUKEwilt8Cuu_nkAhXTMMAKHeEIAkUQBQguKAA&biw=1367&bih=590)

WIKIPEDIA, Capitular de Villis, [Consultado a 30 de Setembro de 2019]
https://en.wikipedia.org/wiki/Capitulare_de_villis#/media/File:Capitulare_de_villis_vel_curtis_imperii_LXX.jpg

WILSON Thomas, «Globalization, differentiation and drinking cultures, an anthropological perspective», *Anthropology of food* [Online], 3 December 2004, Online since 01 December 2004, [Consultado a 15 de Setembro de 2019]. URL: <http://journals.openedition.org/aof/261>

ANEXO I – DEPOIMENTOS

Aqui, apresento a maior parte dos depoimentos que efectuei com conhecimento dos inquiridos. Alguma conversa que citei anteriormente não está aqui registada por vontade dos meus inquiridos. Além disso, também optei por não criar uma ligação na internet com os depoimentos filmados, mesmo no caso de João Carlos Abreu e Maria Luísa, personalidades públicas, por uma questão de privacidade, uma vez que os informei de que esses registos apenas seriam transcritos e incluídos no meu trabalho.

Em alguns casos optei por manter as marcas de oralidade dos intervenientes, além de algumas «falhas» gramaticais, por uma questão de autenticidade, legitimidade e respeito.

2018, Santo da Serra. Zita Vieira, 44 anos.

Questão – Bom dia D^a Zita, o que é que me sabe dizer sobre a sidra?

Resposta – Pêros podres... – **Ri-se** –...com folhas e mosquitos.

Questão – De onde vinham os pêros podres?

Resposta – Vinham do chão juntamente com os outros, que caíam, quando se abanava os pereiros, naquele tempo não havia higiene, não havia HCCP, não eram lavados ... assim, dava mais sidra, ganhavam mais dinheiro, e diziam que era mais saudável, até diziam, que os pêros podres curavam as dores de ouvidos.

Novembro de 2018, no evento Sons e Sabores, Santa Cruz, Sr. José Fernandes+ seu amigo Sr. António Vieira,

Questão – O que acha destes novos sabores das Sidras?

Resposta (José Fernandes) – Gostei muito da experiência aqui na Associação de Produtores de Sidra da Madeira. Gostei essencialmente da sidra aquecida, estava com frio e fiquei com calor, adorei a poncha de sidra e os vários sabores que estão aqui a inovar... Aconselho vivamente.

Questão – Qual a ideia que tinha sobre a sidra?

Resposta (José Fernandes) – A ideia é aquela sidra que se bebia no verão, eu não gostava muito... mas esta sidra é diferente. Eu penso que o berço da sidra é o Santo da Serra. Foi uma experiência bastante positiva, recomendo a toda a gente.

Eu sempre me lembro, que íamos ao Santo da Serra, bebíamos uma sidra para dar energia e trazer a lenha para Santa Cruz.

Resposta (António Vieira) – Foi uma surpresa agradável, não conhecia nem a poncha de sidra, nem a sidra aquecida, nem a sidra com frutos vermelhos, ... acho que tem potencial, tem pernas para andar, aconselho todos a tomar.

Março de 2019, Funchal, Sra. Vanda, 87 anos,

Questão – Bom dia Sra. Vanda, que memória tem do Santo da Serra?

Resposta – Do Santo... íamos lá almoçar muitas vezes... às vezes nos dias feriados ficávamos lá no hotel, passava a noite lá... eu gosto muito do Santo, mas no Inverno. Era um conforto ver aquela chuva na janela a chover, os trovões, os relâmpagos davam logo na janela.

Questão – A Sra. Vanda bebia sidra?

Resposta – Meu marido, meu marido gostava muito de sidra, eu não.

Questão – Qual era o trajecto para ir até o Santo?

Resposta – Já não me lembro... meu marido morreu há 35 anos.

Questão – O seu marido tinha carro?

Resposta – Tinha, era um Ford.

Março 2019, Funchal, Sr. João Sousa, 87 anos, proprietário de uma loja de artesanato no Funchal, desde pequeno trabalhou na zona velha.

Questão – Bom dia Sr. João, o Sr. João pode dizer o que sabe sobre a sidra?

Resposta – Sidra ... eu sei que era um senhor do Santo da Serra ... que eram as maçãs, os pêros de menor qualidade, que eram esmagados com um pisão, e era esse vinho de sidra das maçãs e dos peros, que era deitado em pipas e fermentava. Depois da fermentação era deitado noutra pipa e depois era vendido aos estabelecimentos no Funchal. Nós vendíamos aos

pescadores e a outras pessoas que passavam por lá. Eu trabalhava no Largo do Corpo Santo, era conhecido por Viola e meu pai transformou num restaurante...restaurante São José. Levavam garrafas de sidra, na altura não havia plástico, era garrafas de vidro, os pescadores vinham no barco para descarregar o peixe e depois quando se apetrechavam para ir novamente para o mar levavam garrafas de sidra.

Questão – Não se lembra do preço da sidra nessa época?

Resposta – ... nessa época era 4 escudos ao litro.

Questão – Lembra-se se havia sidra em muitos estabelecimentos no Funchal?

Resposta – Havia sidra a vender ... havia na rua de Santa Maria, na rua da Boa Viagem ...

Novembro 2000, Sede da Associação Musical e Cultural Xarabanda, excerto da entrevista feita pelo Sr. Rui Camacho ao Sr. Franciso Ferraz, neto de Higinio Ferraz e que gentilmente, me foi cedida pelo Sr. Rui Camacho.

(...) A fábrica que existia no Santo da Serra na quinta Seiceiro, no sítio da Achado do Barro, freguesia do Santo da serra era propriedade da família Ferraz. A quinta era de um inglês, Alicote, depois passou para o avô, João Higinio Ferraz, que mandou construir a fábrica atrás da casa para fazer o vinho de pêros. Tinha o vinho Ferraz e Irmãos, afamado, feito no Funchal. O vinho de pêros era feito no Santo da Serra, antigamente era com pisão de madeira dentro de uma tina de madeira e depois ia à prensa e hoje em dia já é feito numa máquina com lâminas, que cortam os pêros. É menos cansativo. Antigamente, eram pêros escolhidos, lavados, havia uma escolha dos melhores peros. Qual são o pêro que serve para a sidra?

Antigamente era o pêro vime, pêro ácido pequeno, não era vendido para consumo. Hoje em dia é pêro de toda a qualidade. O meu avô comprava no Santo da Serra, na Ribeira de Machico e em Santa Cruz, em grandes quantidades. A fábrica do Funchal é de 1931, penso que a do Santo da Serra é anterior. Vinha para o Funchal, para ser gasificado, engarrafado e exportado para a Alemanha. Processo todo manual, ele tinha trabalhadores por conta dele. Havia um poço, onde era lavado, deitava um produto químico para desinfetar...o meu assistia ... o meu avô era um técnico do Hinton, da parte de laboração, mais especializado em álcool e vinhos. Os pêros iam em cestos às costas dos trabalhadores e eram despejados num poço. As pipas eram transportadas para Santa Cruz em corças e depois iam em barcos para o Funchal. Havia um laboratório no Funchal para tirar as conclusões da acidez.

Houve alguma publicação sobre a fábrica?

Não.

Como é que as pessoas consumiam esse vinho?

Como refresco e vinho branco... porque era gasificado. Ele também misturava sidra no vinho (...)

Julho, 2017, no evento Semana Gastronómica de Machico, Sra. Patrícia, 44 anos.

Questão – Que memória tem da sidra?

Resposta – Há uns 18 anos atrás eu ia ao Santo da Serra às 10 h da manhã beber sidra às velhinhas. Tomava sidra de verão e de Inverno. Domingo é sempre Domingo.

Questão – O que é que acha da sidra de frutos vermelhos?

Resposta – Adoro frutos vermelhos e nunca pensei que a sidra com frutos vermelhos fosse tão boa.

Julho, 2017, no evento Sema Gastronómica de Machico, Sra. Anita, 51 anos.

Questão – Habitualmente toma sidra?

Resposta – Desde novinha que bebia sidra no Santo da Serra acompanhada dos meus pais e íamos a um barzinho junto ao Hotel. Atualmente vou tomar sidra no Sr. Norberto no Santo da Serra.

2018, no evento Semana Gastronómica de Machico, Sr. Francisco, 52 anos,

Questão – O que achou do novo sabor da Sidra?

Resposta – Fiquei surpreendido com o sabor da sidra de frutos vermelhos.

2017, Camacha, Sra. Felisberta, 80 anos, natural de Machico e trabalhou no bar do Sr. Benjamim na Camacha até o seu encerramento.

Questão – O que sabe sobre a Sidra do Santo da Serra?

Resposta – As pessoas diziam ... tantas ... que iam ao Santo tomar sidra. Quando eu era pequena, lidava muito com a D. Agostinha do Hotel, e ali ao lado vendiam sidra. Aqui na Camacha também se vendia sidra, mas as pessoas passavam e diziam que iam para o Santo tomar sidra. Eu não tomava sidra, mas as pessoas diziam que a sidra da Ribeira de Machico era boa. A sidra da Ribeira de Machico é feita com pêro pevide. A primeira máquina de fazer sidra foi para a Ribeira de Machico, era de um doutor.

Questão – Lembra-se do nome desse doutor?

Resposta – Não sei, não era um doutor de medicina, era um doutor de ganhar dinheiro.

2017, Camacha, Sr. Élvio, 55 anos, Filho do Sr. Benjamim.

Questão – O que sabe sobre a Sidra do Santo da Serra?

Resposta – O que eu sei da sidra é que eu trabalhei sempre com o meu pai ... tinha um bar que vendia sidra ... e às vezes não chegava para o verão, e então ele ia buscar à Ribeira de Machico, era uma sidra diferente, mais amarela, mais rija.

2017, Funchal, Sr. João Baptista Lucas Gomes, 71 anos, natural de Machico.

Questão – O que se lembra sobre a sidra?

Resposta – O que me lembro acerca da sidra, de garoto, toda aquela encosta da fonte do Santo, que era um ponto de referência ...e toda a gente cultivava pereiros nas bermas dos poios. Nessa altura não havia mosca da fruta, era tudo saudável ...e comiam alguns pêros e o grosso era para fazer sidra ... como era uma região que não podia produzir vinho...então a sidra era como se fosse o vinho da dita região, e não há dúvida que a Ribeira de Machico é a pátria da sidra da nossa Terra da Madeira. O grande produtor de sidra situa-se precisamente na zona da Ribeira de Machico.

2017, Porto Moniz no evento Feira do Gado, Sr. Gastão, 70 anos, proprietário da Bovimadeira.

Questão – O que se lembra sobre a sidra?

Resposta – Pêros que já estão no chão tem bicho preto e quando vai a moer a sidra fica com gosto a bicho carneiro. Já bebo sidra há mais de 50 anos na Madeira toda e também no Continente, mas não há sidra como a do Santo ou Ribeira de Machico. O Sr. José das Velhinhas tem sidra muito boa, é diferente de todas. Eles fazem muita mistura de pêros.

2016, Funchal, Sr. Raul, 71 anos, trabalha na Livraria Esperança.

Questão – O que se lembra sobre a sidra?

Resposta – Eu acompanhava os meus pais ao Santo. O pai gostava muito de sidra, a mãe também, eu acompanhava com 6 anos. Era uma barraquinha ... era o lugar que tinha a melhor sidra, segundo o pai ... tomávamos a sidra com aquela acidez, com açúcar e casca de limão. Na altura de verão íamos quase todas as semana, metíamo-nos no carrinho do meu pai, era eu, minha mãe, o meu tio ... minha avó às vezes ia, íamos todos apertadinhos.

Questão – Tomava sidra?

Resposta - Tomo sidra...a sidra é sumo de pêro ... tem álcool, mas é mínimo. A sidra é no Santo, nos outros lugares era vinho e aguardente Santo não é uma região vinícola, o Santo era sidra. Trazíamos sidra para casa, mas ficava diferente, lembro-me de falar em casa ...porque é que aqui não sabe tão bem como lá?

2018, Caniço, no evento Semana Gastronómica do Caniço, Sra. Liliana, 40 anos, natural do Funchal.

Questão – O que se lembra sobre a sidra?

Resposta – Desde que me lembro, a partir dos 16 anos, passava muito tempo no Santo da Serra, lembro-me da sidra, da chavinha e do frio naquela merceariazinha com umas velhinhas, com cheiro a pêros ... ia sempre ao Santo tomar sidra, acho que a sidra só se pode tomar no Santo da Serra.

Questão – O que se lembra das Velhinhas?

Resposta – Lembro-me da simpatia, lembro-me da diferença de gerações e da comunicação entre as gerações, aquela sapiência popular da altura. Estávamos ali dentro com aquele cheirinho a terra molhada do Santo da Serra, a sidra para mim é isso, é o cheirinho do Santo, é o nevoeiro, é o frio, é a humidade, as árvores, o musgo, a quinta dos animais ali ao lado, na altura ainda havia a pista de motocrosse.

2016, Funchal, Sra. Maria Luísa, primeira jornalista da RTP Madeira,

Questão – Então o que é que sabe sobre a sidra do Santo? Tem alguma memória?

Resposta – Aquilo que eu sei é que, depois da apanha dos pêros, faziam o vinho de pêro que se chamava sidra. Nós íamos lá provar a sidra deles, tomá-la e sobretudo comprar o vinagre de sidra, que era um vinagre maravilhoso feito de vinho de pêro e que ainda hoje existe.

Questão – Usavam o vinagre para quê?

Resposta – Usava o vinagre de sidra em toda a culinária, penso que era muito mais saudável do que o vinagre de vinho e nessa altura não havia tanta desinfecção da fruta por isso era muito mais saudável.

Questão – Tinham sempre por tradição ir ao Santo tomar sidra?

Resposta – Tomar e comprar, também se comprava a sidra para trazer para casa, também se podia fazer o vinagre em casa, mas era muito mais fácil trazê-lo pronto de lá, e trazer um bocadinho de sidra nós depois juntávamos com umas maçãs e por exemplo fazer uma espécie do que hoje se faz com fruta e vinho, que antigamente se chamava o “cup “, também se pode fazer com a sidra e fica ótimo e é bom, é uma bebida agradável .

Questão – Conhecia mais algum sítio que vendesse sidra sem ser no Santo da Serra?

Resposta – Não, não na minha juventude era no Santo, que se conhecesse não havia outro sítio em que se fizesse a sidra.

2016, Funchal, João Carlos Abreu, antigo Secretário do Turismo, Madeira.

Questão – Então o que é que sabe sobre a sidra do Santo? Tem alguma memória?

Resposta – Eu considero a sidra, primeiro uma bebida muito refrescante, nós íamos do Funchal de propósito ao Santo da Serra para beber a sidra do Santo da Serra, é uma coisa interessante é, eu não sei bem se ela foi introduzida, ou digamos, desenvolvida mais como bebida pelos ingleses, porque realmente o Santo da Serra era uma zona predilecta de veraneio dos ingleses, mas a sidra do Santo da Serra era diferente de todas as outras, penso que o próprio clima deve ter tido uma influência nisso, beber sidra em Santana, ou em São Vicente não é como beber sidra no Santo da Serra. O Santo da Serra proporcionava um sabor diferente e era muito fresca realmente.

Questão – A que era que lhe sabia a sidra?

Resposta – Sabia a maçã, mas uma maçã que não tem nada a ver com estes sumos de maçã que se fazem agora era uma bebida refrescante, durante muitos anos eu e amigos meus íamos ao Santo da Serra para tomarmos um copo de sidra, um bom copo de sidra e depois evidentemente nós experimentávamos a sidra noutros locais onde havia sidra e não era a mesma coisa que no Santo da Serra.

Questão – Lembra-se se havia sidra no Funchal?

Resposta – Sim, havia sidra no Funchal numa ou outras tasca, deixe-me dizer tasca, mas não era como no Santo da Serra, eu acho que a sidra do Santo da Serra tem um sabor especial, era como se fosse uma flor qualquer, coisa de sabor especial que era no fundo a maçã ou a maçã era diferente. Há qualquer coisa que continua ainda hoje a ser uma sidra diferente. Há relativamente 3 ou 4 anos trouxeram umas pessoas de Lisboa e disse: Vocês querem experimentar a sidra boa, a sidra verdadeira, venham ao Santo da Serra comigo, e eles ficaram maravilhados com a sidra porque realmente é uma bebida...eu gosto muito de sidra e já bebi sidra lá fora, mas não é a sidra do Santo da Serra, posso garantir que a sidra Do Santo da Serra é qualquer coisa diferente, é especial.

2016, Santo da Serra, Laurinda, 83 anos, produtora de sidra no Santo da Serra.

Questão – Então o que é que sabe sobre a sidra do Santo, tem alguma memória?

Resposta – Olhe quanto ao gosto da sidra ser diferente é normal, a maneira de fazer é diferente, a fruta é diferente, os pêros da sidra não são as maçãs mas sim pêro de pevide, pero da festa pêro azedo pêro da giesta, cascalho, o beneto...é tanta qualidade, tanta qualidade, depois de vir estes pereiros para a Quinta da Junta e lá para baixo de São Martinho começou a dar o bicho e cortaram os pereiros que já não existem, só unicamente existe o pêro da festas que é o pêro rajado que ainda dá cor e gosto à sidra...e também é preciso ver que havia muito negociante que faz e que deita ... em vez de ser o açúcar, sabe uma coisa não vou dizer nomes de ninguém cada um bebe, vai beber onde gosta mais, às vezes é mais docinho, realmente é gostosa, dá mais cor e tem outro gostinho mas já não, é da maçã ... nunca é igual à fruta de 40 ou 50 anos essa qualidade de fruta há muito pouca na quinta

...ainda se encontra, na quinta Ferraz alguma, mas muito desprezada, no que é meu, muito pouca ... o pêro cascalho dá muita força à sidra...isto é o que eu me lembro.

2016, Funchal, Sra. São, natural do Funchal, vive na Ponta do Sol.

Questão – Então o que é que sabe sobre a sidra do Santo, tem alguma memória?

Resposta – A minha mãe insistia ...vamos ao Santo, que eu quero tomar uma sidra nas velhinhas e então eu dizia, mãe ao domingo não, porque ao domingo vai os madeirenses todos, havia imensos madeirenses lá no Santo e então íamos ao sábado, passávamos pela Camacha, comprávamos algumas verduras até chegar ao Santo e flores especialmente agora que é Maio que é as acácias hum...delicioso, e pronto dávamos aquela voltinha, depois descíamos por Gaula, Santa Cruz e chegávamos ao Funchal.

Questão – Mas a sidra era sempre no Santo?

Resposta – Era sempre nas velhinhas minha só gostava da das Velhinhas, parávamos o carro e às vezes íamos aquele Parque, àquela Quinta, mas a sidra tinha de ser nas Velhinhas, não havia aquelas barraquinhas, aquela feira, havia ali uma mercearia, uma pastelaria, um snack bar mas era nas Velhinhas que a minha mãe queria tomar.

Questão – E era todos os Sábados?

Resposta – Quase todos, quase todos, a tradição era irmos ao Santo tomar a sidra.

Questão – E depois não continuou a tradição da sua mãe?

Resposta – A minha mãe morreu no ano dois mil, em Fevereiro do ano dois mil, olhe ia à Camacha comprar flores para pôr no cemitério...e passei aqueles anos todos a comprar flores para a minha mãe entre a Camacha e o Santo da Serra.

Questão – E quando ia com a sua mãe, a mãe também tomava sidra?

Resposta – Sim, também tomava.

Questão – E qual era o sabor da sidra para si?

Resposta – Olhe tinha gostinho a pêro, eu adorava, há muitos anos que não tomo sidra, mas gostava, aquilo era docinho, era sumo de pêro docinho.

Questão – E depois deixou de...

Resposta – Deixei, é assim, ia comprar as flores com a minha irmã, a minha irmã já gostava de poncha, começou a haver aquele mercadinho, comíamos uma sopa de trigo ali, ela tomava uma poncha e eu bebia sempre sidra.....era ali na feira ao ir para a Nossa Aldeia porque antes não tinha, íamos sempre direitas para lá para além, entretanto as minhas irmãs emigraram, eu fiquei sozinha, mudei para a Ponta de Sol e raramente vou ao Santo da Serra.

Questão – E a sua tomava a sidra, mas não a trazia para casa?

Resposta – Minha mãe às vezes comprava era vinagre, vinagre de sidra, as senhoras vendiam também vinagre de sidra, para trazer para casa não, a tradição era beber ali, ali era mais saboroso.

Questão – Mas não sabe dizer porque é que era no Santo que se tomava a sidra?

Resposta – Eu penso no Santo, porque aquela zona era conhecida pelos pêros, as melhores maçãs eram daquela zona, da Camacha e do Santo da Serra serem as mais famosas, por isso era ali a sidra melhor...não sei... eu penso que a sidra seja mais famosa no Santo porque os

peros dali daquela zona, a qualidade daquele pêro não tem nada a ver com os da Ponta do Pargo ...os da Camacha eu provei pouco, os da Ponta do Pargo não quero nem dado, não gosto daqueles peros...eu acho que a tradição de ser a sidra no Santo talvez porque ...a acidez não tem nada a ver com os peros do outro lado...são melhores ... pronto isto é a minha opinião.

ANEXO II - PEROS E MAÇÃS DO SANTO DA SERRA



Cara de dama



FIGURA - Cesto de vime com algumas variedades de peros e maçãs



Maça reineta verde



Maçã golden



Pêro rajado da festa



Maçã reineta parda



Pêro calhau



Pêro de sidra



Pomares envelhecidos

ANEXO III – COMPARAÇÃO DE CASOS – SÉCULO XIX E SÉCULO XXI

HERALDO DA MADEIRA, FUNCHAL, TERÇA-FEIRA 28 DE AGOSTO DE 1906

«FABRICAÇÃO DO CIDRA NA MADEIRA»¹⁶¹

Artigo de J. Motta Prego,

«Em fins de setembro do anno passado encontravamos-nos nas propriedades de um agricultor na freguesia da Ribeira Brava, a uma altitude de 600 metros proximo acima do nível do mar.

Passando um dia pela casa do lagar, reparámos que a um canto estavam sete cestos vindimos de maçãs e peros, que, segundo nos informaram, se destinavam à alimentação dos porcos, valendo cada cesto 300 reis pouco mais ou menos.

Por nosso conselho foram estes fructos escolhidos, aproveitando-se cinco cestos, sendo proximo do dobro a proporção das maçãs em relação aos peros.

Foram os fructos abertos um por um, tirando-se-lhes com a ponta da navalha qualquer porção de polpa mais ou menos deteriorada, sendo a seguir lançados às pequenas porções para dentro de umas gamellas onde dois homens com maços de madeira as esmagavam reduzindo-os a uma papa fina.

Assim obtida a massa eram estas pequenas porções deitadas aos poucos e poucos no lagar. O esmagamento das maçãs levou dois dias e meio.

Quando o lagar continha uma quantidade suficiente de massa para se poder submeter á pressão (o que sucedia no espaço de 10 horas procedia-se a esta operação seguindo o methodo aqui usado para a espremedura das uvas, isto é, reunia-se a massa no centro, enleava-se-lhe em volta uma corda e seguia-se o resto do processo como para o fabrico do vinho.

Devemos dizer que a massa das maçãs exposta ao contacto do ar durante as 8 ou 10 horas que tinha de esperar para ser espremeida, tomava uma côr castanho escuro daria depois á sidra o tom doirado.

Os cinco cestos de maçãs produziram aproximadamente uma quantidade de líquido regulando por 110 litros.

D'este líquido assim obtido, 100 litros foram deitados n'uma vasilha que, tendo esta capacidade, ficou completamente cheia, guardando-se os dez litros restantes n'uma outra vasilha.

A temperatura da loja de fermentação oscilar entre 14 e 16° C. D'aqui se conclue que a fermentação será feita em melhores condições nas zonas elevadas de 400 a 700 metros. Na zona litoral, sobretudo no sul, será conveniente humedecer se externamente a vasilha envolvendo-a em pannos molhados e sujeitando-a a correntes de ar, escolhendo-se o mais possível uma loja fresca.

No nosso caso, iniciada a fermentação, tínhamos o cuidado de conservar sempre attestada a vasilha maior, tirando para isso o líquido da vasilha mais pequena.

¹⁶¹J. MOTTA PREGO, in *HERALDO DA MADEIRA*, Funchal, 1906

Como resultado da fermentação, tres dias depois principiou a vasilha a babar-se pelo batoque, tendo-se sempre o cuidado de provocar a subida da baba com a adição do cidra do pequeno barril.

Nos cinco ou seis primeiros dias de fermentação estava por assim dizer terminada. Vinte dias depois foi o cidra trasfegado; d'ahi a oito dias foi colado com colla de peixe na proporção approximada de 6 grs por hectolitro (dissolvida a cola com água fervente). Um mez depois d'esta operação estava o cidra transparente, foi novamente trasfegado. A má qualidade dos fructos dera-nos um cidra um pouco acido. Tomámos um litro d'essa cidra e deitámos lhe bicarbonato de soda de modo a neutralizar-lhe uma parte da acidez e a dar-lhe um bom paladar.

Deve haver o maior cuidado na addicção do bicarbonato por isso que, approximando-se o cidra da sua neutralização, escurece e toma um gosto desagradável.

Sabendo-se qual a quantidade de bicarbonato que se deve empregar n'um litro, multiplica-se essa quantidade pelo número de litros que se quer tratar a obtem-se assim o total para toda a produção de cidra.

Se o cidra se apresenta completamente seco, isto é, se transformou em álcool todo o seu assucar, como succedeu no nosso caso, procede-se do seguinte modo.

Deita-se n'uma cassarola 300 grs de assucar, 13 grs de acido tartárico e meio litro de água e põe-se tudo a ferver durante uma hora, a fervura lenta.

Feito isto, mete-se o xarope assim obtido e addiciona-se lhe água até prefazer o volume de meio litro.

Para cada 10 litros de cidra deitámos 30 cm cubicos proximamente de xarope ou o correspondente a 30 grs de assucar e procedemos, immediatamente ao engarramento do liquido, tendo o cuidado de fixar as rôlhas com um cordel para evitar que saltassem em virtude do desenvolvimento da fermentação no interior das garrafas.

As garrafas empregadas foram garrafas vulgares.

O cidra assim engarrado foi levado para uma loja fresca e as garrafas tombadas em cima de areia humedecida para lhes conservar uma temperatura baixa.

Em março já a elevação da temperatura tinha provocado a fermentação dentro das garrafas de modo que, cortados os cordeis que seguravam as rolhas, já estas saltavam como rolhas de champagne.

Agora, em fins de agosto, estamos bebendo este cidra que se conserva excellente, apesar de a sua pequena gradação alcoolica, constituindo uma bebida refrigerante, perfumada, agradável e altamente higienica substituindo vantajosamente a cerveja.

Não exageremos dizendo que as maçãs que trabalhámos valeriam apenas 1.500 reis; dêmos por custo de fabrico 2.600 reis e teremos um total de despeza de 4.100 reis computando o valor do litro em 200 reis teremos assim 20.000 reis de cidra ou seja um lucro de 15.900.

Pôde-se calcular em média que 100 kilos de maçãs produzem 75 a 80 litros de cidra.

A polpa da maçã depois de se lhe extrahir o líquido, pôde ser empregada directamente na alimentação do gado suíno ou, misturando-se lhe o seu peso de água, submete-la novamente à pressão obtendo-se assim um cidra de menor gradação alcoólica, mas também de boa qualidade, sendo então os resíduos entregues à alimentação dos porcos. Convém que os fructos escolhidos para a fabricação do cidra sejam maçãs doces e maçãs azedas.

Em geral uma maçã de uma acidez média pode por si só dar uma excellente cidra. Mas empregando-se peros e maçãs muito doces é preciso em geral misturar-lhes o dobro do seu peso de maçãs azedas.

Se, depois da clarificação o cidra se apresenta ainda doce, (o que indica ter-se abusado de fructos doces) não se deve fazer uso da calda de que falamos, por isso que o proprio assucar contido no cidra se desdobrará com a elevação da temperatura na primavera, dando a esta bebida o character espumoso que a torna tão agradável.

Se pudermos considerar seguros a conservação do cidra engarrafado, a sua conservação em vasilhas de madeira (ainda que mais difícil, sendo necessario atestar muito bem essas vasilhas e guardal-as em lugar fresco), torna a azedia menos provavel. As vasilhas que tenham servido a aguardente são optimas para a conservação do cidra.

Uma vez encetada a vasilha convém, ou esgotal-a rapidamente, ou deitar-lhe uma pequena porção de azeite fino (um terço de litro por hectolitro) para que este sobrenadando ao de cima do liquido o preserve do contacto do ar.

Os cidras secos, conservados em vasilhas durante o inverno, podem ser engarrafados antes da elevação de temperatura da primavera, addiconando-se-lhes a calda, como dissemos, para o champagnizar.

A intensa cultura pomologica da ilha e o bom resultado que obtivemos com a fabricação do cidra n'esta região levam-nos a aconselhar este processo de valorização de um producto que actualmente se perde quasi por completo, sendo no entanto tão fácil e lucrativamente aproveitável.»

Funchal, 27 de agosto de 1906.
João da Motta Prego »¹⁶²

¹⁶²J. MOTTA PREGO, in *HERALDO DA MADEIRA*, Funchal, 1906

«O método ancestral ou tradicional na produção de sidra ainda tem larga representatividade na Madeira, em que o agricultor, com os recursos que dispõe, produz a sua própria bebida.

Este processo começa muito antes da colheita das maçãs, designadamente no que respeita à preparação dos materiais que lhe vão estar associados. As barricas, onde a sidra irá permanecer até que seja toda consumida, são desinfetadas com uma mecha de enxofre que, segundo a sabedoria popular, é doseada consoante o tamanho da «vasilha», como vulgarmente é aqui denominado o vasilhame de madeira.

Ao longo do ano, e de tempos a tempos, estas mechas vão sendo queimadas enquanto aqueles recipientes se encontram vazios para evitar o seu «avinagramento». Esta periodicidade varia de acordo com o ensinamento que foi transmitido a cada produtor pelos seus antecessores.

Cerca de uma semana antes da laboração propriamente dita da sidra, os cuidados com as barricas redobram-se, sendo lavadas com água e colocadas a «inchar» durante alguns dias, de acordo com a data da última utilização, para que todas as brechas que existam na madeira se tapem.

Na véspera do dia marcado para a laboração da sidra, a «vasilha» é, então, finalmente colocada a escorrer.

Bem lavados todos os utensílios a utilizar no processo, as maçãs são introduzidas primeiramente num pequeno «lagar» de madeira, onde são trituradas com um «malho», através de um movimento vertical dos braços, de «sobe e desce» (esta técnica pode ser observado nas demonstrações que são realizadas na Festa da Sidra do Santo da Serra, a decorrer já no próximo fim de semana).

À medida que as maçãs são trituradas, o seu sumo vai sendo recolhido para as «vasilhas», as quais foram novamente tratadas com mecha neste dia, e é naquelas que o «mosto» das maçãs vai permanecer e decorrer todo o processo da sua fermentação alcoólica.

Habitualmente, são realizadas algumas trasfegas posteriores, de acordo com a época do ano e/ou a face da lua. No processo de elaboração da sidra com alguma incorporação de tecnologia ou, se preferirmos, um processo mais moderno, é utilizada para o corte das maçãs uma máquina com lâminas muito semelhantes a facas.

Este equipamento é colocado sobre um lagar tradicional madeirense ou em cima de uma prensa hidráulica rudimentar para que, quando termine o corte das maçãs, se processe ao esmagamento das mesmas ou, melhor, à prensagem da polpa já em pedaços para obter a máxima extração do sumo existente. Esta prensa artesanal por vezes tem uma alavanca hidráulica para facilitar o processo de esmagamento.

Ao prensar, o «mosto» sai por uma «bica» e «cai» para um reservatório de capacidade adequada ao volume esperado obter.

O líquido é então transferido depois para barricas de madeira ou pequenas cubas de inox, através de mangueiras ligadas a uma bomba. É nas barricas ou cubas que o «mosto» de maçã fica a fermentar. Terminada a fermentação alcoólica procede-se às trasfegas, de acordo ainda com factores ligados à tradição com as luas e/ou estações do ano, permanecendo a sidra naquele vasilhame até ser totalmente consumida.

Os produtores consideram que a sidra está pronta para beber e comercializar quando se apresente límpida ou semi-límpida, o que demora mais ou menos tempo, em função de diversos factores.»¹⁶³

¹⁶³ Fonte: Regina Pereira, Setembro 2013 <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/comercio/novos-produtos/306-a-producao-de-sidra-na-madeira>