

DM

Da Cana-de-Açúcar ao “Rum da Madeira”
Efeitos sociais, culturais, económicos e fiscais
na Ilha da Madeira

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Nuno Miguel Gouveia Dias

MESTRADO EM ESTUDOS REGIONAIS E LOCAIS



UNIVERSIDADE da MADEIRA

A Nossa Universidade

www.uma.pt

fevereiro | 2026

Da Cana-de-Açúcar ao “Rum da Madeira”
Efeitos sociais, culturais, económicos e fiscais
na Ilha da Madeira

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Nuno Miguel Gouveia Dias

MESTRADO EM ESTUDOS REGIONAIS E LOCAIS

ORIENTAÇÃO

António Manuel Martins de Almeida

COORIENTAÇÃO

Ana Isabel Ferreira da Silva Moniz



Faculdade de Artes e Humanidades
Mestrado em Estudos Regionais e Locais

Dissertação apresentada à Universidade da Madeira para obtenção do Grau de Mestre em
Estudos Regionais e Locais



Fotografia do curso no sítio da UMA na internet

Da cana-de-açúcar ao “Rum da Madeira”
Efeitos sociais, culturais, económicos e fiscais na Ilha da Madeira

Orientada por:

Professor Doutor António Manuel Martins de Almeida

Coorientada por:

Professora Doutora Ana Isabel Ferreira da Silva Moniz

Da cana-de-açúcar ao “Rum da Madeira”
Efeitos sociais, culturais, económicos e fiscais na Ilha da Madeira

Nuno Miguel Gouveia Dias

Dissertação apresentada à Universidade da Madeira para obtenção do
Grau de Mestre em Estudos Regionais e Locais

Da cana-de-açúcar ao “Rum da Madeira”
Efeitos sociais, culturais, económicos e fiscais na Ilha da Madeira



Fig. 1 - Fotografia de data desconhecida - Museu de Fotografia da Madeira Atelier Vicente's

Funchal, fevereiro de 2026

Dedicatória

Aos meus filhos Ana Maria Dias, Lourenço Nuno Dias e Alicia Marta Dias.

Agradecimentos

O percurso realizado para concluir este desafio foi extremamente difícil, trabalhoso, extenuante, árduo e com muita abnegação, levando mais tempo do que aquele inicialmente traçado para o finalizar. Nesta caminhada, perdi a minha mãe e o meu pai (ambos no mês de agosto de 2022), o que ainda criou mais dificuldades para empregar o foco necessário para o trabalho a realizar.

Aqui chegado, devo com toda a humildade agradecer a todos aqueles que fizeram o trajeto, sempre a meu lado, incentivando-me sempre e proporcionando as condições necessárias para atingir o objetivo final.

Em primeiro lugar, quero agradecer ao meu orientador, Professor Doutor António Manuel Martins de Almeida, e à minha Coorientadora, Professora Doutora Ana Isabel Ferreira da Silva Moniz, por terem acedido orientar a minha dissertação e expor o meu reconhecimento pelo apoio dado, a disponibilidade, as sugestões, as críticas, as sucessivas correções à versão provisória do texto, as palavras de incentivo, mas principalmente por toda a paciência (e incontáveis e-mails), compreensão e amizade que demonstraram durante esta aventura para aferir mais conhecimento e valorizar as minhas competências.

Um especial agradecimento à minha irmã, Carla Patrícia Dias, pelos diálogos de motivação e por acreditar nas minhas capacidades. Aos meus filhos, Ana Maria Dias, Loureço Nuno Dias e Alícia Marta Dias, pelas horas de ausência que não são passíveis de serem contabilizadas. Por último, à Dra. Sílvia Alexandra Fragoso Lopes, no apoio e encorajamento para nunca desistir e a lutar por um objetivo pessoal muito relevante para o meu percurso académico.

Agradeço também ao Dr. Rogério Gouveia, anterior Secretário Regional das Finanças do Governo Regional da Madeira, ao Dr. Manuel Jesus Braçal, Coordenador do Núcleo de Procedimentos Fiscais da Alfândega do Funchal, ao Dr. Tiago Miguel Freitas, Presidente do Instituto do Vinho, Bordado e Artesanato da Madeira, I.P., ao meu amigo Dr. Roberto Loja, a todas as pessoas que, mesmo não estando assinaladas, tiveram um papel muito importante neste processo. Não as esquecerei jamais, pois sem a sua colaboração não teria sido possível concretizar este estudo.

A todos o meu humilde e profundo agradecimento.

ÍNDICE

Resumo	3
ABSTRACT	4
1. Tema e objetivos da Investigação	6
2. Contextualização e pertinência do tema	8
3. Metodologia de trabalho	10
4. Produção	11
4.1. A planta da cana-de-açúcar	11
4.2. Ciclo de produção	11
4.3. Aguardente (Rum da Madeira): algumas notas históricas	15
4.4. Aguardente (Rum da Madeira) – Poncha	24
4.5. - Tipos de Rum	26
4.5.1. – Natural	26
4.5.3. – Envelhecido	27
5. Enquadramento histórico	27
6. Rum da Madeira e a economia na RAM	32
6.1. Introdução no consumo do Rum da Madeira no mercado interno de Portugal	38
6.3. Exportação do Rum da Madeira	40
6.4. Comercialização de Bebidas Espirituosas Produzidas na RAM	41
6.5. Impostos indiretos na RAM	43
6.6. Impostos indiretos sobre a produção e a importação	48
6.7. Estatuto de RUP da RAM e os impostos indiretos (IABA)	49
7. Alguns aspetos culturais e literários	55
7.1. A cidade do açúcar	55
7.2. Museu de Arte Sacra	56
7.3. Outros museus	57
7.4. Roteiro do turismo literário e gastronómico	57
7.5. Eventos e tradições	60
7.6. A importância dos engenhos	62
7.7. A importância do engenho do Torreão	66
7.8. O roteiro para a época de laboração dos engenhos	68
Conclusão	70
Bibliografia Geral	73
Bibliografia	77

Conteúdos online	79
Anexos	82
Uma Ilha de Sonho	83
“Arco da Calheta”	85
<i>António e Isabel do Arco da Calheta</i>	86
O açúcar	87
Horácio Bento Gouveia “Civilização Madeirense”	88

Resumo

Esta dissertação tem por tema a cana-de-açúcar, na ilha da Madeira, desde a sua introdução nesta ilha no século XV, à sua transformação em açúcar e aguardente, levando a um proeminente desenvolvimento e crescimento económico, assim como a exportações e expedições que se traduziram em riqueza para a sociedade madeirense. A evidência deste bem no património cultural da ilha revela-se também determinante na influência que teve em vários escritores que aprofundaram este tema da cultura madeirense nas suas obras, nas quais a cana-de-açúcar é referida. Neste estudo, é demonstrada a sua relevância na Madeira evidenciada no património da cidade, nas obras expostas nos diversos museus da Região e na sua influência em vários autores que exploraram temas enraizados na cultura dos habitantes da Madeira.

Nesta dissertação, reflete-se ainda sobre o impacto que a cana-de-açúcar teve na área económica e no contributo que teve para evitar perder população, através da emigração, e promover melhor qualidade de vida aos seus habitantes que, vivendo no meio rural, a sua subsistência passava na sua maioria pelo trabalho na produção da cana-de-açúcar. Esta atividade reveste-se de uma importância fulcral, visto ser daqui que acontece a transição da cana-de-açúcar em “Rum da Madeira”, bebida exclusiva considerada como o único rum agrícola do continente europeu.

Este estudo propõe-se ainda elencar e analisar os apoios que são concedidos para apoiar a produção de cana-sacarina que podem ser enquadrados como auxílios de Estado, devidamente alicerçados em ditames legislados pela União Europeia. De entre estes, destaca-se o Programa de Opções Específicas que visa dar resposta ao Afastamento e à Insularidade (POSEI), que se apresenta como um elemento essencial para qualquer Região Ultraperiférica (RUP) que integram a União Europeia, conforme disposto no artigo 349.º do Tratado de Funcionamento da União Europeia (TFUE).

Palavras-chave: Cana-de-Açúcar; Aguardente; Rum da Madeira; Açúcar; Rendimento; Arte, Literatura e Cultura.

ABSTRACT

This dissertation aims to address and develop the issue of sugar cane production on the island of Madeira, listing the various phases in the history of that plant in Madeira, starting with its introduction on the island in the 15th century, its exponential development, its transformation into sugar and rum, its export and shipping, and the consequent creation of wealth in Madeiran society with the effects it had on the socio-cultural issues that have marked the island's society for more than five centuries, clearly visible in heritage urban planning, in the works of art that can be seen in the various museums on the island, the influence on some writers who address the theme and in the deep-rooted culture of the inhabitants of the Madeira archipelago.

The transformation of sugar cane into “Madeira Rum” (the only agricultural rum in Europe), will have an orientation focused on the economic component (macro and micro), fiscal and the effect of the settlement of populations in rural areas, which are normally dedicated to the primary sector, through labour income, particularly in places where sugar cane is mainly produced, thereby providing better living conditions for the local population, and avoiding the emigration of its residents.

Address the support granted to the production of sugar cane that can be classified as state aid, duly based on rules legislated by the European Union, namely the Program of Specific Options to Face Remoteness and Insularity (POSEI), and which is one essential element for the Outermost Regions (ORs) of the European Union, as provided for in article 349 of the Treaty on the Functioning of the European Union (TFEU).

Keywords: Sugar cane; Brandy; Madeira Rum; Sugar; Earnings; Art and Literature.



Figura 2 - Fotografia de data desconhecida motor de busca Google

[...] apanham primeiramente as canas e estendem-nas por ordem nos sulcos. Depois, cobertas de terra, vão-nas regando amiudadas vezes, de modo que a terra sobre os sulcos não se torne seca, mas se mantenha sempre húmida. Daí que, pela força do sol, cada nó produz a sua cana que cresce a pouco e pouco cerca de quatro braças. (...). Assim amadurecem ao fim de dois anos e, quando maduras, cortam-nas na Primavera, rente ao pé. Os pés, germinando de novo, produzem outras canas para o ano seguinte, as quais não crescem tão altas, mas com cerca de menos uma braça e, ao fim de um ano, ficam maduras. Cortadas estas segundas, arrancam totalmente as plantas para depois, no devido tempo, reporem outras canas como se disse.

Aragão, António, *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal 1981, Edição da Secretaria Regional da Educação e Cultura. Direção Regional dos Assuntos Culturais. [Artes Gráficas da Madeira, Lda.], pp. 84-85.

1. Tema e objetivos da Investigação

Esta dissertação foi um trabalho pensado, estudado, analisado e discutido no âmbito do Mestrado em Estudos Regionais e Locais da Universidade da Madeira, tendo como tema a produção de cana-de-açúcar na Ilha da Madeira assim como o contexto da sua produção e a repercussão que teve não só apenas económico, como também demográfico e cultural.

Acresce, para além do estudo realizado acerca do percurso da cana-sacarina, desde a sua plantação e colheita até à produção do açúcar, a sua aplicação para o Rum e dos seus efeitos na economia da Ilha, o facto deste estudo assentar na possibilidade de conhecer e aprofundar as raízes da ilha de onde sou natural. Realizámos, assim, um contributo para a análise financeira e económica da cultura da produção de cana-de-açúcar com o intuito de melhor entender a sua importância para a economia da Região, seja numa vertente mais global (macro), seja numa vertente mais local (micro).

Creemos ser importante, dada a experiência profissional que detemos e os anos de serviço que dispomos em matérias que nos são caras, mencionar que a apreciação dos assuntos económicos compreende o estudo do impacto fiscal na economia da Região Autónoma da Madeira (RAM) e o envolvimento de tributos de rendimento na execução anual das fábricas da Madeira.

É ainda o nosso propósito examinar os efeitos diretos e indiretos desta atividade, ainda que de forma sumária, particularmente, o possível aumento de rendimento na comunidade dos produtores de cana-sacarina, no âmbito dos trabalhadores diretos, tais como agricultores, e, ainda, na vertente dos industriais dessa área.

É também o nosso propósito, nesta dissertação, esclarecer quais são os apoios procedentes da União Europeia através do POSEI, o Programa de Opções Específicas para fazer face ao Afastamento e à Insularidade, que são concedidos através dos responsáveis regionais pelos produtores da cana-sacarina.

Propomo-nos, ainda, examinar o volume de população nas zonas da Madeira onde se cultiva a cana-de-açúcar, zonas rurais cujo clima é propício para a sua produção, e o impacto que esta atividade poderá ter na fixação das suas gentes. Os costumes e tradições relacionados com a produção da cana-sacarina que existem na Região Autónoma da Madeira fazem também parte da nossa atenção neste estudo,

embora seja trabalhado de modo mais breve. É ainda nosso propósito estudar a forma como alguns escritores retratam a cana-de-açúcar e o Rum em obras literárias.

2. Contextualização e pertinência do tema

Pretende-se, com esta dissertação, fazer uma abordagem a uma plantação típica da Madeira, nas suas várias utilizações, visto que existem já vários estudos sobre a cana-de-açúcar, quer a nível histórico e cultural, quer a nível literário.

É de referir que, na ilha da Madeira, a cultura da cana-de-açúcar bem como o seu desenvolvimento e produção apresentou-se sempre como uma relevante e lucrativa fonte de receita, possivelmente, nos últimos cinco séculos. Contudo, como em quaisquer outros aspetos da existência, nem sempre foi assim, tendo em conta que houve períodos de menor retorno de rendimentos para a população, o que conduziu, por vezes, a um eventual desinteresse pela sua produção.

A nossa dissertação, que centra a sua atenção na dimensão económica, em particular, no que diz respeito aos impactos macro e microeconómico na economia da ilha da Madeira, tem como propósito analisar variadas vertentes, tais como histórica e cultural, a fim de poder circunscrever a produção e o desenvolvimento da cana-de-açúcar na Ilha da Madeira e os impactos daí decorrentes.

Neste sentido, propomo-nos apresentar os apoios disponibilizados para a produção da cana-de-açúcar existentes por parte de instituições europeias, de que pode ser exemplo, o Programa de Opções Específicas, para tentar dar resposta ao afastamento territorial e à insularidade (POSEI), assim como as ajudas por parte da Secretaria Regional da Agricultura e da Secretaria Regional das Finanças, do Governo Regional da Madeira, com efeitos significativos na economia regional, ao nível das exportações e expedições no mercado interno do Arquipélago. Estes apoios refletem-se de modo positivo também ao nível da fixação das populações nos locais mais produtivos de cana-de-açúcar, fixação essa justificada em épocas passadas com o intuito de aumentar o rendimento dos agregados familiares. Ao fixar as populações em locais com maior pressão demográfica, procurava-se mitigar o efeito da pressão para emigração e conseqüente perda de população que buscava melhores perspetivas de vida em outros países mais prósperos.

Por outro lado, na vertente produtiva, pretende-se estabelecer uma correlação entre o volume de cana-sacarina destinada para a produção nos engenhos e o volume de “Rum da Madeira”, ou aguardente, que é efetivamente produzido, obtendo-se assim uma taxa de rendimento média na produção, resultado que poderá

constituir uma base para um estudo que sirva para aferir eventuais tributos através dos métodos indiretos.

Por fim, pretende-se efetuar uma análise SWOT, ferramenta essencial na gestão, para fazer o planeamento estratégico de empresas e novos projetos que existem no sector em estudo, e também equacionar novas medidas para possibilitar uma maior eficiência e eficácia na produção (tradicional e com novos produtos), armazenagem, e comercialização nos mercados interno e externo, colocando mais e melhor produto no mercado e, concomitantemente, criando valor e reconhecimento da origem dos produtos e assim também do arquipélago da Madeira.

3. Metodologia de trabalho

A metodologia para a realização desta dissertação assentou na investigação realizada em bibliotecas e também em pesquisas *online*, em sites de referência, acerca do tema em estudo. Foi também recolhida informação não só em instituições académicas como também em organismos governamentais, tais como o Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM (IVBAM, IP-RAM), sob tutela da Secretaria Regional da Agricultura, a Autoridade Tributária e Assuntos Fiscais da Região Autónoma da Madeira (AT-RAM) e a Direção Regional de Estatística da Madeira (DREM), ambos na dependência da Secretaria Regional das Finanças, e a Alfândega do Funchal, que pertence ao organismo Autoridade Tributaria e Aduaneira (AT), sob tutela do Ministério das Finanças.

Solicitámos a colaboração dos engenhos que laboram na Madeira, pedindo as informações por escrito (preferencialmente por correio eletrónico), ou deslocando-nos aos referidos engenhos para contatos diretos com os responsáveis dos mesmos, sendo que no caso presente não se verificou a disponibilidade para efetuar uma entrevista sobre a temática para aferir as sensibilidades do sector.

4. Produção

Apresentamos, de seguida, algumas informações acerca do cultivo da cana-sacarina, por considerarmos que nos permitem esclarecer aspetos sobre o valor histórico e cultural do processo da sua produção. É de sublinhar que a produção de cana-de-açúcar, planta oriunda de regiões tropicais do sul da Ásia e da Melanésia, se afirma como uma marca cultural e identitária da Ilha da Madeira que vai mais além da produção de açúcar ou aguardente de cana.

4.1. A planta da cana-de-açúcar

A cana-sacarina, uma planta herbácea da família das *Gramínea*, é oriunda da Ásia e faz parte também do género *Sacharam L.* É de sublinhar que estão descritas pelo menos seis espécies desta planta, sendo a denominada de *Saccharum officinarum L.* aquela que detém uma maior utilização agronómica.

No que diz respeito ao termo “soca”, gostaríamos de referir que se trata do nome que é dado à apanha da cana-de-açúcar. A execução deste trabalho inicia-se por volta do mês de março até meados de maio. Também “sabugo” é o termo tradicional atribuído às últimas folhas das plantas, assim como à parte do fim destas, antes da apanha.

4.2. Ciclo de produção

O ciclo de produção da cana-de-açúcar passa por diferentes e variadas etapas, sendo todas e cada uma delas individualmente determinantes para o desenvolvimento da fase seguinte. Dá-se início com a própria plantação, colocando as estacas em terra húmida, estratégia que facilita a sua reprodução. Após este trabalho, segue-se para a fase do afilhamento, sendo este o estágio em que nascem os talos e em que se forma uma “soca” (parte subterrânea), compreendendo à volta de 10 a 40 talos, consoante a espécie derivar.

Não obstante, a rega deverá sempre ser bastante considerável nas primeiras fases, de forma a facilitar o crescimento e o desenvolvimento das ramificações, garantindo, assim, os nutrientes necessários. É de sublinhar que a contiguidade da água da irrigação é um dos fatores mais importantes deste processo.

Na fase de maturação, a cana possui uma singularidade já aqui descrita e denominada de “sabugo”, produzido na parte superior, que mais tarde é cortado, deixando apenas a cana-de-açúcar. Ainda nesta fase, o talo é cortado o mais rente possível à terra de modo que seja possível aproveitar ao máximo a extração do sumo. Por fim, a “soca” e os talos mais novos que se desenvolverão posteriormente, levam a um novo ciclo até que o seu rendimento se reduza, deixando de ser rentável e obrigando, assim, a uma nova plantação de canaviais.

Por norma os canaviais desenvolvem-se habitualmente em cotas baixas (na quota dos 300 metros na costa sul e nas quotas entre 150 e 200 na costa norte), devido a diferentes níveis de exposição solar e temperatura.

No que diz respeito ao norte e sul da ilha, veremos, então as diferenças, sendo que, na costa norte da ilha da Madeira, de abril a meados de maio, proporciona-se a fase de germinação, e de finais de maio a julho, sucede a fase do afilhamento, levando a que somente de agosto a novembro ocorra então a fase de crescimento rápido, ficando a última fase, a de maturação para os meses que percorrem entre dezembro e março.

Na costa sul da ilha da Madeira, o processo modifica-se relativamente a nível de tempo, sendo que a fase de germinação começa entre maio e julho e o afilhamento vai de meados de junho a agosto. Por fim, é de referir que o crescimento rápido compreende os meses de setembro até dezembro e, por fim, a maturação corresponde aos meses de janeiro a abril.

O ciclo de colheita está por norma centrado e balizado entre março e final do mês de maio, de acordo com o clima, tendo a cana-sacarina certas particularidades inerentes à sua produção. Depois da colheita revela-se fundamental que se desenvolva o seu tratamento, evitando, dessa forma, que perca a sacarose.

O ciclo da colheita revela-se por um trabalho árduo, além de requerer muita mão-de-obra, sendo por este fator executado na sua maioria por homens, bem como nas mais variadas tarefas, que vão desde a limpeza da palha, ao próprio carregamento dos molhos de cana.

Pode-se aferir que a natureza e a dureza deste tipo de trabalho poderão ter originado um elo entre a escravatura e a Madeira, explicado pela carência de mão-de obra, o que pode justificar o facto de terem sido encaminhados para a Madeira inúmeros escravos procedentes de África, em particular do Norte.

O processo que envolve a colheita é exigente, razão pela qual tem de ser preciso. Começa por uma etapa de limpeza da cana-sacarina que é, posteriormente, colocada em

molhos para ser transportada para o engenho, onde irá ser feita a moagem. Do processo da moagem resulta um líquido que é filtrado com a finalidade de se tornar o mais limpo possível. Na sequência deste processo é realizado um ajuste atinente ao teor de açúcar, de modo a potencializar depois a fermentação que se desenvolve após alguns dias, de onde surge o líquido, denominado de “vinho de cana”, que é então sujeito a decantação e, por fim, destilado.

Através das alçapremas, a cana-de-açúcar era moída totalmente à mão, sendo somente em 1452 que terá sido realizado um investimento por parte de D. Henrique para a criação de um engenho movido a água, com a finalidade de se produzir açúcar. Aí, as canas eram moídas, sendo depois levadas até aos engenhos para serem espremidas e o sumo dali resultante utilizado para a produção de aguardente/rum agrícola ou mel. Tradicionalmente, verificamos que as áreas que apresentam melhores resultados nesta cultura encontram-se situadas nas zonas viradas a sul, ou seja, Machico, Ponta do Sol, Ribeira Brava, Calheta, Câmara de Lobos, Santa Cruz e São Vicente.

O método de fermentação alcoólica obedece a diversas etapas visto que é produzido em alguns dias e está diretamente dependente da temperatura ambiente e da destilação do sumo da cana-de-açúcar. Trata-se de um processo alcançado no decorrer da experiência acumulada através de gerações e gerações que, com recurso à tecnologia convencional, resulta num produto final tradicional, com qualidade e particularidades únicas.

No que respeita ao mel de cana, este resulta da cana-sacarina que é incorporada em dois moinhos denominados por engenhos. Destes engenhos é retirado o sumo de cana, também conhecido por guarapa, ou garapa, que é filtrado e cozido nos clarificadores. Seguidamente, este sumo, ou a guarapa, entra nas evaporadoras para continuar o processo de cozedura e evaporação da água que ainda exista. Numa última fase, efetua-se uma outra cozedura e uma última filtração, que antecede a incorporação do xarope na caldeira de vácuo.

Finalmente, o mel de cana repousa e arrefece de forma natural, num repositório próprio, convertendo-se em um alimento rico em vários elementos químicos e vitaminas, salientando-se o Fósforo, Magnésio, Cálcio, Ferro, Cobre e Vitaminas PP, B1 e B2, entre outras.

É de salientar a utilização recorrente do uso de mel de cana-de-açúcar em diferentes realizações culinárias na gastronomia madeirense. Esta planta, depois de transformada em produto final, é utilizada em variados pratos e receitas, tais como broas de mel, o bolo de mel, o bolo de família, o bolo preto, sobretudo no Natal, ou a acompanhar sonhos e

malassadas, doces tradicionais da época do Carnaval, como também em pratos de carne e de peixe, assim como em tantas outras especialidades da culinária madeirense.

Para melhor enquadrarmos a produção agrícola, de forma simplificada, relativamente às áreas e principais culturas, na Região Autónoma da Madeira (RAM), apresentamos o quadro da Direção Regional de Agricultura, a saber:

Quadro I - Áreas e produções das principais culturas (2009-2020)

Culturas	Anos											
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Culturas temporárias												
Alface	75	80	88	97	98	100	100	100	80	60	49	49
	2 250	2 400	2 640	2 904	2 933	2 992	2 992	3 201	2 568	1 810	1 495	1 555
Batata	1 500	1 500	1 566	1 539	1 579	1 208	1 244	996	1 001	920	898	864
	47 500	45 000	39 173	45 954	47 150	36 087	37 169	26 110	30 689	28 848	29 448	25 914
Batata-doce	392	400	460	520	541	546	546	546	515	470	430	430
	5 880	6 000	9 180	10 920	12 942	13 194	13 194	11 294	10 883	9 957	9 211	7 351
Cana-de-açúcar	115	125	125	125	130	156	172	172	172	172	174	174
	5 750	5 643	5 472	5 720	5 825	7 586	8 824	10 812	10 830	10 751	9 814	9 727
Cebola	70	70	81	86	90	95	98	98	110	120	136	136
	2 450	2 450	2 842	3 013	3 163	3 321	3 421	2 737	3 080	3 493	4 201	4 201
Cenoura	50	50	50	40	44	43	40	40	35	32	29	29
	1 500	1 500	1 500	1 590	1 670	1 636	1 505	1 204	1 264	1 155	1 002	901
Feijão verde	90	90	95	99	100	100	100	100	102	107	113	113
	1 610	1 610	1 691	1 403	1 403	1 403	1 403	2 498	2 810	2 800	2 661	2 271
Inhame	33	33	31	31	31	31	31	31	29	27	24	24
	363	352	628	628	628	628	628	628	595	554	520	450
Espiga de Milho	90	95	95	100	105	105	113	113	107	107	113	113
	3 600	4 200	4 200	4 452	3 161	3 161	3 382	3 044	2 740	2 740	2 959	2 515
Nabo	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	600	600	600	600	600	600	600	600	600	690	690	690
Tomate	160	180	189	198	179	161	159	159	110	70	32	32
	9 600	10 800	11 340	9 979	10 778	7 544	7 921	6 720	4 694	3 087	1 298	1 634
Culturas permanentes												
Abacate	34	34	34	36	36	41	41	41	46	48	50	50
	348	350	420	525	525	525	472	414	455	367	415	462
Anona	98	98	102	107	115	115	115	119	124	120	117	117
	569	570	602	840	1 100	1 104	1 104	1 012	1 299	1 442	1 444	1 461
Banana ⁽³⁾	699	703	711	718	722	736	742	749	780	810	824	824
	14 651	15 804	15 809	17 301	16 174	19 079	18 578	21 305	23 187	17 597	22 732	22 284
Castanha	94	94	94	94	94	94	94	94	109	109	109	109
	63	63	76	76	94	94	99	89	103	104	111	106
Cereja	61	61	63	64	64	64	64	64	53	43	31	31
	190	225	232	237	237	249	249	85	243	197	138	72
Limão	78	78	78	81	81	81	81	81	64	64	63	63
	717	800	1 000	1 242	1 242	1 242	1 242	825	709	765	825	802
Maçã	100	100	99	95	94	94	94	94	94	94	x	x
	1 692	1 700	1 911	1 790	1 581	1 454	1 454	1 454	1 454	1 454	x	x
Maçã (var. exóticas)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	32	32
	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	506	479
Pero p/ sidra	40	40	42	50	52	64	64	64	64	64	x	x
	600	600	712	756	809	999	999	832	832	874	x	x
Maçã Regional	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	105	105
	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	1437	1348
Uva (<i>vitis vinifera</i>)	504	504	479	476	471	454	448	445	443	445	442	422
	4 575	3 730	3 994	5 030	4 541	4 218	4 819	3 514	4 516	3 624	3 960	3 900

Fontes:

DRA - Direção Regional de Agricultura

INE - Instituto Nacional de Estatística, Inquérito à Horticultura/2000

IVBAM - Instituto do Vinho, Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P.

Notas:

(1) Os dados de 2000 relativos às culturas temporárias referem-se ao Inquérito à Horticultura/2000.

(2) Os valores das áreas das culturas permanentes são o somatório das áreas contínuas (em pomar) com os pés dispersos (convertidos em área).

(3) Os dados referem-se à soma da banana comercializada com o autoconsumo e as vendas diretas, que se estima ser em 5% da banana comercializada.

Analisando o quadro *supra*, podemos aferir que a área e a quantidade de produção de cana-sacarina tem revelado um aumento gradual e contínuo. Regista-se apenas uma ligeira diminuição nos anos 2019 e 2020.

4.3. Aguardente (Rum da Madeira): algumas notas históricas

O “Rum da Madeira”, criado a partir da cana-de-açúcar cultivada na Madeira, é vulgarmente conhecido como “aguardente de Cana” (“aguardente de cana-de-açúcar” ou “aguardente de cana-sacarina”), pelo que, na sua rotulagem, é obrigatória a indicação “Rum da Madeira” ou “Rum Agrícola da Madeira”.

Em Portugal, o termo usado é “aguardente”, que deriva da ligação das palavras água e ardente. Esta união termina numa bebida de líquido incolor e com um elevado grau alcoólico. A Aguardente de Cana, nome pelo qual é conhecido o Rum Agrícola na Ilha da Madeira, é o produto final decorrente do método de fermentação alcoólica e de destilação do sumo da cana-sacarina. Refira-se que este é reputado como o único rum agrícola em toda a Europa.

Gostaríamos de expor que existem determinadas singularidades que merecem ser apontadas, de que pode ser exemplo o facto de a aguardente de cana-sacarina se apresentar como um rum que detém a IGP - Indicação Geográfica Protegida. Este detalhe permite demonstrar aspetos particulares resultantes dos variados modos tradicionais da sua produção, bem como também da experiência que tem sido ensinada e transmitida ao longo de várias gerações.

É também de referir, de entre algumas dessas singularidades, que subsistem diferentes variedades de cana-sacarina que são empregues na produção de “Rum da Madeira”. Disso pode ser exemplo POJ 2725, mais conhecida como “cana roxa”, a NCO

310, caracterizada por tons mais esverdeados e esbranquiçados e ainda a Yuba/Canica, cana que produz o sumo “guarapa”, sendo esta mais fina e a que melhor se adapta ao solo.

Como já aqui foi descrito, o Rum da Madeira é uma bebida alcoólica, cujo teor alcoólico varia entre os 71° e 72°, a 20°C. A esta bebida pode adicionar-se variados ingredientes de acordo com os gostos e paladares, tais como, a canela ou a casca de laranja de modo a proporcionar-lhe um aroma, mas também existe a aguardente misturada com mel-de-cana que é chamada de “macia”. Outro nome dado à aguardente é o de “grogue”, onde é servida num copo pequeno com a quantidade de 0,07 dl, designado como “um cálice de aguardente”.

Relativamente à aguardente da Ilha da Madeira, existem diversos fatores únicos que levam a que seja diferenciada de qualquer outra, tais como as condições climáticas da ilha, a variedade de plantas de cana sacarina, o próprio processo de produção, e não menos importante, a transmissão de conhecimento difundido pelas gerações.

Existem variadíssimas apresentações disponíveis do “Rum da Madeira”, apresentando em primeiro o rum mais novo, designado por rum natural sendo esta a matéria-prima principal e imprescindível à elaboração da típica Poncha da Madeira, mas claro que não se fica por aqui, ou seja, abrange mais tipos de rum, como os envelhecidos, que o são por regra em cascos de madeira de carvalho por amplos períodos.

Uma outra curiosidade a ser descrita sobre este tema é a forma de produção de rum a partir de outros derivados, tal como a borra, que esteve proibida, o que levou a que desta forma tivesse perdido parte da sua produção e a sua importância, o que leva a que a produção de aguardente fermentada pela cana sacarina é, de facto, o uso mais comum conhecido na Ilha da Madeira.

Foi em 1667, que na Madeira surgiu o alambique, muito em consequência da exportação de aguardente para o Brasil e para a Angola. Este aparelho, o alambique, é o equipamento que, por norma, é utilizado na destilação de bebidas alcoólicas como é o caso da aguardente. Ao surgir este mecanismo, a queima do vinho com uma certa qualidade inferior transformava-o em aguardente de vinho; técnica esta que aparece documentada na região, em 1821.

Começaram por surgir muitos mais alambiques na Madeira devido ao consumo de rum e à fortificação do vinho, e com a introdução deste mecanismo a produção de aguardente alterou o seu rumo conferindo alguma controvérsia entre ingleses (comerciantes que residiam habitualmente na Ilha da Madeira), que se encontravam a favor da aguardente estrangeira, assim como de produtores locais.

Os proprietários regionais requerem, em 1822, a proibição de aguardente francesa, efetivando desta forma uma clara posição para que aguardente local fosse reconhecida e devidamente valorizada, ao ponto que a própria Câmara Municipal do Funchal estipulou “que os vinhos de sua produção fossem adubados só com as aguardentes fabricadas nesta província, que não só podem abastar, mas que são de qualidade e quilatadas superiores a todas as aguardentes conhecidas” (Vieira, 1993, p.95).

Contudo, a história do rum não seria uma história completa sem adicionar a vertente do contrabando, algo usual naquela época. Assim, o rum passa, efetivamente, por um período de contrabando. Esta foi uma época típica da era e menos boa, onde se comercializava aguardente de forma indevida tendo sido apreendida uma grande quantidade de aguardente a Francis Gordon em 1827 no Funchal; levando a que esta ocorrência se tenha tornado conhecida como o maior escândalo de contrabando até aquela data.

Com a introdução da legislação nos anos de 1927/28/34/37, seguiu-se uma melhor contenção e monitorização tanto da produção como do comércio, o que levou a que o cultivo da cana-sacarina tenha sofrido uma forte redução, restando unicamente 34% da área que se concentrava nesta cultura.

Mesmo com a forte redução do cultivo, o proeminente consumo desta bebida levou a que no ano de 1928, tivesse sido criada a chamada “Companhia de Aguardente da Madeira”, que trouxe repercussões para as fábricas que produziam esta aguardente, atendendo a que estas usufruíam contratos únicos e exclusivos de produção de aguardente, esta nova Companhia fomentou, claramente, o encerramento de diversas destas fábricas.

Gostaríamos de salientar que a fábrica Hinton se destinava à destilação de aguardente e à produção de açúcar. Contudo, em 1986, o encerramento do engenho, a cana-de-açúcar foi canalizada para a produção de mel-de-cana sacarina e aguardente de cana-sacarina.

À semelhança de qualquer ação comercial aplicada os produtos, existe legislação para cumprir. Por essa razão, apresentamos as diretrizes legais que são aplicadas ao Rum. A produção e transação comercial do “Rum da Madeira” obedecem à regulamentação determinada pelo Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M, de 15 de março, que circunscreve as diversas categorias de rum e as designações tradicionais correspondentes.

O referido decreto define também as regras para a rotulagem que é praticada em relação ao “Rum da Madeira”, sobretudo no rum envelhecido. Ainda referente à parte do

rótulo, é absolutamente obrigatório expor o seguinte: “Rum da Madeira” ou “Rum Agrícola da Madeira”, ou seja, a região geograficamente protegida terá sempre de estar inserida no referido rótulo. Neste, poderão ainda constar referências à tradição, ao período de envelhecimento ou até mesmo ao ano de produção, desde que as especificações previstas na lei sejam cumpridas.

Uma outra particularidade que consideramos relevante prende-se com a menção no rótulo do “Rum da Madeira”. Aí é encontrada a informação de que o Rum foi sujeito ao método de envelhecimento feito em casco de madeira de carvalho, e o período em que esse procedimento foi realizado. Indicamos, de seguida, os tempos permitidos por lei:

- “3 anos”;
- “6 anos” ou “Reserva”;
- “9 anos”;
- “12 anos” ou “Reserva Velha”;
- “15 anos” ou “Reserva Especial”;
- “18 anos” ou “Reserva Superior”;
- “21 anos” ou “Grande Reserva”;
- “25 anos” ou outra indicação de idade superior, com a aprovação do IVBAM, que poderá ser relacionada com a designação “Grande Reserva Premium”.

Contudo, o ano de produção só constará do rótulo do “Rum da Madeira” desde que este seja produzido integralmente no ano em questão. Como já foi referido anteriormente, este é envelhecido em cascos de madeira de carvalho, sendo, numa fase seguinte, engarrafado.

No que diz respeito a este processo de engarrafamento do “Rum da Madeira” com a inclusão da informação do ano da sua produção, é de referir que este só poderá ser feito depois da realização de um estágio com um mínimo de três anos de envelhecimento, sendo sempre obrigatório constar, como já informado, o ano de engarrafamento na rotulagem.

Apesar do rum ser o principal ingrediente da tradicional poncha madeirense, pode ainda ser apreciado de várias formas, tais como em cocktails, a solo, ou até mesmo a acompanhar charutos e chocolates.

No ano de 2021, houve uma produção de mais de 3.286 hectolitros (puro álcool) de “Rum da Madeira”, feita por quatro engenhos. Estes 3.286 hl correspondem a cerca de

5.573 hl a 50% vol., resultantes do processo de transformação de mais de 7.410 toneladas (T) de cana-de-açúcar. Nesse mesmo ano, foram ainda engarrafados mais de 5.233 hl de “Rum da Madeira”.

É de salientar também que nesse ano de 2021 a comercialização de “Rum da Madeira” engarrafado rondou os 5.563 hectolitros e que o mercado regional se destacou como o principal mercado deste produto, o que corresponde a cerca de 93,9 % do destino final deste produto (este valor tem uma componente muito relevante que se traduz nos fluxos turistas que passam pela Ilha da Madeira).

Depois do “Rum da Madeira”, os licores regionais surgem como as bebidas espirituosas que representam uma parte considerável da produção e do engarrafamento na Região Autónoma da Madeira. É de sublinhar que os licores regionais são confeccionados na sua maioria com frutos e plantas da Ilha da Madeira.

Foi-nos possível constatar que no ano de 2021, inscreveram-se no Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP – RAM, sete agentes económicos para a produção de licor, que produziram um total que ultrapassou 2.602 hectolitros. Deste total, 1.301 hectolitros foram canalizados para a produção de “Poncha da Madeira”, o seja, o equivalente a cerca de 50% da totalidade da produção de licores.

Gostaríamos ainda de referir o facto de, em 2021, terem sido comercializados 2.770 hectolitros de licores regionais engarrafados, tendo sido o mercado da Região, novamente, o principal mercado da comercialização desta bebida, correspondente a cerca de 89,4% da finalidade destes licores (este indicador do mercado interno enquadra-se na mesma perspetiva de consumo anteriormente indicada para “Rum da Madeira”).

Para além do “Rum da Madeira” e de licores regionais, também foram produzidas e engarrafadas, na Região Autónoma da Madeira durante 2021, outras bebidas espirituosas, tais como Genebra (12 hectolitros), Gin (51 hectolitros) e Gin Destilado (61 hectolitros).

Para melhor espelhar a produção de bebidas espirituosas na RAM, apresentamos o quadro *infra*, com a indicação dos produtores e os respetivos produtos produzidos e comercializados por cada um dos operadores económicos, a saber:

Quadro II – Produtores de bebidas espirituosas na RAM

Bebidas Espirituosas produzidas na RAM		
Produtor	Bebida Espirituosa produzida	
J. Faria & Filhos, Lda.	Aguardente de Vinho	
	Genebra	
	Rum da Madeira	
	Rum da Madeira Velho	
	Licor	Amêndoa Amarga
		Amora
		Ananás
		Anis
		Aniz Escarchado
		Anona
		Banana
		Café
		Castanha
		Eucalipto
		Ginja
Laranja		
Limão		
Maracujá		

Bebidas Espirituosas produzidas na RAM	
Produtor	Bebida Espirituosa produzida
	Morango
	Noz
	Poncha da Madeira
	Poncha da Madeira de Maracujá
	Poncha da Madeira de Tangerina
	Rum com Mel
	Tangerina
	Triple Seco
	Tim-tam-tum
Emanuel Gonçalves, Lda.	Licor
	Banana
	Castanha
	Eucalipto
	Ginja
	Limão
	Licor do Natal
	Maracujá
	Pitanga
Poejos	

Bebidas Espirituosas produzidas na RAM		
Produtor	Bebida Espirituosa produzida	
Fábrica de Licores Triunfante, Lda.	Licor	Amora
		Anis Escarchado
		Banana
		Castanha
		Eucalipto
		Morango
		Noz
		Tangerina
Engenho Novo da Madeira, Lda.	Rum da Madeira	
	Licor	Aniz Escarchado
		Aniz Menta Escarchado
		Ginja
		Poncha da Madeira
		Poncha da Madeira de Maracujá
		Poncha da Madeira de Tangerina
		Rum Café
Rum Laranja		

Bebidas Espirituosas produzidas na RAM	
Produtor	Bebida Espirituosa produzida
	Rum Limão
	Rum Menta
Sociedade dos Engenhos da Calheta, Lda.	Rum da Madeira
	Rum da Madeira Velho
	Licor Rumel
	Licor Poncha da Madeira
Luís Vasconcelos G. Barreto	Licor Ginja
	Licor Poncha da Madeira
	Licor Poncha da Madeira de Tangerina

Fonte: IVBAM - Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P.

Para uma informação mais completa, sobre as bebidas espirituosas produzidas na RAM, apresenta um quadro que tem como referência o ano de 2021, com os mercados de destino dos produtos (expedição e exportação), a saber:

Quadro III - Mercados de destino dos produtos (expedição e exportação)

MERCADO	Rum						Licores		Outras Bebidas Espirituosas		TOTAL		
	Engarrafado		Granel		total		Qtz (litros)	Valor (euros)	Qtz (litros)	Valor (euros)	Qtz (litros)	Valor (euros)	
	Qtz (litros)	Valor (euros)	Qtz (litros)	Valor (euros)	Qtz (litros)	Valor (euros)							
Alemanha	1 616	27 520	900	6 615	2 516	34 135	454	2 869	13	185	2 982	37 189	
Bélgica	1 224	25 885			1 224	25 885	60	306			1 284	26 191	
Dinamarca	29	294			29	294			269	3 690	298	3 984	
França	3 098	75 800	50 200	240 358	53 298	316 158	756	3 758			54 054	319 916	
Holanda	798	14 304			798	14 304	122	682			920	14 986	
Itália	1 140	22 195			1 140	22 195					1 140	22 195	
Letónia	73	712			73	712					73	712	
Luxemburgo	126	1 346			126	1 346					126	1 346	
Portugal	Açores		9 000	49 750	9 000	49 750					9 000	49 750	
	Continente	23 146	161 125	2 000	20 795	25 146	181 920	20 234	101 110	246	2 925	45 627	285 955
	Madeira	522 228	3 500 272			522 228	3 500 272	247 508	1 192 197	9 165	76 989	778 901	4 769 458
Total Comunitário	553 479	3 829 454	62 100	317 518	615 579	4 146 972	269 133	1 300 922	9 693	83 788	894 405	5 531 683	
Canadá	105	946			105	946	454	2 666			559	3 612	
China	701	23 205			701	23 205			265	3 690	966	26 895	
Coreia do Sul	223	3 426			223	3 426					223	3 426	
E.U.A.	405	3 385			405	3 385	5 235	16 658			5 640	20 043	
Macau	4	44			4	44					4	44	
Reino Unido	1 056	9 234			1 056	9 234	1 824	8 790			2 880	18 024	
Suíça	298	2 559			298	2 559	347	1 679			645	4 238	
Taiwan	71	674			71	674					71	674	
Total Outros Países	2 864	43 473	0	0	2 864	43 473	7 860	29 792	265	3 690	10 988	76 956	
Total Geral	556 343	3 872 927	62 100	317 518	618 443	4 190 446	276 993	1 330 714	9 958	87 478	905 393	5 608 639	

Fonte: IVBAM - Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P.

Analisado o quadro supra do IVBAM, I.P., é possível verificar-se que existe uma clara aposta na diversificação dos mercados para onde os produtores regionais expõem e exportam os seus produtos para contornar a questão da dimensão reduzida do mercado interno da Região Autónoma da Madeira e assim tentarem ampliar a sua produção e potencializar os lucros nos mercados que detêm um maior poder de compra de bens desta natureza.

4.4. Aguardente (Rum da Madeira) – Poncha

Se existe uma bebida que tem ganho uma visibilidade notória é a inigualável poncha da Madeira, sem dúvida. A dimensão e importância que tem ganho nos canais de divulgação turística da região, leva a que seja um produto de consumo praticamente obrigatório para todos os turistas que nos visitam.

A poncha emergiu devido à diversificação do aproveitamento da cana-sacarina no uso industrial do século XIX, com o início do século XX, assim como com a continuidade de certos engenhos. Como curiosidade temos a referência do historiador Alberto Vieira, que diz que a poncha é irmã do ponche de Cabo Verde e da caipirinha do Brasil.

Historicamente a fantástica poncha da Madeira, foi inspirada numa bebida originária da Índia, onde é conhecida como *pānch*, e era feita com aguardente de arroz, e

o limão conservado em açúcar e a aguardente de maneira a prevenir o escorbuto. A poncha foi e trazida para a ilha pelos visitantes ingleses no século XVIII.

A poncha típica da Madeira, é uma bebida espirituosa feita à base de mel de abelhas, Rum da Madeira (ingrediente obrigatório) onde se juntam os frutos regionais, conferindo-lhe assim, um paladar único.

Na atualidade, existe um leque bastante variado de sabores com aromas e paladares tropicais característicos e inequívocos, que conferem uma cor específica à bebida dependendo do fruto utilizado, como por exemplo: a poncha de tangerina, tem uma cor alaranjada, a poncha de kiwi, devido ao seu fruto terá uma cor esverdeada, mas se for de maracujá será de cor amarela, entre outras.

A patente desta bebida foi aprovada em 2014, na Região Autónoma da Madeira, pelo Governo Regional, como “Poncha da Madeira”, o que significa que, decorrente dessa aprovação, a produção e comercialização dessa bebida ficaram protegidas através de regulamentação e a mostrar a referência de área protegida, na qual se inclui as Ilhas da Madeira e do Porto Santo. Sobre este assunto, pode ler-se no Regulamento (CE) N.º 110/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro de 2008, que revogou o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho¹, no que diz respeito à significação, designação, apresentação, rotulagem e proteção das informações referentes à área geográfica dessas bebidas espirituosas.

Desta forma, a bebida “Poncha da Madeira” não pode ser vendida sem a certificação que lhe é devida, uma estratégia que contribui para proteger os produtores de cana-sacarina e de aguardente de cana-de-açúcar da Região Autónoma da Madeira. Tanto o açúcar, como o mel e os citrinos, ingredientes desta bebida, podem ser modificados, contudo a poncha fabricada na Madeira deve incluir “Rum Madeira” em vez de aguardente importada.

Como já tivemos oportunidade de referir, a “Poncha da Madeira” é feita com mel de abelha, mas também existe uma receita com mel-de-cana, nesta receita junta-se a aguardente com ao sumo de limão e seguidamente é mexida com o tradicional pau da poncha (o mexelhote), que por norma serve-se também com um “dentinho”²: amendoins ou tremoços.

¹ Informações disponíveis em: Jornal Oficial da União Europeia, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0110>).

² Regionalismo que significa um acompanhamento para beber uma bebida alcoólica (p. ex. amendoim, tremoço, entre outros).

Após a mais simples e tradicional poncha “a poncha à pescador”, o leque de variedades desta bebida multiplicou substancialmente, desde a poncha de maracujá, de tangerina, de hortelã, de tomate inglês, mora-lima, etc. A oferta do sabor da poncha é diversificada consoante a fruta regional utilizada e é comercializada em variados bares que se encontram pela Madeira e Porto Santo, existindo locais que se evidenciam pelas escolhas e propensões dos consumidores, como por exemplo: a Serra de Água na Ribeira Brava, a Calheta, a Zona Velha do Funchal, etc. Colocando como curiosidade que esta técnica foi espalhada pelos diversos viajantes, e que se difundiu desde o Atlântico até ao Brasil, abarcando a África e Caraíbas.

No mais novo concelho do arquipélago da Madeira, a Ribeira Brava, é onde é feita a aguardente conservada. Esta aguardente é uma bebida idêntica à poncha, mas um pouco mais fraca, em que os ingredientes utilizados são: água fervida, limão, aguardente, açúcar e mel de cana ou de abelha. Mas ainda existe uma poncha mais fraca que estas duas, poncha que é feita no concelho vizinho, na Ponta do Sol, que leva como ingredientes: aguardente de cana, açúcar, casca de limão e água.

A Poncha tornou-se, na Ilha da Madeira, praticamente indispensável, inclusive, nos últimos anos, esta bebida tem ganhado grande evidência e adesão, especialmente pelos mais jovens, devido à diversidade de sabores e pelo facto de ser servida com gelo, tornando-a numa bebida fresca, saborosa e única. A poncha, inclusive, já passou a ser uma bebida quase imprescindível nos arraiais e festas populares, nas festas de Natal madeirense, assim como é uma das bebidas chave consumida nas “barraquinhas” que se encontram no centro do Funchal. Ainda no que refere à poncha “à pescador”, esta era usada antigamente pelos pescadores de Câmara de Lobos para se aquecerem na sua ida para o mar.

4.5. - Tipos de Rum

4.5.1. – Natural

Destaca-se dos demais pela sua intensidade e complexidade aromática, apresentando um nível olfativo menos neutro em comparação com os seus semelhantes. Sobressai pela presença de notas tropicais, frescura, mineralidade e persistências típicas.

4.5.2. - Edulcorado ou “beneficiado”

A edulcoração realça a complexidade aromática específica da bebida, nomeadamente, notas adocicadas a mel e a frutos secos, como figos e passas, dependente do tipo de edulcorante utilizado para arredondar o sabor final.

4.5.3. – Envelhecido

A técnica especializada no envelhecimento em cascos de madeira de carvalho, pelo período de três anos, no mínimo, diferencia-se pela capacidade de evolução, visto que vários compostos da madeira são liberados e influenciam profundamente os aromas do produto, tais como: lactonas (que responsáveis por notas de coco e amadeirado), vanilina (que confere aroma de baunilha) aldeídos fenólicos, como sinapaldeído e coniferaldeído (que adicionam nuances de especiarias, canela e cravo), compostos furânicos (presentes na tosta do carvalho, geram notas de amêndoa e caramelo), compostos defumados (guaiacol e 4-metilguaiacol) oriundos da tosta (responsáveis por aromas de fumaça e café), taninos da madeira (que trazem notas de amêndoa, chocolate amargo e tabaco) e eugenol (que contribui para aromas especiados).

Desta forma, o produto torna-se mais encorpado e detentor de uma frescura de teor ácido conferida pelo terroir da região e o envelhecimento oxidativo permite-lhe ainda apresentar uma vasta variedade de fragrâncias e sabores, proporcionando uma multiplicidade de aromas e suavidade no sabor do produto envelhecido.

5. Enquadramento histórico

No início do século XV, sob a direção de Dom Henrique, as primeiras mudas de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) chegaram à Madeira, vindas diretamente da Sicília. Ao chegarem, encontraram um solo extremamente fértil e recursos hídricos em abundância, assegurados pelas levadas e pelos principais cursos d'água da região. Todo o sistema estava estruturado para direcionar a água às áreas de maior cultivo de cana-de-açúcar, onde estavam concentrados muitos dos engenhos, com especial atenção para a costa sul da ilha, incluindo Funchal, Ribeira Brava, Ponta do Sol e Calheta.

A menção inicial ao açúcar da Madeira remonta a 1433. Vinte anos depois, a produção já alcançava níveis adequados para exportação, sendo reconhecido como o mais puro disponível. Graças à sua qualidade, a Madeira conquistou uma posição significativa no comércio europeu de açúcar. O produto, conhecido como “Ouro Branco”, era enviado em recipientes moldados de barro, chamados de “Pão de Açúcar” ou “Cones de Açúcar”.

Há um aspecto importante a considerar: com a descoberta da ilha da Madeira, diversos interesses de expansão foram despertados a partir do século XV. Essa ilha tornou-se um ponto de parada obrigatório, especialmente porque sua localização geográfica facilitou as escalas nas rotas marítimas dos descobrimentos. Posteriormente, transformou-se em um ponto estratégico e atrativo para as trocas comerciais e científicas.

Nesse sentido, é importante mencionar que os portos sempre estiveram conectados às cidades e têm muitas histórias para contar. O porto do Funchal, evidentemente, não é uma exceção. Era nesse local que os navegantes carregavam suas embarcações e transportavam estrangeiros portadores de novos conhecimentos, produtos e diversidade cultural.

Entre os séculos XV e XVI, é importante levar em consideração o papel do crescimento exponencial da cana-de-açúcar no Atlântico, considerando a mudança significativa na paisagem agrícola da Madeira devido ao cultivo da cana-de-açúcar, especialmente no lado sul e também no nordeste da ilha. A sua produção terá provocado uma série de mudanças perceptíveis em diferentes níveis, como o social, com o surgimento da escravatura; o econômico, com a aquisição de riqueza materializada no patrimônio cultural; e indivíduos de vários países que deixavam sua semente cultural como legado na ilha. Além disso, há o avanço tecnológico, exemplificado pela construção de engenhos de água.

Vale ressaltar que Funchal e Machico, as duas capitânicas da Ilha da Madeira, apresentam diferentes níveis de produção devido à orografia, ao clima e à sua mesologia. No entanto, as áreas consideradas mais propícias para o cultivo de cana-de-açúcar estavam concentradas na Capitania do Funchal, o que pode justificar a diferença nos resultados de produção alcançados por ambas as jurisdições.

Durante os séculos XV e XVI, o açúcar se estabelece como o principal produto de exportação e uma das principais fontes de riqueza da Madeira. A produção literária do período confirma isso, como se pode observar na Crônica de Nuremberg, 1492: “produz vários fructos, principalmente a canna saccharina, que traz á ilha consideráveis lucros,

inundando a Europa de óptimo assucar da Madeira, que é conhecido por assucar da Madeira” (Cf., Arquivo dos Açores, Vol. I, 1980, p. 42).

Significativamente, a produção de açúcar da Madeira destina-se principalmente à exportação, com os portos dos reinos mediterrâneo e nórdico europeus sendo os principais destinos. A representatividade do consumo interno só surgiu após a ideia principal de exportação, em grande parte devido aos costumes alimentares dos madeirenses e à produção de conservas.

Do ponto de vista comercial, o estímulo decorrente da produção de açúcar teria como resultado a vinda de numerosos comerciantes à Madeira, especialmente estrangeiros, como italianos, flamengos e franceses, que seriam responsáveis pela maioria das transações. Por meio desse mecanismo de operação, o açúcar passou a ser um produto exportado para diversas cidades, como Flandres, Gênova, Bristol, Roma, Bretanha, Livorno, Veneza, Constantinopla, entre outras.

Em 1468, no mercado flamengo, havia uma quantidade significativa de açúcar à venda, que mais tarde se tornaria famoso em toda a Europa. Como resultado da política colonial implementada pelos ingleses, a cidade do Funchal tornou-se um local atraente e envolvente, o que resultou na atração de turistas. Alberto Vieira, em "*História da Cidade do Funchal - A Economia de Uma Cidade Portuária*", descreve:

“Importância das suas produções ou da política colonial definida pelo império britânico (...) a obrigatoriedade da escala das embarcações do Cabo, Índia e Antilhas, aliada à disponibilidade do vinho para abastecimento e comércio nas praças de destino, tornaram o Funchal numa escala assídua. A isto acresceu a presença de visitantes na condição de doentes ou turistas” (Vieira, 2010, p. 5).

Com todas essas mudanças na ilha da Madeira, a economia avançou e se consolidou, principalmente devido às exportações de açúcar para a Europa. Outrossim, os grandes produtores de cana-de-açúcar começaram a encomendar obras de arte sacra às escolas nórdicas de Antuérpia e Bruges como forma de agradecer a Deus pelas colheitas abundantes e favoráveis. Isso ocorreu porque todos os habitantes da Madeira prosperaram, independentemente de sua condição social.

Igrejas matrizes e algumas capelas também adquiriram obras de arte sacra, tanto em pintura quanto em escultura, além de outras peças em prata e cobre. Algumas dessas obras

podem ser vistas atualmente no Museu de Arte Sacra ou nas principais igrejas e capelas da ilha da Madeira.

Simultaneamente, devido à orografia da Ilha da Madeira não permitir grandes áreas para o cultivo de cana-de-açúcar, as plantações tiveram de ser feitas em pequenos socalcos e ao longo das encostas da ilha, o que impossibilitou a utilização de máquinas para plantio e transporte. Por esse motivo, tornou-se necessário recorrer sistematicamente à mão de obra intensiva, uma alternativa que acarreta despesas e custos mais altos, o que não se mostrava vantajoso para a Ilha.

A produção de cana-de-açúcar trouxe prosperidade às famílias produtoras, que decidiram exibir sua estabilidade financeira construindo casas de pedra com telhado de barro, dando origem às primeiras "Quintas da Madeira". Por outro lado, o açúcar brasileiro chegava à ilha da Madeira, transportado em caixas de madeira exótica conhecidas como caixas de açúcar. Devido ao seu tamanho e qualidade, essas caixas foram reutilizadas para a produção de mobiliário, conhecido como mobiliário madeirense. Com o passar do tempo, essas caixas transformaram-se em obras de arte, recebendo avaliações significativas em relação ao seu valor.

Não há dúvidas sobre a importância da produção de cana-de-açúcar na Madeira, evidenciada pelos elementos presentes na bandeira e no brasão do município do Funchal (veja figura 3). Esses elementos refletem as principais atividades económicas da ilha, incluindo a produção de açúcar, representada por cinco “pães de açúcar” (cones de açúcar) dispostos em forma de cruz, destacando o papel fundamental do açúcar na economia madeirense.



©Câmara Municipal do Funchal

Figura 3 - Fotografia de data desconhecida motor de busca Google

A cerâmica associada ao açúcar refere-se, de maneira geral, ao conjunto de fragmentos e objetos cerâmicos, como formas, sinos e painéis, que compartilham afinidades tecnológicas. A funcionalidade desses itens está ligada à produção de cana-de-

açúcar e seus derivados, representando um dos poucos indicadores materiais que sugerem uma ligação com a fabricação e comercialização do açúcar na região insular.

É amplamente reconhecido que o uso de formas de açúcar no processo de purificação nos engenhos era uma prática comum durante as eras Medieval e Moderna, mas é aparentemente desafiador integrar essas descobertas no património material de Oitocentos. É plausível que até ao final do século XVIII se recorresse à utilização dessas formas para a realização do processo de refinação.

As formas de açúcar são, de facto, os artefactos cerâmicos mais emblemáticos do período moderno, especialmente na arqueologia da Madeira. Morfológicamente, eles consistem, de forma geral, em recipientes cónicos de diversas dimensões, dotados de uma perfuração no topo para drenar os líquidos gerados no processo de purificação do açúcar. Serviam essencialmente como moldes cerâmicos para fabricar pão-de-açúcar que, depois de ser separado da forma cónica, era submetido a um rigoroso processo de classificação tendo em conta a sua qualidade e, posteriormente carregado em recipientes feitos de madeira.

Nesse contexto, o transporte e exportação do açúcar eram realizados por meio de caixas feitas de cedro e til, que eram hermeticamente fechadas e seladas nas juntas, a fim de impedir a humidade e, desse modo, proteger a carga ao longo da travessia marítima, quase sempre durante períodos prolongados. Os carregamentos para exportação do “branco”, como era conhecido o açúcar, eram feitos através de recipientes construídos em madeira, nomeadamente de til e de cedro. Estas eram cuidadosamente fechadas e barreadas nas juntas, evitando-se a entrada de humidade e as contingências das longas viagens marítimas. Para além disso, presentemente, considera-se que o açúcar possa também ter sido comercializado em recetáculos de barro. É de referir que a simbologia cónica associada às formas ou pães-de-açúcar remonta aos finais do século XVI. Era, pois, apresentada numa disposição em forma de cruz, símbolo do município do Funchal, e assim também da sua identidade. Sublinhe-se que, até aos anos cinquenta do século XX, essa representação contemplava ainda cinco pães-de-açúcar, em prata em cima de um fundo verde.

6. Rum da Madeira e a economia na RAM

Os produtores das regiões autónomas da Madeira e dos Açores enfrentam dificuldades no acesso aos mercados fora dessas regiões, constituindo os mercados regionais e locais as únicas saídas possíveis para a venda de determinados produtos alcoólicos.

Esses produtores suportam custos adicionais pelo facto de as matérias-primas de origem agrícola serem mais dispendiosas do que em condições de produção normal, devido à pequena dimensão, à natureza fragmentada e ao grau pouco elevado de mecanização e utilização de tecnologia das explorações agrícolas.

Ademais, a produção decorrente da transformação da cana-de-açúcar é inferior à de outras regiões ultraperiféricas (RUP), devido ao relevo, ao clima e ao tipo de solo, bem como ao facto de a produção ser artesanal. Por outro lado, o transporte para as ilhas de certas matérias-primas e de embalagens que não são produzidas localmente gera custos adicionais (por exemplo as garrafas).

Se considerarmos ainda que existem por volta de 1.300 a 1.400 pessoas diretamente ligadas à produção da cana-sacarina entre 150 e 200 trabalhadores associados às agroindústrias do “Rum Agrícola” e do Mel de Cana-de-açúcar, é possível constatar um resultado positivo nas economias dos locais onde a atividade é realizada. Quando fica sedeada em zonas rurais em que o investimento e o desenvolvimento económico são mais difíceis, isto é, quando há um rendimento direto *per-capita* superior a 1.400€ de apoio do Governo Regional da Madeira, leva à fixação da população local. Trata-se de uma estratégia que refreia o êxodo e conseqüente abandono desses lugares para zonas urbanas e mais desenvolvidas.

A análise do impacto económico do Rum implica uma análise da intervenção comunitária na economia regional. O POSEI - Programa de Opções Específicas para fazer face à descontinuidade territorial e à Insularidade - concede apoio às regiões ultraperiféricas da União Europeia, que são confrontadas com desafios característicos justificados pela sua natural descontinuidade territorial, pela insularidade, pela sua pequena dimensão, ou ainda devido à orografia e clima pouco amenos, tendo como missão apoiar as regiões dependentes, do ponto de vista económico, de apenas alguns produtos.

Enquadrado no âmbito das Regiões Ultraperiféricas da UE (RUP), em conformidade com o artigo 349.º do Tratado de Funcionamento da União Europeia

(TFUE), o POSEI presta apoio à França, em particular, as ilhas de Guadalupe, Guiana Francesa, Martinica, Reunião, Sint Martin/Saint Martin e Mayotte, e a Portugal, em concreto, Açores e Madeira, bem como ainda a Espanha, com Canárias.

No POSEI, pode ler-se que a UE apoia a agricultura nas RUP, devido à natureza das suas características particulares e dos desafios que estas implicam, tendo como objetivo assegurar o fornecimento de produtos agrícolas básicos para o consumo humano. Trata-se de uma forma de mitigar os custos resultantes da condição ultraperiférica, sem prejuízo da produção local, e ainda de garantir a expansão dos setores não só da “pecuária” como também da “diversificação das culturas”. Este apoio contempla ainda a produção, transformação e a comercialização de produtos locais, bem como procura manter e fortalecer a competitividade das atividades agrícolas tradicionais, que inclui a produção, transformação e comercialização de culturas e produtos locais.

As regiões ultraperiféricas conferem à UE um território marítimo muito vasto, um leque mais amplo de biodiversidade e uma economia mais diversificada, fornecendo produtos agrícolas como a banana, o rum, o açúcar de cana e outros frutos e legumes exóticos para os consumidores europeus.

Assim, a produção de cana-de-açúcar, transformação e comercialização do “Rum da Madeira” disponibiliza um efeito fiscal positivo no recebimento de receita, como se poderá confirmar no quadro *infra*:

Quadro IV

		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Total
Rum da Madeira	Qtd (litros)	314 863	336 178	310 201	356 411	350 254	410 096	483 127	503 740	518 062	521 495	414 549	4 518 977
	Valor	1 579 821 €	1 824 727 €	1 697 584 €	1 823 483 €	1 771 212 €	2 061 736 €	2 374 193 €	2 608 528 €	2 527 318 €	2 747 122 €	2 061 288 €	23 077 012 €
Receita fiscal IABA (€)		794 479	867 003	859 953	1 062 195	1 096 034	1 283 293	1 511 826	1 576 328	1 771 384	1 808 154	1 437 345	14 067 993

No Quadro IV, é possível constatar que a produção de cana-de-açúcar, para ser transformada e comercializada para efeitos de “Rum da Madeira”, representa, na última década, uma média de receita fiscal de 1,4 M€/ano, sem contabilizarmos o efeito do IVA.

Todavia, há que extrair a este valor o efeito da exportação que irá implicar uma redução do valor da receita, uma vez que as exportações estão isentas da tributação do Imposto sobre o Alcool e Bebidas Alcoólicas (IABA) e do Imposto sobre valor Acrescentado (IVA).

Por outro lado, parte da receita fiscal *supra* indicada será direcionada para incentivar a produção de cana-de açúcar, e ao mesmo tempo, partilhar rendimento nas zonas da Madeira que mais se têm destacado no cultivo de cana-sacarina, pelos agricultores e empresas transformadoras, que conforme dispõe o Despacho n.º 77/2020, de 27 de fevereiro, sendo esse montante de ajuda de 0,28 €/Kg., conforme quadro seguinte:

Quadro V

		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Total
Prod. Cana de açúcar	Ha	125	125	125	130	156	172	172	172	172	174	174	1697
	Qtd (ton)	5 643	5 472	5 720	5 825	7 586	8 824	10 812	10 830	10 751	9 814	9 727	91 004
Apoio GRAM	Qtd (Kgs.)	5 643 000	5 472 000	5 720 000	5 825 000	7 586 000	8 824 000	10 812 000	10 830 000	10 751 000	9 814 286	9 727 000	91 004 286
	Valor * (€)	1 410 750	1 368 000	1 430 000	1 456 250	1 896 500	2 206 000	2 703 000	2 707 500	2 687 750	2 453 572	2 431 750	22 751 072

* Calculado em termos médios a 0,25€/Kg.

No Quadro V, podemos observar que na última década foi considerável o custo fiscal que o apoio concedido para a produção de cana-sacarina sempre implica, tendo rondado, em termos médios, o valor de 2,27 M€.

Contudo, no ano de 2023, o Governo Regional da Madeira aumentou os apoios atribuídos aos produtores de cana-de açúcar para o valor de 0,36 €/Kg, de acordo com o estipulado no Despacho n.º 137/2023, de 04 de abril. Esta ação traduziu-se num aumento do rendimento dos cerca de 1.300 indivíduos envolvidos, de modo direto, na produção da cana-sacarina assim como também para os cerca de 150 trabalhadores ligados às agroindústrias do Mel de cana-de-açúcar e do “Rum Agrícola”. Tratou-se de uma medida que teve em linha de conta a importância da produção da cana-sacarina na Região para inúmeras famílias, com particular incidência na zona oeste da Madeira, na qual a produção da cana-de açúcar representa a fonte de rendimento para inúmeros agregados familiares.

A Autoridade Tributária e Aduaneira (AT), especificamente a Alfândega do Funchal, é responsável por administrar e garantir a liquidação e cobrança dos Impostos Especiais sobre o Consumo (IEC). Além disso, executa ações de inspeção fiscal para prevenir e dissuadir fraudes e evasões fiscais, assegura a justiça tributária, representa a Fazenda Pública nos tribunais e orienta os cidadãos sobre suas obrigações fiscais, auxiliando-os em seu cumprimento.

A livre circulação de mercadorias e bens no território da Comunidade Europeia foi estabelecida com a criação do mercado Interno Comunitário em 01 de janeiro de 1993.

Dessa forma, tornou-se necessário modificar toda a legislação vigente sobre as estruturas e taxas de imposto especiais sobre o consumo, estabelecendo normas comunitárias referentes ao regime geral de posse, circulação e controle desses produtos na Comunidade Europeia.

Ao assinarem o Ato Único Europeu, os Estados-Membros da Comunidade Europeia se comprometeram a criar um mercado interno, o que implicava na remoção das fronteiras intracomunitárias e na aceitação da livre circulação de pessoas, bens, serviços e capitais, conforme estipulado no Tratado da CE.

Os impostos especiais sobre o consumo estão definidos, na sua redação atual, pelo “Código dos Impostos Especiais sobre o Consumo (CIEC)”, instituído pelo Decreto-Lei n.º 73/2010, de 21 de junho.

O CIEC incorporou à legislação nacional a Diretiva n.º 2008/118/CE, de 16 de dezembro, que trata da imposição fiscal sobre produtos como tabaco, álcool, bebidas alcoólicas, derivados de petróleo e fontes de energia. Recentemente, o CIEC começou a incluir a tributação específica aplicada ao consumo de bebidas açucaradas classificadas como BNA, ou seja, bebidas não alcoólicas.

Os impostos especiais sobre o consumo são considerados impostos monofásicos, regidos pelos princípios do benefício e da equivalência, e seu fato gerador ocorre imediatamente quando o produto é colocado no mercado de consumo. Há quem defenda a fixação da tributação de impostos indiretos para reduzir a evasão fiscal.

Por um lado, esse tipo de imposto parece mais equitativo, pois afeta diretamente os níveis de consumo de cada indivíduo, aumentando ou diminuindo de acordo com o padrão e a qualidade de vida de cada um. Em contrapartida, o problema está na acentuação das desigualdades sociais, pois a percentagem da renda destinada ao consumo diminui à medida que ela cresce.

Entende-se por impostos especiais sobre o consumo um tipo específico de imposto. Disto decorre que neste tipo de imposto não haja lugar a autoliquidação, mas antes, a liquidação tributária (ou liquidação administrativa) que é levada a cabo pela administração fiscal, e não pelos próprios particulares como sucede na autoliquidação.

No que diz respeito à base constitucional, os impostos especiais sobre o consumo, na qualidade de tributos, estão sob a égide do princípio da igualdade fiscal, conforme estabelecido no Artigo 13.º da Constituição da República Portuguesa (CRP).

As Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira têm taxas especiais previstas nos respetivos Estatutos Político-administrativos, sendo que estas especificidades se

verificam quando em causa estejam produtos particulares, desde que produzidos e declarados para consumo no território da cada Região Autónoma.

Tendo a união europeia como objetivo a unidade política e económica dos seus estados-membros, incluindo a tributação, Portugal foi transpondo para a sua ordem interna várias diretivas comunitárias, como decorre aliás dos tratados, e do princípio da aplicabilidade direta de algumas normas comunitárias.

As diretrizes comunitárias buscam harmonizar os impostos especiais sobre o consumo, pois visam não apenas a arrecadação de receitas, mas também objetivos além dos fiscais. Esses objetivos estão relacionados à orientação e responsabilização dos consumidores de certos bens, que acarretam custos não apenas ecológicos e ambientais, mas também, principalmente, de saúde pública.

O CIEC explica que os impostos especiais de consumo visam “onerar os contribuintes na medida dos custos que estes provocam nos domínios do ambiente e da saúde pública”. Isso se refere a produtos que afetam a saúde, como tabaco, álcool ou bebidas açucaradas, e ao meio ambiente, como os produtos petrolíferos.

Contudo, o ISP também está presente na conta de eletricidade, de modo que, mesmo que a pessoa não fume, não beba ou não tenha carro, acaba pagando ao consumir energia elétrica.

O Imposto sobre o Álcool (IABA) incide sobre bebidas alcoólicas, além de bebidas que contêm açúcar ou outros adoçantes/edulcorantes, como indica o nome. No âmbito da arrecadação desse imposto, são classificadas como bebidas alcoólicas a cerveja, os vinhos (incluindo tranquilos e espumantes), outras bebidas fermentadas, produtos intermediários como Vinho do Porto e Moscatel, além de bebidas destiladas como aguardente, whisky, vodka e rum, além do álcool etílico. Entretanto, há várias exceções a essa norma, como a produção de vinho para consumo pessoal ou a fabricação de álcool para fins terapêuticos e sanitários.

O IABA também se aplica a bebidas destinadas ao consumo humano que contêm açúcar ou outros edulcorantes, bebidas com teor alcoólico superior a 0,5% vol. e inferior ou igual a 1,2% vol., além de concentrados líquidos ou em pó utilizados para a preparação de bebidas. Por esse motivo, refrescos, refrigerantes, colas, laranjadas ou limonadas, águas minerais, naturais ou artificiais, com açúcar ou outros adoçantes, estão sujeitos à cobrança desse imposto.

Esses tributos são normalmente quitados ao Estado pelo denominado depositário autorizado, isto é, o indivíduo ou empresa encarregado do local onde os produtos são fabricados, modificados, armazenados, enviados ou recebidos.

Mesmo assim, o valor dessas taxas reflete-se no preço final que os consumidores pagam. Um exemplo disso foi a incorporação de bebidas açucaradas nos IEC, com a implementação dessa taxa extra elevando o custo desses produtos.

De maneira semelhante, nos serviços de fornecimento de energia elétrica e gás natural, os impostos específicos sobre o consumo são incorporados nas faturas enviadas pelos comercializadores aos consumidores, que, em seguida, repassam esses montantes ao governo.

Tendo em vista que a AT - Alfândega do Funchal na Região Autónoma da Madeira - é responsável pela fiscalização do imposto sobre álcool e bebidas alcoólicas, essa entidade desempenha suas funções acompanhando a incorporação do Rum da Madeira no mercado local, além de monitorar as operações de expedição e exportação do produto (Rum da Madeira) para outros mercados.

Para esclarecer melhor as quantidades consumidas, expedidas e exportadas, o quadro a seguir é apresentado:

Quadro VI - Introdução ao consumo/expedição/exportação

Ano Económico	Introdução ao consumo/expedição/exportação de Rum da Madeira						
	RAM		Continente e RAA	Continente	RAA	União Europeia	Países Terceiros
	hl álcool puro	IEC pago (€)	hl álcool puro				
2014	1 508,56	446 898,61 €	17,248			1,634	2,56
2015	1 895,80	561 611,25 €	59,128			0,335	0
2016	2 162,50	640 616,96 €	202,5			8,222	1,026
2017	2 256,78	771 697,30 €	66,397			75,787	2,4
2018	2 455,12	851 268,59 €	125,162			44,907	3,713
2019	2 422,89	840 094,95 €		108,32	44,26	459,629	1,848
2020	1 697,17	588 438,25 €		104,128	135,203	426,071	2,757
2021	2 548,74	883 730,88 €		116,555	62,11	399,8	11,1
2022	2 837,74	1 234 158,04 €		164,13	20,623	238,993	9,926
2023	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D

Fonte: Alfândega do Funchal

(N/D – Inf. não disponível)

6.1. Introdução no consumo do Rum da Madeira no mercado interno de Portugal

Para efetuar uma análise mais fidedigna aos elementos que constam no quadro VI, verifica-se a necessidade de esclarecer que em Portugal existem três espaços fiscais distintos, designadamente o espaço fiscal do continente português, da Região Autónoma dos Açores e da Região Autónoma da Madeira.

Há que elucidar que as quantidades de Rum da Madeira introduzido no consumo no mercado regional, exportado e expedido se encontram na unidade de medida hectolitro (hl) e convertidos a álcool puro. Este mecanismo consubstancia-se no facto de estarem espelhados na unidade de tributação que serve de base para calcular o imposto sobre o álcool e as bebidas alcoólicas (IABA).

Neste sentido, podemos aferir que se verifica um aumento, num período de 9 anos, de 1.328,845 hl (2.837,740 hl – 1.508,555 hl), ou seja 132.884,50 litros de Rum da Madeira (convertidos a álcool puro) introduzidos no consumo no mercado regional, que se traduz num incremento de 53,16% no consumo no mercado regional.

Por outro lado, no mesmo período de 9 anos, constata-se que a receita do IABA aumentou em 785.259,43€ (1.234.158,04€ - 446.898,61€), ou seja, um incremento de 36,21% decorrente da introdução no consumo no mercado regional de Rum da Madeira.

Sublinhe-se que o acréscimo do consumo de “Rum da Madeira” no mercado da Região tem vindo a assinalar um percurso que podemos considerar como regular, exceto apenas no ano de 2020. Esta redução pontual no consumo poderá encontrar uma explicação na pandemia da COVID 19 e todas as limitações daí decorrentes.

O aumento do consumo da bebida “Rum da Madeira” no mercado regional tende a estar relacionado com o crescimento do sector do Turismo na Região Autónoma da Madeira, fundamental para a economia regional. Acresce também o fato de a bebida alcoólica “Poncha da Madeira”, preparada com Rum, se ter tornado popular nas camadas da população mais jovem. Quanto à entrada do “Rum da Madeira” noutras regiões fiscais de Portugal Continental, constata-se ter havido um aumento na sua utilização, entre 2014 e 2018.

Na perspetiva de uma introdução ao consumo do Rum da Madeira em outras áreas fiscais de Portugal, observamos que, no período entre 2014 e 2018, houve um incremento no consumo de Rum da Madeira na Região Autónoma dos Açores e no

continente português, totalizando uma subida de 107,914 hl (125,162 hl – 17,248 hl) representando um crescimento de 13,78%. Assim, a receita fiscal gerada pelo IABA passa a ser direcionada para o espaço fiscal que regista a introdução do consumo daquele produto.

Em relação ao intervalo de 2019 a 2022, observamos que as introduções no consumo de “Rum da Madeira” em Portugal continental aumentou 55,81 hl (108,32 hl – 164,13 hl), o que demonstra um aumento de 66,00%. Por sua vez, no que diz respeito às introduções no consumo dessa mesma bebida no Arquipélago dos Açores, é possível apercebermo-nos de uma queda superior a cerca de 50%, depois de um período de desenvolvimento do consumo de “Rum da Madeira” naquela região.

6.2. Expedição do Rum da Madeira

O conceito de expedição encontra-se previsto no Código Aduaneiro da União (CAU) e nas Disposições do Código Aduaneiro da União (DCAU), que se traduz na circulação de mercadorias dentro do mercado interno da Comunidade Europeia.

A importância do mercado interno da Comunidade Europeia para este produto é preponderante, sendo o mercado para onde todos os produtores/operadores económicos pretendem introduzir os seus produtos, considerando a sua dimensão e capacidade económica para o consumo de bens supérfluos, como é o caso do “Rum da Madeira”.

A fim de refletirmos sobre a conveniência desse mercado, pudemos constatar que as expedições de “Rum da Madeira”, no período de 2014 e 2022, cresceram de 1,634hl para 238,993hl. Isso representa um aumento de 237,359hl (equivalente a 23.735,90 litros convertidos a álcool puro), o que se traduz num resultado muito significativo para o aumento nas expedições para as introduções no consumo de “Rum da Madeira” no mercado da Comunidade Europeia.

Não obstante, parece-nos relevante sublinhar que nos anos mais recentes, em particular, depois da pandemia COVID19, as remessas dessa bebida têm apresentado uma redução. Esta circunstância poderá encontrar uma justificação nos constrangimentos colocados ao mercado na produção de cana-sacarina, matéria-prima elementar e imprescindível para a produção do “Rum da Madeira”.

Acresce o facto de o incremento na sua utilização no mercado interno na Madeira implicar a tomada de decisões por parte dos produtores no sentido de aferir quais devem ser as opções a serem tomadas quanto ao destino “Rum da Madeira”, sobretudo perante constrangimentos decorrentes da carência de matéria-prima para a sua produção.

6.3. Exportação do Rum da Madeira

A noção de exportação encontra-se definida no Código Aduaneiro da União (CAU) e nas Disposições do Código Aduaneiro da União (DCAU), que determina quais são as regras em vigor para o comércio de bens no mercado interno da Comunidade Europeia.

É de referir que a importância do volume de exportações do “Rum da Madeira” não tende a ser tão considerável quanto as expedições, por se tratar de mercados com características muito diferentes entre eles, e que obedecem a uma série de ditames muito díspares, designadamente as taxas alfandegárias.

Todavia as exportações têm importância para a diversificação dos mercados que consomem o Rum da Madeira. Desse modo, para melhor podermos analisar as exportações assim como também a sua importância para o “Rum da Madeira”, constatamos que entre os anos 2014 e 2022 estas assinalaram um aumento de 2,560hl para 9,926hl, que corresponde a um aumento de 7,366hl (736,60 litros convertidos a álcool puro), que resulta num incremento de cerca de quatro vezes mais em nove anos nas exportações relativas ao “Rum da Madeira”.

Gostaria de chamar a atenção para o facto de as exportações também terem sofrido uma diminuição, apesar de ter sido menos considerável em relação à redução das expedições. Uma possível explicação poderá ser encontrada nos motivos que apontámos anteriormente, para as expedições de “Rum da Madeira”. Tendo em conta que a dimensão do mercado das exportações, no que se refere ao volume de produto exportado é menor, a diminuição nas exportações acaba por se revelar menos significativo do que a diminuição no volume das expedições de “Rum da Madeira”.

6.4. Comercialização de Bebidas Espirituosas Produzidas na RAM

O comércio relativo a bebidas espirituosas na RAM - Região Autónoma da Madeira contém uma multiplicidade de possibilidades para abordar o tema, considerando a relevância do sector nas vivências diárias dos locais e dos que nos visitam, pelo que se decidiu pela ótica da estatística efetuada pela Direção Regional de Estatística da Madeira (DREM).

Neste contexto, a DREM realiza anualmente a atualização da série temporal intitulada “Estatísticas das Receitas Fiscais”. Para os anos de 2019 e 2020, foi compilada pelo Instituto Nacional de Estatística (INE), como parte da elaboração das “Estatísticas das Receitas Fiscais” nacionais. Essa série é principalmente baseada nas informações fornecidas pela Direção Regional de Orçamento e Tesouro (DROT) à DREM, que são utilizadas para criar as estatísticas trimestrais e anuais da Administração Pública do INE.

Quadro VII - Comercialização de Bebidas Espirituosas Produzidas na RAM por Mercado (2019 - 2020)

Mercados	2019				2020				
	Total	Rum da Madeira	Licor	Outras bebidas Espirituosas	Total	Rum da Madeira	Licor	Outras bebidas Espirituosas	
Total Geral	Litros	996 266	637 562	335 113	23 592	634 432	446 315	177 689	10 428
	Euros	5 857 444	4 085 698	1 668 027	103 720	3 794 205	2 894 335	824 297	75 572
Total Comunitário	Litros	73 551	72 143	1 404	4	65 115	61 870	2 918	328
	Euros	467 416	459 451	7 815	150	367 192	344 517	18 623	4051
Alemanha	Litros	4 180	3 697	483	0	3 249	1 497	1 752	0
	Euros	38 469	35 267	3 202	0	28 581	17 560	11 020	0
Bélgica	Litros	1 004	959	44	0	850	816	34	0
	Euros	17 714	17 508	206	0	13 892	13 770	122	0
Dinamarca	Litros	2 275	2 275	0	0	0	0	0	0
	Euros	22 858	22 858	0	0	0	0	0	0
França	Litros	47 559	47 559	0	0	52 054	52 029	25	0
	Euros	244 207	244 207	0	0	252 542	252 417	124	0
Itália	Litros	3 297	3 297	0	0	202	202	0	0
	Euros	31 079	31 079	0	0	1 859	1 859	0	0
Reino Unido	Litros	14 707	13 956	747	4	7 571	6 785	785	0
	Euros	100 872	97 060	3 662	150	57 100	53 386	3 715	0
Outros U.E.	Litros	530	400	130	0	2 879	541	2 010	328
	Euros	12 217	11 473	745	0	21 141	5 526	11 564	4 051

Total Nacional	Litros	913 146	563 164	327 353	22 630	553 573	383 330	160 227	10 016
	Euros	5 325 931	3 597 237	1 638 112	90 583	3 366 956	2 530 693	765 884	70 378
Açores	Litros	6 000	6 000	0	0	4 000	4 000	0	0
	Euros	34 811	34 811	0	0	21 899	21 899	0	0
Continente	Litros	43 103	16 705	18 752	7 646	36 545	18 841	15 939	1 764
	Euros	205 516	100 926	89 514	15 075	200 888	117 990	78 416	4 482
Madeira	Litros	864 043	540 459	308 600	14 984	513 029	360 489	144 288	8 252
	Euros	5 085 604	3 461 499	1 548 597	75 508	3 144 169	2 390 804	687 469	65 897

Outros Países	Litros	9 569	2 256	6 356	958	15 744	1 115	14 545	84
	Euros	64 096	29 010	22 100	12 987	60 056	19 124	39 790	1 142
Canadá	Litros	168	0	168	0	315	92	223	0
	Euros	938	0	938	0	2 127	816	1 311	0
E.U.A.	Litros	7 376	1 188	6 188	0	3 000	0	3 000	0
	Euros	30 545	9 383	21 162	0	7 500	0	7 500	0
Japão	Litros	1 615	657	0	958	386	386	0	0
	Euros	26 506	13 519	0	12 987	9 675	9 675	0	0
Suíça	Litros	347	347	0	0	384	384	0	0
	Euros	5 526	5 526	0	0	4 565	4 565	0	0
Restantes Países	Litros	63	63	0	0	11 658	252	11 322	84
	Euros	581	581	0	0	36 189	4 068	30 978	1 142

Fonte: IVBAM - Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P.

Notas: Inclui as bebidas engarrafadas e a granel.

Para analisar os elementos que constam do Quadro VII, devemos previamente referir que a informação disponibilizada não permite calcular a “carga fiscal”, isto é, a totalização de todos os tributos e contribuições sociais, que realmente afetam os cidadãos com domicílio fiscal na Região Autónoma da Madeira (RAM), já que existem impostos assim como outras e contribuições sociais que são pagos pelos contribuintes que residem residentes na Região mas que integram receita da Administração Central assim como também da Administração Local.

Outra circunstância que dificulta a análise precisa da “carga fiscal” relaciona-se com o imposto tributado sobre o IVA – Imposto sobre Valor Acrescentado. A cobrança do imposto sobre o Valor Acrescentado prende-se com o Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA), já que a receita deste imposto deriva da aplicação de uma fórmula prevista na Portaria n.º 77-A/2014, de 31 de março. O que não reflete a verdadeira coleta do imposto realizado na RAM. De facto, essa mesma situação ocorre com outros impostos de menor relevância.

Considerando o acima exposto, podemos aferir que o montante total para a comercialização de bebidas espirituosas produzidas na RAM, no ano de 2019, se cifrou

em cerca de 5,8 milhões de euros, sendo que no ano de 2020 (ano da pandemia do COVID19) o montante reduziu para 3,8 milhões de euros.

No que concerne às expedições realizadas no ano de 2019, podemos verificar que se traduziu em cerca de 468 mil euros e de cerca de 368 mil euros em 2020, o ano da pandemia do COVID19.

No que respeita às exportações, constatamos que em 2019 o total transacionado de bebidas espirituosas concebidas na Região rondou os 64 mil euros. Quanto ao ano de 2020, que como referimos anteriormente, foi o ano da pandemia do COVID19, o valor foi de cerca de 60 mil euros.

Por sua vez, as remessas enviadas para Portugal Continental foram de cerca de 205 mil euros para 2019 e de cerca de 200 mil euros para 2020 (ano da pandemia do COVID19).

Por último, no que respeita às expedições para a Região Autónoma do Açores, no ano de 2019, o volume comercializado de bebidas espirituosas produzidas na RAM contabilizou-se em cerca de 35 mil euros e de cerca de 22 mil euros para o ano de 2020. Sublinhe-se que este foi o ano da pandemia COVID19.

Face ao exposto, é possível constatar que a comercialização de bebidas espirituosas que são produzidas na RAM, nas quais se inclui o “Rum da Madeira”, revela uma importante aérea de atividade económica, com particular ligação ao sector do turismo, essencial para o desenvolvimento da economia da RAM e arrecadação de receita fiscal por via do IABA e do IVA (se salientar que o valor da receita seja apenas calculado no ano seguinte ao exercício económico), com um comércio anual estimado em montantes na ordem dos 6 milhões de euros.

6.5. Impostos indiretos na RAM

Os impostos indiretos ganham cada vez mais importância no *mix* fiscal projetado pelos decisores políticos para a elaboração do orçamento de estado para cada ano. O imposto sobre o álcool e bebidas alcoólicas (IABA) é um dos impostos que se inclui no grupo dos impostos indiretos.

Para melhor espelhar a importância dos impostos indiretos no orçamento anual da Região Autónoma da Madeira, apresentamos o quadro seguinte:

Quadro VIII – Receitas de impostos e contribuições da Administração Regional da Madeira (2017-2021)

		2017	2018	2019	2020Po	2021Pe
Milhões de euros	Receitas de impostos e contribuições sociais efetivas	822 924	930 284	956 220	852 289	874 922
	Impostos indiretos	525 502	576 846	601 609	548 449	586 160
	Impostos diretos	297 422	353 438	354 611	303 840	288 762
	Contribuições sociais efetivas	//	//	//	//	//
Taxa de variação anual (%)	Receitas de impostos e contribuições sociais efetivas	-10,4	13,0	2,8	-10,9	2,7
	Impostos indiretos	0,1	9,8	4,3	-8,8	6,9
	Impostos diretos	-24,4	18,8	0,3	-14,3	-5,0
	Contribuições sociais efetivas	//	//	//	//	//
Estrutura para o total (%)	Impostos indiretos	63,9	62,0	62,9	64,4	67,0
	Impostos diretos	36,1	38,0	37,1	35,6	33,0
	Contribuições sociais efetivas	//	//	//	//	//

Fonte: Direção Regional de Estatística da Madeira (DREM)

Efetuada uma análise simples do Quadro VII, facilmente percebemos que os impostos indiretos estão a aumentar cada vez mais o seu peso relativo no total das receitas fiscais da Região Autónoma da Madeira, sendo que já têm uma representatividade superior a 2/3 do total das receitas fiscais, o que nos leva a interpretar que os decisores políticos cada vez mais aliviam a carga fiscal dos impostos diretos e compensam a necessidade de receita fiscal por via de um maior recurso a impostos indiretos. Estes impostos indiretos ganham cada vez mais importância no *mix* fiscal projetado pelos decisores políticos para a elaboração do orçamento de Estado com uma tendência clara para essa estratégia.

De entre o conjunto de impostos que compõem os impostos indiretos, encontramos vários impostos tais como o IVA - Imposto sobre o Valor Acrescentado, o IABA - imposto sobre o álcool e sobre qualquer bebida alcoólica e fermentada, o ISP - imposto sobre produtos petrolíferos e energéticos, o IT - imposto sobre o tabaco, o ISV - imposto sobre veículos e o IS - imposto de selo.

O imposto sobre o valor acrescentado (IVA) revelou-se sempre como o imposto que mais receita gerou para a Administração Regional, representando 71,9% dos impostos indiretos em 2021 (72,9% em 2020) e corresponde a 421,7 milhões de euros.

Em 2021, o IVA respeitante à RAM aumentou 5,5%, refletindo o crescimento da atividade económica, depois de um ano de 2020 penalizador em termos económicos, e que se repercutiu também neste imposto. A irregularidade observada na receita do IVA ao longo do tempo deve-se fundamentalmente à alteração de legislação.

O imposto sobre produtos petrolíferos e energéticos (ISP) rendeu 59,8 milhões de euros em 2021, com um crescimento de 12,0% face ao ano anterior e representa 10,2% dos impostos indiretos (9,7% em 2020). Este resultado está em linha com a evolução da introdução no consumo dos principais combustíveis que, em 2021, cresceu 14,1% em comparação ao ano anterior.

O imposto sobre o tabaco (IT) rondou os 35,7 milhões de euros em 2021, concentrando 6,1% do total dos impostos indiretos da Região Autónoma da Madeira, abaixo dos 6,9% de 2020. O desempenho deste imposto contrariou a tendência genérica de incremento na receita fiscal, ao registar um decréscimo de 5,3%.

O imposto de selo (IS) fixou-se nos 29,1 milhões de euros em 2021, 5,0% do total de impostos indiretos neste ano (4,0% no ano anterior), tendo a sua receita aumentado 32,1% face ao ano anterior. Para este crescimento tão significativo contribuiu essencialmente um maior controlo e regularização do imposto.

Por sua vez, o imposto sobre veículos (ISV) rondou, em 2021, os 6,1 milhões de euros com um crescimento de 28,5% comparativamente a 2020. Sobre o ISV verifica-se uma tendência para os consumidores adquirirem viaturas nos vários países europeus (veículos admitidos no território nacional) e procederem à sua legalização no continente português, fazendo com que a receita fiscal do ISV fique alocada ao espaço fiscal do continente português em detrimento do espaço fiscal da RAM - Região Autónoma da Madeira, com as consequências negativas daí decorrentes no que diz respeito à receita fiscal.

Ainda no que diz respeito aos impostos indiretos, é de referir que o imposto tributado ao álcool, às bebidas alcoólicas e às bebidas a que é adicionado açúcar ou outros edulcorantes (IABA) fixou-se em 7,7 milhões de euros no ano de 2021, ou seja, uma percentagem de mais 5,4% relativo ao ano precedente. É de referir ainda que neste imposto o que diz respeito às bebidas a que é adicionado açúcar apresentou 21,5% da receita do IABA, o que corresponde a 1,6 milhões de euros.

Os restantes impostos indiretos remontaram a 26,2 milhões de euros no ano de 2021, o equivalente a 4,5% da totalidade dos impostos indiretos da Região Autónoma da Madeira (4,3% no ano anterior) e que face a 2020, registou um acréscimo de 10,2%.

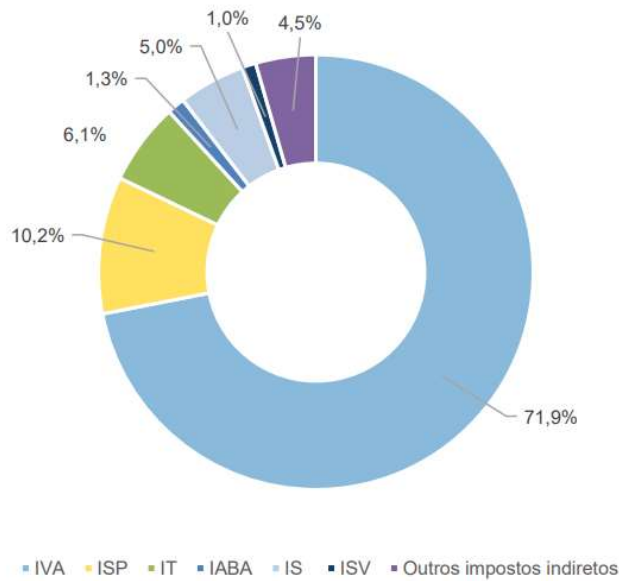
Para expor de forma mais perceptível a importância relativa dos impostos indiretos, apresentamos o quadro e gráficos seguintes:

Quadro IX – Impostos indiretos (2017-2021)

		2017	2018	2019	2020Po	2021Pe
Milhões de euros	Impostos indiretos	525 502	576 846	601 609	548 449	586 160
	IVA	374 221	414 951	430 290	399 607	421 683
	ISP	63 115	63 010	63 374	53 384	59 776
	IT	40 326	34 909	36 966	37 732	35 737
	IABA	8 133	8 395	9 843	7 279	7 671
	IS	20 659	21 686	22 645	22 044	29 114
	ISV	10 345	10 056	8 892	4 755	6 111
	Outros impostos indiretos	8 916	24 083	30 383	23 753	26 179
Taxa de variação anual (%)	Impostos indiretos	0,1	9,8	4,3	-8,8	6,9
	IVA	-2,3	10,9	3,7	-7,1	5,5
	ISP	2,6	-0,2	0,6	-15,8	12,0
	IT	7,0	-13,4	5,9	2,1	-5,3
	IABA	18,7	3,2	17,2	-26,0	5,4
	IS	11,9	5,0	4,4	-2,7	32,1
	ISV	11,5	-2,8	-11,6	-46,5	28,5
	Outros impostos indiretos	8,2	170,1	26,2	-21,8	10,2
Estrutura para o total (%)	IVA	71,2	71,9	71,5	72,9	71,9
	ISP	12,0	10,9	10,5	9,7	10,2
	IT	7,7	6,1	6,1	6,9	6,1
	IABA	1,5	1,5	1,6	1,3	1,3
	IS	3,9	3,8	3,8	4,0	5,0
	ISV	2,0	1,7	1,5	0,9	1,0
	Outros impostos indiretos	1,7	4,2	5,1	4,3	4,5

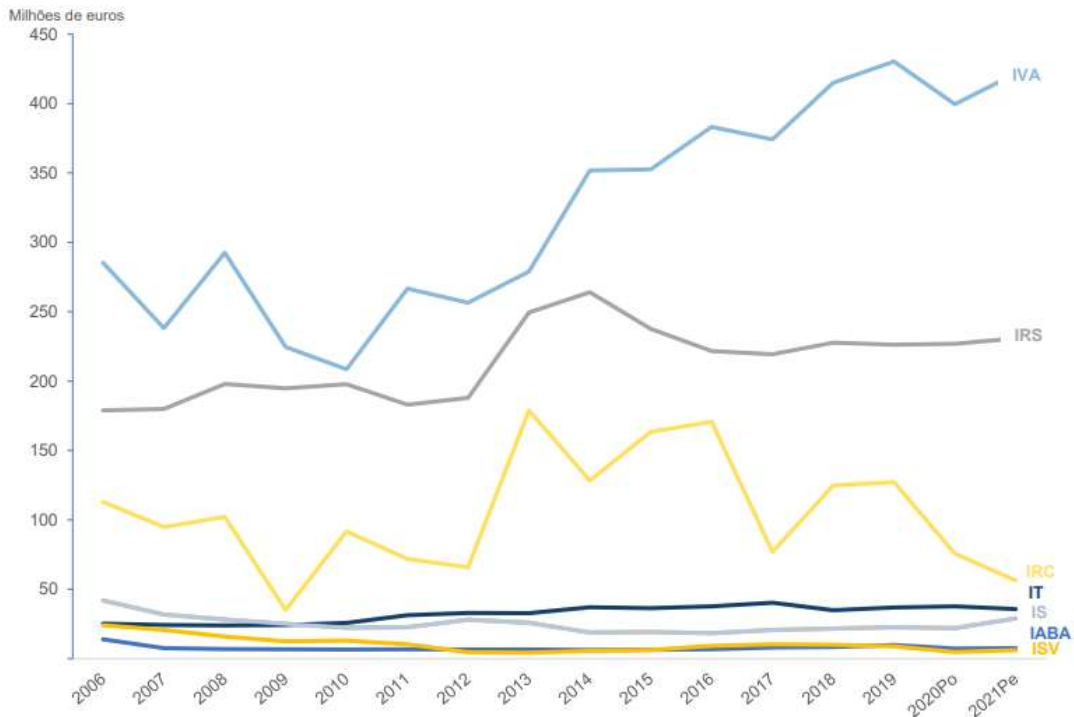
Fonte: DREM

Gráfico 1 – Estrutura dos impostos indiretos (2021)



Fonte: DREM

Gráfico 2 – Evolução dos principais impostos (2006-2021)



Fonte: DREM

Da análise ao Quadro IX, ao Gráfico 1 e ao Gráfico 2, o principal aspeto a apontar será a redução dos impostos diretos (IRC e IRS) consequência da vontade dos decisores políticos de atribuir aos contribuintes um maior montante disponível todos os meses no seu salário por via da redução das retenções na fonte e ajustes das tabelas do IRS. Por outro lado, reduz o IRC para conceder às empresas uma maior liquidez para as suas necessidades de tesouraria e para os investimentos que pretendam efetuar.

Em relação aos impostos indiretos, verificamos que na Região Autónoma da Madeira o imposto indireto que mais se destaca, em termos de incremento da receita fiscal, é o IVA.

Gostaríamos de mencionar que o IVA está relacionado de forma direta com o consumo de bens na Região, não só através da população residente, mas também por via dos bens despendidos no mercado interno da Região, pelos turistas.

6.6. Impostos indiretos sobre a produção e a importação

Os impostos indiretos são contribuições obrigatórias que não oferecem contrapartidas diretas, podendo ser quitados em dinheiro ou por meio de bens. Autoridades públicas ou instituições da União Europeia, como tarifas aduaneiras, estabelecem esses impostos. Essas afetam a produção e importação de bens e serviços, a contratação de mão de obra, além da posse ou uso de terrenos, propriedades e outros ativos utilizados na atividade produtiva. O pagamento desses tributos é obrigatório, a despeito do desempenho das atividades da empresa.

Os impostos aplicados à produção e à importação encontram-se distribuídos da seguinte forma:

- Tributos sobre os produtos;
- Impostos do tipo valor acrescentado (IVA);
- Tributos e direitos relacionados à importação, com exceção do IVA;
- Direitos alfandegários;
- Tributos sobre importações, com exceção do IVA e direitos de importação;
- Tributos sobre produtos, com exceção do IVA e impostos de importação;
- Outros tributos sobre a produção.

O imposto sobre produtos é uma taxa que deve ser paga por cada unidade de um produto ou serviço produzida ou vendida. Acresce que esse imposto pode ser calculado com base em *ad valorem*, o que significa que ele pode representar um valor fixo por unidade de um bem ou serviço específico ou uma percentagem do preço por unidade ou do valor dos bens e serviços produzidos ou vendidos.

Em geral, os impostos que realmente encarecem um produto, independentemente da entidade que os paga, devem ser considerados nesta categoria, a menos que tenham sido especificamente alocados a outra rubrica. Um imposto sobre valor acrescentado é um tributo aplicado a bens e serviços que é cobrado pelas empresas em diferentes etapas e, ao final, é cobrado na totalidade dos consumidores finais.

Os impostos sobre valor acrescentado englobam o imposto sobre valor acrescentado, que é cobrado pelas administrações públicas e se aplica tanto a produtos nacionais quanto importados, além de outros impostos dedutíveis, quando aplicável, que seguem regras semelhantes às que regem o IVA.

Os impostos e direitos de importação, com exceção do IVA, englobam os pagamentos compulsórios exigidos pelas administrações públicas ou pelas instituições da União Europeia em relação aos bens importados, excluindo o IVA, com o objetivo de permitir sua livre circulação no território econômico, bem como sobre os serviços fornecidos a unidades residentes por unidades não-residentes.

Os impostos sobre os produtos, exceto o IVA e os impostos sobre a importação, são impostos sobre bens e serviços devidos em resultado da produção, exportação, venda, transferência, locação ou entrega desses bens ou serviços ou em resultado do seu emprego para consumo próprio ou formação de capital próprio.

É importante ressaltar que outros impostos sobre a produção se referem a todos os tributos aos quais as empresas estão sujeitas simplesmente por se dedicarem à produção, independentemente da quantidade ou do valor dos bens e serviços produzidos ou comercializados. Podem ser relacionados a terrenos, ativos fixos ou à mão de obra utilizada no processo produtivo ou em determinadas atividades ou operações.

6.7. Estatuto de RUP da RAM e os impostos indiretos (IABA)

As Regiões Ultraperiféricas da União Europeia (RUP) apresentam a maioria dos traços das pequenas economias, incluindo um mercado interno de reduzida dimensão,

uma forte tendência para a formação de estruturas monopolísticas na produção e no comércio, escassez de recursos naturais e falta de mão de obra. Além disso, essas regiões enfrentam desafios como produção interna limitada e pouco diversificada, incapacidade para influenciar os preços internacionais, uma base de exportações pequena e uma elevada proporção de importações em relação ao PIB. Outros fatores incluem um alto nível de abertura estrutural ao comércio e custos de transporte e comunicação mais altos devido à localização insular e áreas interiores.

Essas características afetam o desempenho económico das pequenas economias, totalmente alinhadas com a teoria do crescimento endógeno. Essa teoria identifica os principais vetores, como investimentos privados, capital humano, especialização setorial, vantagem competitiva e abertura ao comércio, como condições essenciais para o crescimento.

Os Tratados da União Europeia descrevem as deficiências específicas das RUP, que incluem: afastamento, insularidade, pequena superfície, topografia e clima desafiadores, e dependência económica de um número restrito de produtos.

Essas deficiências não afetam todas as RUP de forma igual, e as políticas implementadas mudaram significativamente a estrutura económica e social que era impactada pelas deficiências.

As RUP estão distantes dos principais mercados europeus e, conseqüentemente, têm pouca integração com sua metrópole. O turismo e os produtos funcionam como intermediários entre a economia local e a metrópole da UE.

O afastamento tem um impacto negativo na maioria dos setores devido aos custos de transporte, o que afeta a mobilidade dos fatores (mão de obra e capital), o comércio e, de maneira geral, todas as formas de integração com a UE.

No entanto, para superar essa distância, foram criadas, no passado, infraestruturas de transporte, e notou-se uma leve tendência positiva no transporte marítimo de cargas nas RUP, com exceção das ilhas portuguesas. O transporte aéreo de carga cresceu no final dos anos 90 e, posteriormente, permaneceu estável. Simultaneamente, o transporte aéreo de passageiros cresceu significativamente em todas as RUPs, graças à implementação de rotas de baixo custo (*low cost*).

Com exceção da Guiana, essas tendências contribuíram para reduzir o isolamento das áreas. Todas as demais RUP são formadas por arquipélagos de ilhas pequenas. As questões de acessibilidade impactam não apenas o comércio e as transações das RUP com

a UE, mas também dentro das respectivas regiões geográficas e entre as ilhas do mesmo arquipélago.

Uma desvantagem económica que desestimula o investimento privado é o pequeno tamanho do mercado interno, que tende a desenvolver estruturas monopolistas e a aumentar os custos para os consumidores em relação a vários bens e serviços. Isso reduz o padrão de vida e prejudica a competitividade das regiões.

Contudo, o afastamento não impacta o turismo, um setor em que a pluralidade cultural e ambiental das RUP constitui uma vantagem competitiva. O turismo está avançado, especialmente na Madeira e nas Ilhas Canárias, sendo menos desenvolvido nos Açores. Nas RUP francesas, a capacidade de acolhimento permanece subutilizada, e o setor ainda não conseguiu impulsionar o desenvolvimento económico local.

O clima dessas áreas varia do marítimo (Açores) ao tropical (Guadalupe, Martinica e Reunião) e equatorial (Guiana). A maior parte das RUP tem origem vulcânica e apresenta um relevo bastante variado, com características que vão do íngreme ao plano, muitas vezes dentro de uma mesma região.

A vida económica e social se concentra principalmente nas áreas costeiras, que estão mais sujeitas a eventos climáticos extremos, elevando assim os riscos ambientais. As consequências de desastres naturais, como inundações, secas, entre outros, podem ser dramáticas, como exemplificado pelas inundações na Madeira em 2010. Ademais, as RUP precisam lidar com outros perigos naturais, como terremotos, ciclones e tsunamis.

Uma das questões mais importantes a resolver é o acesso à água potável e os problemas relacionados à gestão de resíduos. Além disso, em todas as RUP, com exceção da Guiana e dos Açores, a densidade populacional é bastante alta.

A participação da agricultura, pesca e silvicultura no valor acrescentado bruto total indica a vulnerabilidade às mudanças climáticas, como a maior incidência de secas que afetam negativamente as colheitas, diminuição dos recursos pesqueiros, entre outros.

Nesse sentido, os Açores são bastante vulneráveis, porém a questão também se aplica a outras RUP que buscam aumentar a produtividade de seu setor agrícola para diminuir a dependência externa de alimentos.

A pecuária (carne e produtos lácteos), a pesca e a produção agrícola são as principais atividades económicas das RUP. Isso inclui cana-de-açúcar e rum, bem como banana, tomate, batata, cultivo de plantas e flores, entre outras.

Em média, a agricultura, silvicultura e pesca contribuem com menos de 5% do valor acrescentado bruto. No entanto, essas atividades económicas tradicionais desempenham

um papel significativo na identidade cultural da região, na preservação da paisagem, na atração de turistas e na geração de empregos.

Em média, 80% ou mais do valor acrescentado bruto provém do setor de serviços, enquanto mais de 15% é gerado pela indústria. Os Açores se destacam como a única exceção, com aproximadamente 15% do valor acrescentado bruto originando-se da agricultura, silvicultura e pesca. Nesse contexto, a parte referente aos serviços corresponde a cerca de 70% do total.

No âmbito do setor de serviços, a participação da administração pública é particularmente alta nas RUP, e a configuração da produção e do emprego aponta para uma dependência das importações de alimentos e das transferências financeiras na maior parte das regiões.

Embora tenham suas limitações, as RUP desfrutam de benefícios específicos que se fundamentam em seu potencial endógeno. Apresentam uma biodiversidade notável e ecossistemas marinhos, além de um grande potencial para o avanço das energias renováveis e pesquisa de ponta na área agroambiental, podendo ainda funcionar como laboratórios para estudar e analisar maneiras de mitigar os impactos das mudanças climáticas.

Além disso, fazem parte da União Europeia e recebem fundos da UE, além do suporte da metrópole. Elas contam com uma força de trabalho mais qualificada, serviços públicos superiores e um *know-how* mais avançado em comparação com outras pequenas ilhas ou regiões de sua área geográfica.

Todos esses fatores representam uma chance de expandir o comércio, mas também atuam como um desafio competitivo, uma vez que a estrutura de custos é significativamente mais alta do que em outras ilhas.

O potencial das RUP se concretizou por meio de um crescimento acelerado nos últimos quinze anos, com o PIB real crescendo a um ritmo significativamente mais alto do que o da Europa continental (exceto Guiana).

O seu ritmo de recuperação é explicado pela alta taxa de crescimento e deve-se principalmente à magnitude dos investimentos públicos e ao crescimento do consumo privado, que atuaram como impulsionadores do seu desenvolvimento.

De 1995 a 2000, a taxa de crescimento anual das RUP superou a média da EU. Isso pode ser exemplificado pela Madeira, que registou o melhor desempenho com 9,4%. Em contrapartida, as demais RUP apresentaram valores superiores ao crescimento médio, com a Guiana sendo a única exceção, exibindo um crescimento negativo de -0,5%.

Durante o período de 2001 a 2007, a taxa de crescimento anual média das RUP variou de 4,3% na Madeira e Reunião a 3,2% nas Ilhas Canárias, 3% na Guadalupe, 2,9% na Guiana, 2,6% na Martinica e 2,1% nos Açores.

Durante esse período, manteve-se a tendência de longo prazo de um crescimento superior à média, com exceção das Ilhas Canárias, que experimentaram um desaceleramento em seu processo de recuperação em relação à metrópole, após atingir a média do rendimento per capita da UE.

Nas RUP, os investimentos são predominantemente públicos e financiados por transferências da metrópole. Isso possibilitou compensar o impacto limitado da integração e liberalização dos mercados, além de atenuar os efeitos da rigidez dos preços, mobilidade imperfeita dos fatores e altos custos de transporte. Em uma escala diferente, isso impediu que as RUP aproveitassem plenamente o mercado único da globalização e atraíssem o capital privado necessário para seu desenvolvimento.

A Decisão (UE) 2020/1790, do Conselho, datada de 16 de novembro, consentiu que Portugal pudesse introduzir uma taxa reduzida de imposto especial sobre o consumo de determinados produtos alcoólicos concebidos não só na Região Autónoma da Madeira como também na dos Açores. Foi assim aplicada essa taxa ao rum e a licores criados e consumidos na Região (RAM), bem como a aguardentes e licores concebidos e consumidos na Região Autónoma dos Açores (RAA). Essa taxa pode ser inferior à taxa mínima do imposto especial taxado sobre o consumo estipulado pela Diretiva 92/84/CEE, mas não deve ser inferior em mais de 75% à taxa nacional normal do imposto especial aplicado sobre o consumo de álcool.

Em fevereiro de 2019, as autoridades portuguesas solicitaram à Comissão que apresentasse uma proposta para uma decisão do Conselho que prorrogasse o prazo da autorização estabelecido na Decisão n.º 376/2014/UE, nas mesmas condições e alargando o âmbito geográfico a Portugal continental, com uma redução mais limitada, durante um novo período de sete anos, de 01 de janeiro de 2021 a 31 de dezembro de 2027, o que foi autorizado.

A importância económica, social e ambiental da cultura da cana-sacarina na RAM revela-se na ocupação de uma área superior a 180 hectares, e no envolvimento de cerca de 1.300 agricultores e de 150 trabalhadores ligados às agroindústrias do rum agrícola e do mel de cana-de-açúcar, e demonstra ser relevante para os agricultores receberem no mais curto prazo possível o pagamento das produções que tenham fornecido às agroindústrias.

Nos últimos dez anos, a produção tem aumentado, conforme dados publicados pelo Governo Regional da Madeira, traduzindo-se numa média anual de 5000 a 6000 toneladas. Segundo informação veiculada pela Direção Regional de Estatística da Madeira, no ano de 2019, a cana-sacarina representou um volume de produção de 9.814 toneladas. A sua produtividade varia entre 40 ton/ha de canaviais antigos de plantação e 120 ton/ha em canaviais de novas plantações.

A remuneração apresenta-se como um sustentáculo capital ao seu rendimento, razão pela qual o Governo Regional da RAM apoia, através da atribuição de subsídios, a produção de cana-sacarina em cerca de 0,28€/Kg., conforme se pode ler no Despacho n.º 77/2020 de 27 de fevereiro, que consta no Jornal Oficial da RAM (JORAM), II Série, n.º 40, posteriormente atualizado o montante em mais 0,11€/Kg. no apoio, definido através da Resolução n.º 537/2021, de 14 de junho, conforme o JORAM, I Série, n.º 105.

Mais recentemente o Governo Regional da Madeira ampliou os apoios atribuídos aos produtores de cana-de-açúcar para um valor de 0,36 €/Kg., conforme estipulado no Despacho n.º 137/2023, de 04 de abril.

Através da recente Resolução do Conselho do Governo Regional n.º 644/2024, de 30 de agosto, o Governo da Região Autónoma da Madeira implementou um programa extraordinário de apoio financeiro, destinado aos produtores de cana-sacarina, financiado pelo Orçamento Regional. O programa visa cobrir os custos adicionais enfrentados durante o ano de 2024, principalmente relacionados com mão de obra, com um acréscimo de 0,10 €/Kg de cana-de-açúcar. De acordo com o CIEC - Código dos Impostos Especiais de Consumo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 73/2010, de 21 de junho, o artigo 78.º especifica as taxas aplicáveis às bebidas espirituosas, incluindo o “Rum da Madeira” e os licores.

Em 2022, decorrente da mudança legislativa realizada pela LOE2022, nomeadamente de 40% de € 1.400,08/hl. para o Rum da Madeira produzido e introduzido no consumo na RAM, e de 28% de € 1.400,08/hl. para os licores produzidos e introduzidos no consumo na RAM, foi aplicado 50% de € 1.400,08/hl. para os produtos quando introduzidos no consumo no Continente.

O Orçamento de Estado para 2023 (LOE2023) atualizou o valor em 4%, sendo que a taxa aplicável ao “Rum da Madeira” e aos Licores teve um aumento de € 1.400,08/hl. para € 1.456,83/hl., conforme estipulado no n.º 2 do artigo 76.º do CIEC, referente às bebidas espirituosas.

Por outro lado, o artigo 78.º do CIEC (taxas do IABA na RAM) também teve um ajuste nas taxas do IABA, passando de € 1.253,70/hl. para € 1.303,85/hl. aplicável às bebidas espirituosas produzidas fora da RAM e declaradas para consumo na RAM.

Com a atualização das taxas do IABA, o efeito imediato deverá ser o de uma redução no consumo, na medida em que o preço final para imputar ao consumidor será mais alto, o que levará, provavelmente, a um desvio na preferência do consumidor para outros produtos mais acessíveis, com um grau de satisfação semelhante.

Acresce ainda que a elevada fiscalidade poderá provocar um incremento no mercado paralelo, ou seja, produtos transacionados em canais não sujeitos a tributos, o que poderá reduzir a segurança do consumidor ao nível da saúde pública, bem como as receitas fiscais.

7. Alguns aspetos culturais e literários

A produção da cana sacarina na Ilha da Madeira, bem como as diversas fases da história da sua introdução na Ilha no Séc. XV, o desenvolvimento exponencial do cultivo, a transformação em açúcar e em aguardente (Rum), a exportação e expedição, constitui uma marca relevante do património cultural da Ilha. Por essa razão, foram criados vários pontos de atração cultural abertos ao público, para que se possa perpetuar a sua história, que a seguir nos propomos elencar.

7.1. A cidade do açúcar

O museu “A Cidade do Açúcar”, sob administração da Câmara Municipal do Funchal, apresenta-se como um marco para aqueles que exploram a história do açúcar. Localizado nas antigas residências do comerciante de açúcar flamengo, João Esmeraldo, o museu foca na evolução da indústria açucareira na Madeira entre os séculos XV e XIX. Este é um local que abrange duas áreas distintas: a arqueologia e a arte. Estas dimensões podem analisadas por meio de um acervo que inclui ourivesaria, esculturas e moveis, evidenciando a atividade açucareira e refletindo o período conhecido como “Era do Ouro Branco”. Esse tempo coincide com as transações comerciais que facilitaram a compra de

arte religiosa. Além disso, existe um poço que revela peças de cerâmica, o qual está vinculado à produção de cana-de-açúcar.

Estão expostos peças e fragmentos de achados arqueológicos, como as formas de pão de açúcar, que remontam à influência açucareira no Brasil. Para além de peças de cerâmica, estão presentes peças de mobiliário, peças de ourivesaria e esculturas que testemunham o ciclo do açúcar marcando um período de auge da Ilha da Madeira.

Adicionalmente, apresenta nas suas coleções achados arqueológicos que incluem fragmentos de cerâmica portuguesa, representativos do quotidiano madeirense. A coleção surgiu na sequência das escavações de 1989, feitas nas casas do comerciante flamengo João Esmeraldo.

Uma vez que se encontra numa zona baixa da cidade do Funchal, foi alvo da intempérie do 20 de fevereiro de 2010, não escapando o museu a esta catástrofe, tendo ficado submerso e algum do material perdeu-se, sendo outro recuperado para que se possa manter vivo o património açucareiro na região. Reabriu ao público após a catástrofe, tornando-se mais rico com um espólio proveniente do Colégio dos Jesuítas e do Solar da Dona Mécia.

7.2. Museu de Arte Sacra

O Museu de Arte Sacra é um elemento significativo para a cultura da Madeira durante a época do Ouro Branco. Situado no coração do Funchal, ocupa o histórico Paço Episcopal, na Rua do Bispo. O seu acervo abrange uma variedade de coleções que incluem pinturas, arte em metal, esculturas e diversos objetos religiosos datados entre os séculos XV e XIX.

Durante os primeiros anos do século XVI, a Ilha da Madeira recebeu uma variedade de obras flamengas, incluindo grandes trípticos e retábulos. As coleções de arte flamenga presentes neste museu refletem a atividade açucareira que aconteceu entre os séculos XV e XVI. Assim, esses quadros religiosos foram obtidos através de trocas ligadas à produção de açúcar.

7.3. Outros museus

O Museu Quinta das Cruzes, associado aos primeiros capitães donatários da Madeira, abriga móveis, incluindo caixas utilizadas para o transporte de açúcar, confeccionadas com madeiras brasileiras, como tapinhoã e jequitibá, durante a época de expansão do comércio de açúcar. Além disso, possui um acervo abrangente de itens museológicos.

Localizado na vila da Ribeira Brava, o Museu Etnográfico da Madeira é composto por dois edifícios: o “Antigo Engenho de Aguardente da Ribeira Brava” e uma nova construção. O engenho histórico, datado do século XIX, utilizava tração animal para moer a cana-de-açúcar. Também era nesse local que se realizava a destilação de aguardente e a moagem de cereais. Suas coleções incluem uma variedade de objetos que refletem a vida económica e cultural da região, com a etnografia sendo o foco principal do museu.

A Galeria 1425 se encontra no hotel *Saccharum*, localizado na Vila da Calheta, onde são exibidas peças de antigas instalações. Este espaço é voltado para a histórica Fábrica de Mel da Calheta. Além dos artefactos, há a oportunidade de assistir a um vídeo que aborda o cultivo da cana-sacarina, bem como o fabrico e produção de mel e aguardente.

7.4. Roteiro do turismo literário e gastronómico

Desde sobretudo o século XIX, em particular com o turismo terapêutico, o sector do turismo na Região Autónoma da Madeira impôs-se, fruto da sua vocação para acolher turistas e forasteiros que passavam na ilha, movidos por distintas motivações, contribuindo assim para uma marca identitária da Ilha. A produção de um produto cultural específico contribui para a preservação da sua identidade, da história e da memória coletiva e para a divulgação do património da Madeira.

O designado “Turismo Cultural” encontra-se em desenvolvimento na Região Autónoma da Madeira. Para tal, torna-se necessário uma cuidada tomada de decisão de planificação, assim como de composição de roteiros como veículo de incentivo e de reconhecimento do património cultural. Esta nova modalidade de turismo assume-se também como uma via de promoção e de divulgação de um determinado lugar, vila, cidade ou país.

Devo sublinhar que a prática do turismo na Região Autónoma da Madeira acabaria por ter um aumento considerável de atividade no final do século XVIII e início do século XIX. Nos séculos XIX e XX, tornou-se um setor importante para propósitos de cura, principalmente em razão das condições atmosféricas (clima ameno).

Sob a ótica da antropologia, turismo e cultura estão interligados, o que torna essencial deferencial e complementar a forma como se realiza o turismo. O turismo voltado para a cultura se apresenta como um turismo de grande pequena escala, representando, de maneira ampla, uma atividade cultural.

O viajante cultural desempenha uma função essencial ao planificar a sua jornada e se distingue dos demais turistas ao se conectar com a comunidade local. Em contraste, o aventureiro tende a se afastar dos pontos turísticos convencionais e dos caminhos frequentados por grupos de turistas. Os destinos se transformam em fontes de inspiração, não apenas para quem os visita, mas também para autores. O património literário adquire um papel significativo em termos culturais e distintivos, atraindo novos admiradores de seu legado.

Cada local possui características únicas que são planeadas em um itinerário de visita. O açúcar é o elemento central desta jornada, havendo obras literárias que possibilitam traçar caminhos e trajetos para a exploração de ambientes culturais.

Em relação à literatura, os roteiros que propomos destacam o património que é animado e promovido através dos escritos que se apresentam como guias turísticos, delineando locais a serem explorados e oferecendo diversos trajetos.

Vejamos como exemplo Agustina Bessa-Luís, em “*A Côte do Norte*”, que escreve: “Deixando as trovas e os trovadores, que à Madeira vieram com outras vontades e ilusões, como a de casar e refinar a cana-de-açúcar em que a Flandres se afreguesou, vamos a outros campos romanescos. A Madeira tem plantações de romance, como de bananais e vinho jacquet. E é um nunca acabar de personagens e situações, vidas e histórias, que não se entende o silêncio das letras acerca delas”.

O ambiente pode ser formado pela criatividade do leitor, servindo como um aspeto para observar a identidade de uma cultura com a qual ele pode se pode identificar. O caminho estabelece uma conexão para a apreensão entre a literatura e o ambiente real, criando um guia de acordo com o texto, conferindo a um local um carácter emocional. Esses são alguns aspetos como referências à herança cultural e histórica e praticas de entretenimento retratadas literatura. Nesse contexto, procuraremos explorar os locais do roteiro, mergulhando na literatura relacionada à cultura sacarina.

Os livros levam o leitor a vivenciar o tangível através de uma experiência de fantasia. A literatura ajuda a espalhar os aspetos culturais, os lugares e as vistas, que vão desde os mais habituais até os menos famosos, que podem ser vistos nas rotas a serem corridas.

Os escritores Fernando Pessoa e José Saramago, exploram e retratam a capital portuguesa em suas obras. Eça de Queiroz nos apresenta as cidades e montanhas de Portugal, enquanto Raúl Brandão nos transporta para o litoral. A imensa cidade de Lisboa possui diversas narrativas, oferecendo rotas temáticas. A literatura nos permite desbravar Portugal. As obras se tornam caminhos que podem ser seguidos.

A literatura mostra deslocamentos e oferece a compreensão de lugares que ela destaca, promovendo a evolução do turismo ao apresentar ao leitor destinos que podem ser autênticos ou fictícios, das criações e dos escritores. O roteiro de Lisboa de Eça de Queiroz e seus arredores descreve um trajeto característico da cidade, onde os locais, as visitas e as construções são trazidas para o âmbito literário.

Madeira também possui um desses “itinerários”, visto pelos olhos curiosos de uma britânica que visitou a ilha no século XVII, o livro denominado “*Journal of a visit to Madeira and Portugal*”, foi escrito e ilustrado (com aquarelas) por Isabella de França, uma obra quase desconhecida na literatura de viagens sobre a Madeira. O texto está repleto de observações sobre os habitantes da ilha, oferecendo uma coleção de críticas sociais, refletindo a perspectiva de uma forasteira. Vale ressaltar que essa britânica era casada com um madeirense que havia se mudado para as terras da majestade britânicas.

A literatura tem o poder de gerar ou estimular o desejo de explorar novos destinos, com o objetivo de visitar lugares descritos nas obras literárias, ressaltando ambientes mencionados pelos autores. Ela se torna uma aliada dos lugares, pois por meio dela, podemos embarcar em jornadas. As obras nos oferecem a perspectiva do autor.

Em “*Um Funchal Eterno*”, onde o seu autor António Fournier referencia cafés literários madeirenses: “Nos cafés literários, todos diferentes, na sua atmosfera cosmopolita e alma provinciana – o Golden, o Pátio, o Teatro – os visionários sonham, os intelectuais conspiram, os poetas extinguem-se, por entre uma fauna ridente e ociosa que está para o Funchal (...) insuflando linfa espiritual na velha capital europeia do açúcar (...)” (Fournier, 2010).

A escrita retrata a história que atraiu pessoas para compartilhar a beleza da ilha e as atividades realizadas nela. Por meio da literatura, é viável explorar os locais, formando uma imagem semelhante ao que é descrito e percebido pela perspectiva do autor.

7.5. Eventos e tradições

A prática do cultivo da cana-sacarina e o conjunto de tradições a ela associadas apresentam-se como oportunidades relevantes para o sector do turismo. Em diversos locais da Ilha, ocorrem diversas comemorações com o intuito de identificar distintas etapas relacionadas com o ciclo da cana-sacarina. Disso é exemplo a comemoração da cana-de-açúcar e os produtos que dela decorrem. Esta celebração é coordenada pela Câmara Municipal da Ponta do Sol, em conjunto com as Juntas de Freguesia de Ponta do Sol, a Casa do Povo e a Secretaria Regional do Ambiente, Agricultura e Pescas. Realizada na freguesia dos Canhas, que integra o concelho da Ponta do Sol, a Feira da Cana-de-açúcar e dos seus derivados ocorre durante abril. Com duração de dois dias e contando com aproximadamente vinte edições, a atividade tem por finalidade incentivar os agricultores e divulgar a produção da cana-de-açúcar através da exposição do seu produto.

Para tal, são preparados espetáculos musicais em locais onde são montadas barracas de comes e bebes. Nessas mostras, são também exibidos produtos derivados do mel-de-cana, tais como doces regionais, rum, aperitivos e bebidas típicas das festas da Madeira. É de referir que o sumo que se extrai da cana-sacarina servido com gelo apresenta-se como uma das atrações mais relevantes deste evento.

Durante a Feira da Cana-de-açúcar e dos seus derivados, são preparadas visitas aos terrenos de plantação de cana-sacarina e oferece-se a oportunidade de participar na colheita da cana-de-açúcar. Além disso, durante o evento são entregues prémios aos agricultores que se destacam na produção da cana-sacarina da Ilha da Madeira.

De igual modo, a Associação Flores de maio promove, desde o ano 2016, uma celebração no centro da freguesia do Porto da Cruz. Esta decorre habitualmente entre os meses abril ou maio, e tem como objetivo exibir o percurso da cana-de-açúcar bem como dar a conhecer o seu legado. Para a concretização dessa celebração, organizam-se caminhadas, em particular, na levada da Ribeira Tem-te Não Caias, a fim de não só habitantes da ilha como também turistas possam desfrutar da ocasião de assistir à apanha da cana.

Tanto o açúcar como os seus derivados podem também ser comemorados e disseminados de modos distintos. Disso poderá ser exemplo o Festival do “Rum da Madeira”, organizado pelo IVBAM - Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P., que decorre durante quatro dias, durante a época das destilarias/engenhos, ou seja, nos meses de abril e maio. Este festival tem também a particularidade de oferecer

degustação e *masterclasses*, da responsabilidade da Associação de Barmen da Madeira, onde é dada a possibilidade de apreciar o Rum da Madeira, ou seja, o Rum Agrícola da Madeira, num evento caracterizado pela animação e sociabilidade. Habitualmente, estão presentes produtores de rum e de derivados da cana-sacarina.

Ainda que sob um prisma distinto, por via do programa europeu intitulado “Programa Madeira 14-20”, são organizados na Europa encontros tais como “Rhum Fest Paris”. Este evento conta habitualmente com mais de 50 participantes, jornalistas e *bloguers*, com a ajuda de iniciativas comunitárias. Por sua vez, o “Rum da Madeira” marca a sua presença em outros encontros, como o festival internacional “Bar Convent Berlin”, que funciona como uma espécie de plataforma para viabilizar as exportações desta bebida para os mais relevantes mercados da Europa.

Durante o mês de julho, na cidade do Funchal, na Avenida Arriaga, acontece um festival organizado pela Direção Regional do Turismo. Ao longo de quatro dias, várias atividades são realizadas para fazer sobressair este produto que é um representa a ilha da Madeira. As típicas “barraquinhas” são decoradas e tomam conta da avenida com produtos locais (como doces, bebidas, entre outros), oferecendo delícias gastronómicas tanto para os habitantes locais como para os turistas, além do entretenimento que inclui grupos de folclore, bandas de música clássicas e diversas e apresentações musicais.

Considerando também a promoção dos produtos originários da cana-sacarina, é de salientar que a Sociedade de Engenhos da Calheta, Lda. promove anualmente uma comemoração na quadra natalícia, dirigida em particular aos produtores de cana-sacarina da Ilha da Madeira com particular destaque para os deste concelho. Durante este evento, que já teve mais de vinte edições, é habitual oferecer um bolo de mel, bolo típico da Madeira e da época em questão, com cerca de 40Kg, preparado no ano anterior.

Quanto à “Rota do Açúcar”, um encontro que se organizou apenas uma única vez, até à data, foi organizado pela Câmara Municipal da Calheta, no ano de 2017, em parceria com a Casa do Povo da Calheta e a Direção Regional de Agricultura e Pescas, designação pelo qual era conhecida na época), entre outros. Teve como objetivo celebrar a história, a cultura e as tradições relacionadas ao açúcar, oferecendo diversas atividades como conversas, conferências, demonstrações de culinária e provas, animação musical, entre outros.

A cultura da cana-sacarina estimula a concretização de novas iniciativas, que dela dependem, enquanto promove a visibilidade dos produtos e dos seus derivados, desenvolvendo os vários municípios da Região que apostam no cultivo e assim na produção da cana-de-açúcar. Podemos, pois, considerar estas ações como recursos relevantes para a afirmação e o desenvolvimento da Ilha da Madeira e como garantia de divulgação da herança identitária e cultural, não só a nível regional, como também nacional e internacional.

7.6. A importância dos engenhos

Os engenhos surgem após o início dos primeiros cultivos de cana-de-açúcar na Ilha da Madeira. O engenho é um espaço produtivo destinado à moagem da cana e à fabricação do açúcar, resultando na produção de mel ou de aguardente.

Neste contexto, está ligada toda a produção agrícola. A casa do engenho é a base deste, isto é, a fábrica que implica uma logística e instalações próprias para o processamento da cana-sacarina e para o fabrico do açúcar.

A designação “engenho” passou a abranger, além da fábrica, todo o conjunto da propriedade, incluindo as suas terras e plantações: assim, “engenho” e “propriedade canavieira” tornaram-se equivalentes. O primeiro engenho na Madeira foi estabelecido por Diogo de Teive em 1452, e era um engenho movido a água, localizado no Funchal. A força da água que descia das encostas da ilha, juntamente com o trabalho humano na canalização das levadas pelo homem, favoreceu o desenvolvimento da indústria do açúcar na Madeira.

Além dos engenhos, existiam também as alçapremas, também designadas por prensas manuais, destinadas à produção de açúcar. As condições geográficas e hídricas da Madeira se mostraram ideais para atender às demandas de produção e eram favoráveis para os engenhos de água e para irrigar as culturas de cana-de-açúcar.

Para impulsionar os mecanismos, foram empregues diversas fontes de energia, incluindo a força dos seres humanos. Os dispositivos ultrapassaram a utilização da mó, que era aplicada no século VIII na Sicília, conforme a descrição de Giulio Landi sobre um engenho datado de 1530. A mó tinha como função a moagem, com o propósito de conseguir a máxima quantidade possível de sumo da cana-sacarina. É de referir que, a partir do século XIX, a emergência da máquina a vapor veio contribuir para o aumento

exponencial do volume da produção de açúcar. Daqui decorre que a agricultura tradicional da Ilha teve certamente de se adequar à prática do cultivo da cana-sacarina justificado pelas exigências resultantes do aumento da produção de açúcar.

Com base nessa transformação, deu-se uma evolução significativa que levou à criação da prensa para o vinho, da mó de pedra os grãos e, no caso do açúcar utilizou-se a tração de animais, conhecidos como trapiches. Havia também fábricas que funcionavam com a energia do vento e da água. Estas instalações requeriam maior esforço, o que resultou na necessidade de empregar um grande número de trabalhadores.

Gaspar Frutuoso, na sua obra “*Saudades da Terra*”, informa o leitor que, no final do século XVI, existia trinta e quatro engenhos na Madeira, numa região que ia da Calheta até ao Porto da Cruz. Desse, nove encontravam-se sob a responsabilidade da capitania de Machico e os restantes pertenciam à capitania do Funchal (1981, vol. II).

No início do século XIX, o processamento da cana-sacarina contemplava as técnicas de produção mais eficientes, com a quantidade de cana processada, começando a usar cilindros, frequentemente de madeira de til, que se encontravam disponíveis na Madeira, prevalecendo as metodologias empregadas até aquele momento.

Desse modo, o setor comercial, atraído pelos lucros do açúcar, marcava a sua presença nas áreas mais importantes da produção e da negociação do denominado “ouro branco”. O açúcar transformou-se num produto capital para a promoção da Ilha da Madeira, alavancando a economia e assim trazendo benefícios à Madeira.

Alguns estrangeiros, de que pode ser exemplo o florentino Simão Acciaiolý, atraídos pela beleza da Madeira, acabariam por se fixar na ilha e por criar novas maneiras de viver que trouxeram avanços ao dia a dia. Expandiram a cultura para além das fronteiras, contando narrativas e descrevendo os cenários que viam.

Os engenhos constituem um legado cultural e literário da vida na Madeira, pois possibilitam a revelação de tradições e costumes. Além de serem um meio de sustento para muitas famílias, ajudaram a impulsionar a economia local. Algumas ruas receberam nomes de engenhos, e alguns escritores optaram pela Ilha da Madeira como cenário para suas histórias. Um exemplo disso é Helena Marques, que menciona os "moinhos do açúcar":

“Também os moinhos de açúcar cresceram por todo o lado e multiplicou-se o seu nome na toponímia da cidade: Largo dos Moinhos, Travessa dos Moinhos, Beco dos Moinhos, Rua dos Moinhos. Até o próprio mar

se estendeu já a influência do açúcar produzido nos engenhos locais, tornando-se comum, Europa fora, falar da rota do açúcar como se todos os caminhos conduzissem à Madeira.” (Marques, 2008, p.58-59).

Similarmente, Horácio Bento Gouveia, em “*Águas Mansas*”, traz até ao leitor o ruído dos engenhos, trabalhando até noite dentro, relatando assim;

“Assim, no tempo em que a produção de aguardente era livre, havia três engenhos que, dia e noite, alvoroçavam a tranquilidade melancólica da aldeia. Pelo crepúsculo silencioso dos entardeceres de maio, cor de fogo e laranja a poente, a zoadá da água que caía das cales e fazia moer as grandes rodas de madeira, prolongava-se, noite dentro, de compita com o ruído dos cilindros de basalto que espremiavam as canas e com o matraquear da engrenagem do engenho a vapor. Mas vieram as leis. Os engenhos emudeceram. O lavrador arrancou as canas. Acabou-se o burburinho, o afogo, a azáfama de homens e mulheres, na jubilosa tarefa de apanha e de emolhar da cana-de-açúcar em atos de vime, de espadana, de arcos de ferro e de arame.” (Gouveia, Horácio Bento, 2008, pp.34-35).

Não há evidências de fábricas dos séculos XV e XVI na Região Autónoma da Madeira, restando apenas registos escritos. Ainda existem vestígios de algumas fábricas que surgiram após o século XVI em diversos pontos da ilha. Elas estão em ruínas, mas podem ser visitadas. Ainda existem chaminés e estruturas deterioradas, como a do engenho Hilton no Funchal, além de materiais remanescentes encontrados em São Vicente e Ponta Delgada. Em Ponta Delgada, o Conde de Carvalhal ordenou a construção de uma fábrica, citada nas obras de Horácio Bento Gouveia.

Enfoca o período de apogeu dos engenhos e a decadência em Ponta Delgada por meio de uma crônica que retrata o sofrimento e a esperança em meio à luta diária pela sobrevivência. O autor também menciona a produção de aguardente, que acabou sufocando os engenhos de açúcar. No romance "Canga", é possível ler: "As gentes das Lombadas, ao passarem em frente do engenho, arregalavam os olhos de pasmadas." Quem poderia imaginar que de uma fábrica tão antiga, prestes a desabar com o vento,

escura como um tição, poderia surgir uma nova! Parecia até um milagre!” (Gouveia, 1992, p. 46).

No Funchal, apenas três engenhos produziam açúcar e outros três, aguardente, por volta de 1850. No Funchal, houve uma concentração de engenhos para a produção de açúcar, situados em Santa Luzia e São Martinho. Esta última freguesia destacou-se como a mais relevante no cultivo de cana. No centro do Funchal, pode-se ver a chaminé da antiga Fábrica de Açúcar de São Filipe, agora restaurada e localizada na Praça do Pelourinho.

Na terceira década do século passado, o único engenho industrial de açúcar na Ilha da Madeira era o conhecido W. Hinton. Atualmente, restam apenas uma chaminé e escombros no que era o Jardim de Santa Luzia. Quando ainda estava de pé, era admirado por aqueles que podiam vê-lo, conforme menciona António Fournier:

“E no frio de Março só me deixa uma breve espreitada na janela, no colo da mãe que perscruta as horas no relógio Hinton, perpendicular à parede da fábrica, adornado de redes de ferro verde”. (Fournier, 2010, p.31).

Com apenas 29 engenhos em laboração, se destinava apenas cinco ao fabrico de açúcar entre a Calheta, Ponta do Sol, Funchal e Santa Cruz no ano de 1861.

Em vários municípios, como Porto Moniz, há menções a engenhos do século XIX que foram abandonados, como o de Santana. Na região sul da ilha, vários engenhos foram erguidos, com ênfase especial no município de Calheta. Além dos dois engenhos em funcionamento, pode-se observar a chaminé do engenho de António Rodrigues Brás (1908) na periferia da vila, bem como a outra chaminé situada no Caminho dos Moinhos, no Estreito da Calheta. No Arco da Calheta, sobressai-se o Engenho Velho, transformado em um estabelecimento hoteleiro. Além de outras que também existiram em Paul do Mar, há registos de uma destilaria/engenho movido por água no Jardim do Mar, construído em 1900.

Em Ribeira Brava, existia uma fábrica que foi convertida em museu, sendo hoje o Museu Etnográfico da Madeira, que está aberto ao público para visitas. Por outro lado, o município da Ponta do Sol concentrava a maior parte da produção, considerando que possuía áreas próprias e apropriadas para o cultivo da cana-de-açúcar. Essas eram de propriedade do comerciante flamengo João Esmeraldo, que encomendou a construção do

Solar do Esmeraldo, local onde também havia uma fábrica de açúcar que pode ser visitada.

Todo esse progresso e prosperidade das trocas comerciais resultaram na chegada de uma variedade de obras de arte que contribuíram para o enriquecimento do patrimônio madeirense. Além de itens decorativos valiosos, foram trazidos ornamentos para as igrejas, peças de joalheria, entre outros, “(...) no recanto mais afastado da entrada, ao fundo, dispusera um antigo roupeiro de porta com espelho, uma velha camilha madeirense com baldaquim e uma caixa de açúcar vinda da área das cozinhas” (Fournier, p.22).

7.7. A importância do engenho do Torreão



Figura 4 - Interior da Fábrica do Torreão, Freguesia de Santa Luzia – Funchal, s.d. Perestrellos Photographos, negativo em vidro, ABM, PER, n.º inv. 511.

A família Hinton possuía considerável fortuna na ilha da Madeira. O britânico William Hinton viajou para a Madeira em busca de tratamento para os seus problemas de saúde. Dessa forma, ele construiu a sua fortuna através das indústrias de vime, da banana e açúcar onde se destacou como o maior produtor, mantendo um monopólio que persistiu por vários anos.

Localizado no Parque de Santa Luzia, remonta ao século XIX a construção do engenho que ali existiu. A fabrica do Torreão, que foi estabelecida em 1856 e operava a

vapor, possuía uma significativa capacidade produtiva graças à sua maquinaria importada. Esse empreendimento estava livre de tributos e funcionava por quatro meses.

A Companhia Fabril do Açúcar Madeirense, localizada na Ribeira de São João, fez uso da tecnologia originada na França seguindo o esquema do visconde de Canavial. Este fato deu início a uma nova fase de disputa, pois a família Hinton havia copiado o método do visconde. Água era aplicada no bagaço para extrair o sumo da cana, um processo que era exclusivo da Companhia Fabril, no entanto, Hinton havia reproduzido esse sistema.

A inovação do moinho se ressaltava pelas compilações das estruturas das máquinas e pela propriedade industrial. A unidade fabril do Torreão foi o núcleo do império açúcar do Hinton e era referida como um modelo de exploração industrial, conservando-se até 1985. O encerramento daquela unidade fabril marcou o término da produção de açúcar na Madeira. Segundo Lília Silva, a companhia William Hinton & Son era uma unidade que contava com 230 trabalhadores o que aumentava o desenvolvimento do engenho. Processava cerca de 608 toneladas de cana sacarina (Silva, 2021, p.43).

Segundo José Gomes e Elsa Andrade, o Engenho do Torreão é uma “síntese” da cultura açucareira madeirense, dos séculos XIX e XX, pelo seu património como unidade fabril que representa um ativo cultural na Europa Ocidental³.

À visão factual, junta-se a visão literária sobre os engenhos, através da reflexão apresentada por António Fournier, quando alude ao engenho do Hinton, não sem deixar de evocar as canas, o cheiro a melaço, o bagaço seco e as cubas de álcool:

“Em breve chegarão à beira da fábrica os carros carregados de canas, prontos para serem engolidos pela usina que, pontualmente, às oito da manhã, quatro da tarde e meia-noite, apitará o silvo que avisa a mudança dos turnos operários.

Entrarão carros cheios, sairão vazios para novas cargas e longas esperas, noite adentro, no espaço das árvores e na fronteira da ribeira. O fumo traz o cheiro dos melaços que se cozem entre o ranger das

³ Informações disponíveis no Arquivo Hinton, disponível em: <https://arquivo-abm.madeira.gov.pt/details?id=120857>).

máquinas, que espremem sumo e rejeitam o bagaço seco que voltará à terra, agora como adubo de outros cultivos.

Mais tarde sairão sacas de açúcar de tons pardos e ali permanecerão, mais tempo, as enormes cubas de álcool à espera de outros fins”.

(Fournier, 2008, p.31)

Mais tarde, surgem outros estabelecimentos, que continuam operacionais na atualidade, razão pela qual são referidos nos itinerários sugeridos. Trata-se de edificações cruciais para a tradição açucareira da região, visto desempenharem um papel essencial no avanço e na conservação dessa cultura. Fabricam diversos artigos provenientes da cana-sacarina, de que podem ser exemplo mel-de-cana e aguardente, produtos que ajudam a preservar as tradições e a eternizar o percurso e a história da cana-de-açúcar na Ilha da Madeira.

Saliente-se que a maquinaria e a chaminé da fábrica se encontram conservadas, o que torna possível exibir aspetos importantes da arqueologia industrial no que diz respeito à produção de açúcar na Ilha da Madeira, no século XIX. A operação continuou até 1976, sendo desmantelada em 1986. Em 1939, esse foi o único local que conseguiu o monopólio na produção de açúcar.

Em 2006, a marca William Hinton junta-se ao Engenho Novo da Madeira, Lda., situado no Estreito da Calheta, que transforma cana-sacarina em Rum Agrícola com descendentes da família Hinton, constituindo assim uma nova geração de empreendedores. Conseguido atualmente através de um alambique de coluna centenário, pertencente à Fábrica do Torreão, o “Rum da Madeira” é, pois, o foco principal.

O papel dos engenhos é também importante para que se promova o destino Madeira levando-o além-fronteiras com a divulgação dos seus produtos.

7.8. O roteiro para a época de laboração dos engenhos

A planificação deve ser efetuada após a celebração da Páscoa visto ser o período da colheita da cana-sacarina. Por essa razão, é possível explorar e divulgar as plantações e assistir ao funcionamento de um engenho, já que é dada a oportunidade de apreciar o processo de transformação da cana-de-açúcar.

Esta atividade é aconselhada a habitantes da Madeira e também a turistas. Passa por uma visita a diversos lugares, como, por exemplo, Calheta, Ponta do Sol, Machico e Funchal, municípios onde são oferecidas estas visitas, a fim de presenciar o ato de laboração nas seguintes unidades fabris: Sociedade de Engenhos da Calheta, Engenho Novo da Madeira (Calheta), Engenho do Norte (Porto da Cruz – Machico), O Reizinho (Gaula – Santa Cruz) e Fábrica Mel-de-Cana Ribeiro Seco (Funchal).

Na Calheta e Ponta do Sol existem atividades programadas em que é dada a possibilidade de se assistir à colheita da cana-de-açúcar. Por essa razão, é promovida, na Ponta do Sol, a Feira Regional da Cana-de-Açúcar, uma festa relacionada com o tema que acontece em abril, época em que os engenhos iniciam a atividade de moedura da cana-sacarina. É, pois, aí possível desfrutar da cultura do açúcar de maneira mais próxima precisamente no período de laboração dos engenhos. Nessas visitas, é dada a provar a cana-sacarina no contexto da sua exploração ao mesmo tempo que é também oferecida ao visitante a possibilidade acompanhar o processo de colheita da cana. É de referir que foi construída uma unidade hoteleira na Vila da Calheta que, tal como o nome indica - *Savoy Saccharum Resort Calheta* – recupera o tema da cana-de-açúcar. A arquitetura e o design deste hotel recriam o ambiente e a natureza representada pela cana-sacarina. Refira-se que *Saccharum* é um termo que significa “açúcar” em latim.

O guia para o período de funcionamento dos engenhos deverá, pois, ser ajustado de acordo com o município selecionado, sempre de acordo com as preferências individuais. É indicado sobretudo para um público que aprecia a cultura e literatura de uma região, levando em linha de conta o caminho que passa por plantações, incluindo recomendações de locais passíveis de serem visitados, além curiosidades e elementos específicos.

Conclusão

A ilha da Madeira teve um papel relevante na plantação e produção de cana-de-açúcar e na produção de açúcar, sendo considerada uma das primeiras ilhas do mundo nesse sector. O açúcar, tal como o Vinho da Madeira, levou a Ilha da Madeira a ser conhecida internacionalmente, tendo contribuído para o seu crescimento económico, com inúmeras vantagens para a Ilhada Madeira. Gerou um legado valioso, ajudou a sustentar famílias e lares e disseminou a sua cultura por toda a região através do património social, gastronómico, cultural e literário.

A posição geográfica da Ilha da Madeira contribuiu para a ampliação do tráfego no porto do Funchal, já que se viria a tornar numa paragem fundamental nas rotas marítimas assim como um ponto de atração. Esta situação facilitou o aumento do número de visitantes, tanto nacionais e como estrangeiros, envolvidos no comércio do açúcar. Ao se estabelecerem na Ilha, adquiriram propriedades, fábricas e terrenos para a plantação e a comercialização de cana-de-açúcar. O interesse crescente pelo “ouro branco”, como era então designado o açúcar, despoletou um considerável desenvolvimento da economia regional, tendo provocado um interesse exponencial nessa época e trazido muitos benefícios. Este desenvolvimento e interesse encontrou a sua justificação na qualidade do solo e no clima propício para o cultivo da cana-sacarina, tendo levado ao aumento significativo do cultivo e produção com consequências benéficas na economia da Madeira. Essas consequências viriam também a refletir-se na utilização da cana-de-açúcar em outras áreas, tais como na culinária, a cultura e na literatura, onde existem registos de experiências e de memórias que recuperam esse período florescente da Ilha da Madeira.

Partindo, pois, da prosperidade que a Ilha da Madeira obteve com o cultivo da cana-de-açúcar e a produção de açúcar, esta dissertação procurou, assim, investigar o seu impacto na economia da Região e a tributação específica aos produtos derivados. Para além da economia e da demografia da Ilha da Madeira, procurou ainda analisar as relações entre o açúcar, a identidade cultural, as tradições e o património, e o modo com alguns autores refletem sobre essa realidade através da literatura.

A intenção foi compreender o legado da cana-de-açúcar em várias áreas, enquanto património e influência essencial para a história, a cultura e a população da Ilha da Madeira.

A ligação entre o legado cultural e a literatura dá-se de maneira independente, e a literatura eleva o legado cultural. Há ainda uma grande quantidade de tarefas a serem realizadas na promoção e disseminação cultural desta Região, utilizando a literatura como ferramenta. É essencial preservar valores e fundamentos culturais, criando maneiras de experimentar lembranças e assim se adquirir mais saber.

Embora, na atualidade, as plantações agrícolas de cana-de-açúcar tenham sido substituídas por novas culturas, tais como a uva e a banana, não deixaram de surgir outros produtos derivados do açúcar, que permitiram continuar, dessa maneira, a promover a herança sacarina e a sua importância para a Ilha. Disso é exemplo a produção de mel de cana-de-açúcar e, da inovação, surgiu o mel de cana biológico/orgânico produzido na unidade fabril do Engenho do Ribeiro Seco.

Com a criação de produtos derivados do açúcar, observámos um forte investimento no “Rum da Madeira”, o qual, sendo proveniente da cana-sacarina, despertou um grande interesse na Região, por esta bebida espirituosa, que, como tivemos oportunidade de referir, já foi galardoada com inúmeros prémios internacionais.

Após analisarmos o percurso e o impacto do cultivo da cana-de-açúcar e dos seus derivados, consideramos ser importante para a economia e património cultural da Região continuar a promover o investimento na produção de cana-sacarina, a fim de se poder fortalecer a produção, não só da bebida alcoólica “Rum Agrícola”, como também do Mel de cana-de-açúcar. Como tentámos demonstrar anteriormente, a aposta no sector contribui para oferecer novas oportunidades de emprego e preservar tradições. Uma estratégia que, além de fomentar a economia local e assim também a economia regional, permite fixar as populações ligadas a esta atividade e evitar-se a desertificação, sobretudo da população residente em zonas rurais.

Nesse sentido, conclui-se como fundamental que a Comissão Europeia, no âmbito das negociações das RUP (Regiões Ultraperiféricas da União Europeia), continue a autorizar Portugal a utilizar uma tributação mais reduzida para o “Rum Agrícola” (na produção de licores e aguardente), visto que apenas assim é possível tornar mais competitivos esses produtos no mercado interno e externo, atendendo a que os diversos fatores de produção são substancialmente mais onerosos do que em outras latitudes, bem como a inexistência e impossibilidade de uma economia de escala.

O Governo da Madeira, particularmente através da Secretaria Regional de Agricultura, Pescas e Ambiente através do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P. (IVBAM, I.P.), deve continuar a procurar mecanismos que

permitam uma circulação intercomunitária (expedição) e uma exportação com custos mais baixos, designadamente com apoios ao transporte marítimo, com vista a colocar os produtos fora do mercado da RAM, ganhando escala no escoamento dos produtos, pois a RAM revela-se como um mercado reduzido pelo que levará à estagnação da produção e comercialização dos produtos no curto prazo.

Consideramos ainda que deve continuar a promover a parceria existente num trabalho em conjunto e integrado, entre as entidades públicas, os produtores e a indústria para equacionar outros produtos inovadores que possam ser produzidos com esta matéria-prima, abrindo ao consumidor um novo leque de opções de produtos, sem descurar, todavia, os produtos tradicionais. A intenção desta diversificação é criar mais valor na economia regional através dos novos produtos adequados aos tempos que vivemos e às tendências de consumo atuais.

Manter um diálogo constante com as instituições da Europa e com o Governo da República sobre a continuidade da diminuição do IABA para o “Rum da Madeira”, de modo a protegê-lo em relação a outras bebidas alcoólicas que entram no circuito de consumo local. Desse modo, são estabelecidas regras que contribuam para assegurar o desenvolvimento sustentável bem como a competitividade do “Rum da Madeira” no mercado. Esta seria também uma maneira de evitar que o consumidor enfrente custos altos para adquiri-lo para consumir.

Adicionalmente, proceder à realização de um acompanhamento mais rigoroso da produção de “Rum Agrícola”, para melhor estabelecer as taxas de rendimento da produção nos engenhos para efeitos fiscais, imputando ao processo um maior rigor na tributação, reduzindo os efeitos da economia paralela e aumentando a salvaguarda da saúde pública.

Gostaríamos ainda de referir que a Madeira é uma região direcionada para o turismo, rica em tradições culturais. Neste sentido, terminamos a nossa dissertação sublinhando a necessidade de se continuar a valorizar a cultura da Ilha, através da disseminação do cultivo da cana-de-açúcar e das suas variadas aplicações, em particular enquanto ingrediente básico para o fabrico do “Rum da Madeira”.

Bibliografia Geral

- Abreu, J. (2012). *A Ilha da Madeira pela mão dos seus poetas – Construção de um roteiro literário*. (Dissertação de mestrado). Universidade da Madeira, Funchal.
- Adriano, R. (1992). “A cana-de-açúcar na Madeira séculos XVIII-XX”, Calheta, Câmara Municipal, AHM - Arquivo Histórico da Madeira, Vol. XV, doc. N.º 18, (“Carta dos regedores destacidade”), p. 48.
- Alberto A., in Diário das Sessões nº 196, 29 abril de 1949, Assembleia Nacional, IV Legislatura, Sessão nº 196 de 28 de Abril. In Funchal – Porto e Cidade – Uma História, Helena Borges;
- Antonil, A., (2011). *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas*, Edições do Senado Federal – Vol. 160, Brasília, P.156.
- Baptista, J. (1994). *Canções da Terra Distante*, Lisboa, Assírio & Alvim, p.85.
- Bettencourt, L. (2010). *A Morfologia Urbana da Cidade do Funchal e os seus espaços públicos estruturantes*, in *Malha Urbana* Nº 10.
- Braga, P. (1992). *Dádivas de Açúcar Madeirense a Conventos e Mosteiros Portugueses e Castelhanos*. *Revista Islenha* nº11, pp. 53-55.
- Branco, C. (1989). “*Testemunhos de Viajantes Ingleses sobre a Madeira*”, Disponível em <https://www.worldtravelawards.com/>, consultado a 02/06/2024.
- Câmara, B. (2002). *A Economia da Madeira (1850-1914)*, Lisboa, Imprensa das Ciências Sociais, Instituto das Ciências Sociais da Universidade de Lisboa.
- Coelho, M.C.P. (1997). *Da origem dos Museus, do seu conteúdo, arquitetura e livre acesso*. Brotéria.
- Coutinho, E.P, (2003). *Perspectivas mercadológicas da rapadura frente à modernização de seu sistema produtivo*. XXIII Encontro Nac. de Eng. de Produção. Ouro Preto.
- Diegues, A. (1998). *Ilhas e Mares simbolismo e imaginário*, Editoria Hucitec.
- França, J. (1985). *António e Isabel do Arco da Calheta: Romance*. Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura.
- Fournier, António (org.). (2010). *12 meses no Funchal, No tempo de Janeiro*, Coleção “Funchal 500 anos”.

- Godinho, V. (1963). Os descobrimentos e a economia mundial, vol. IV.
- Gomes, E. (1995). O Convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua História 1660-1777, Funchal, CEHA.
- Gouveia, D. (1992). "*Açúcar confeitado na Madeira*" in: *Isleña* nº 11. Edição D.R.T.C., Funchal.
- Gouveia, F. (1991). "*O Açúcar e a Economia Madeirense (1420-1550). Consumo de Excedentes*", *Isleña*, nº 8, pp.11-22.
- Hans (1981) – “Uma viagem às ilhas da Madeira, Barbados, Nieves, S. Christophers e Jamaica, [1687]”, in Aragão, António, coord. e notas, *A Madeira Vista por Estrangeiros – 1455 – 1700*, Funchal, Secretaria Regional da Educação e Cultura, Direção Regional dos Assuntos Culturais, pp. 155-163.
- Lopes, Ernâni e SaeR, (2005). “Reinventando o Turismo em Portugal-Estratégia de Desenvolvimento Turístico Português no 1º Quartel do Século XXI”, Lisboa, Ed. Confederação do Turismo Português.
- Magalhães, J. (2009). O açúcar nas ilhas portuguesas do Atlântico séculos XV e XVI.
- Marques, A. (2008). Ovington, J. (1689) “Passaram pela Madeira” In *Coleção Funchal, 500 Anos* (n. 07), p.30.
- Meglio, L. (2012). *Sociologia del cibo e dell'alimentazione. Un'introduzione*. Milano: Franco Angelini.
- Meladze, M. (2015). The importance of the role of local food in Georgian tourism. *European Scientific Journal*, 2.
- Melim, F. (org.). (2002). *A Madeira Vista pelos poetas*. Funchal: Editorial Eco do Funchal. Minchinton, M. (1990). *Britain and Madeira to 1914*, p.518.
- Nascimento, J. (1930). *Documento para a História das Capitâneas da Madeira*, Lisboa, pp- 16-17, 22-23.
- Noronha, H. (1996). *Memórias Seculares e Eclesiásticas para a Composição da História da Diocese do Funchal na ilha da Madeira*, Funchal, CEHA.
- Nunes, N. (2005). *Tradição açucareira dos doces, bebidas e mezinhas no quotidiano das ilhas atlânticas: Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe*.

- Vieira, Açúcar. In O açúcar e o quotidiano: actas do III Seminário Internacional sobre a história do açúcar, [org.] Centro de Estudos de História do Atlântico, coord. Alberto Vieira. - Funchal: CEHA - Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004.
- Nunes, N. (2010). Outras Palavras Doces, Funchal, CEHA, Id., Palavras Doces. Terminologia e Tecnologia Históricas e Actuais da Cultura Açucareira. Do Mediterrâneo ao Atlântico, Funchal, CEHA.
- Oliveira, J. C., Nascimento, R. J., Britto, W. S. F., (2007) Demonstração dos custos da cadeia produtiva da rapadura: estudo realizado no Vale do São Francisco, 3ª Edição Especial.
- Pascoal, S. (2019). Smart tech para a otimização do turismo literário: O projeto TheRoute, Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal.
- Pereira, E. (1989). Ilhas de Zargo, Vol II – 4ªed. Edição Câmara Municipal do Funchal.
- Pereira, F. (1991). Estudos sobre história da Madeira, Funchal, C.E H.A., p.71.
- Pessanha, J. da S. (1914). Inventário da Infanta D. Beatriz – 1507, Archivo Historico Portuguez, Lisboa, Vol. IX:64-110.
- Pestana, E. (1970), Ilha da Madeira, 2 vols, Câmara Municipal do Funchal, Funchal.
- Pinheiro & C. Soares (Coords.), Patrimónios alimentares de aquém e além-mar (239-264). Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Prado JR, C, (1981). História econômica do Brasil. 26ª ed, São Paulo, Editora Brasiliense.
- Quinteiro, S.; Baleiro, R. (2014) “Dos Algarves: uma personagem à procura da literatura: a ficção literária e a prática turística. Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal”, n. 24. Special Issue Languages, Literature and Tourism ESGHT – University of the Algarve, Portugal. Disponível em: <http://www.dosalgarves.com/revistas/N24/2rev24.pdf>
- Rau, V. & Macedo, J. (1962). O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio. Funchal: Junta-Geral do Distrito Autónomo do Funchal.
- Ribeiro, A. (1991 e 1992). “Compilação- Memória dos pequenos Gigantes: A cana-de-açúcar na Madeira”. Diário de Notícias, p.9.
- Ribeiro, O. (1962), Aspectos e problemas da expansão portuguesa, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, p. 98.

- Sarmento, A. (1941) A pequenas Indústrias da Madeira, Funchal, p.3 Sarmento, A. (1945) História do Açúcar na Ilha da Madeira, Funchal.
- Silva, A. (2008). Passaram pela Madeira, Funchal, Empresa Municipal, Funchal 500 Anos.
- Sloane, Hans (1981). “Uma viagem às ilhas da Madeira, Barbados, Nieves, S. Christophers e Jamaica, [1687]”, in ARAGÃO, António, coord. e notas, A Madeira Vista por Estrangeiros – 1455 – 1700, Funchal, Secretaria Regional da Educação e Cultura, Direcção Regional dos Assuntos Culturais, pp. 155-163.
- Sousa, É. (2012). “A doçaria madeirense”, Sabores e saberes da doçaria portuguesa, Instituto de Emprego e Formação Profissional, Lisboa, 93-105.
- Sousa, J. (1989). “No ciclo do açúcar”, in Islenha: temas culturais das sociedades insulares atlânticas, SRTC/DRAC, pp.51-59
- Vasconcelos, J. (1918). Comedia Eufrosina, Imprensa Nacional de Lisboa, p. 189, disponível em: <https://pt.scribd.com/doc/117301573/Comedia-Eufrosina-de-Jorge-Ferreira-de-Vasconcelos>
- Vieira, A e Clode, F. (1996). A rota do açúcar na madeira / the sugar route in madeira. Associação dos refinadores de açúcar portugueses. Funchal.
- Vieira, A. Primeira Parte: A Revelação do espaço e Oceano Atlântico, A Cana- de- Açúcar, p.85 cit. António Aragão ob. Cit. 158.
- Vieira, Alberto, (2008). A Civilização do Açúcar no Atlântico, Funchal, CEHA. Disponível em <https://ceha.madeira.gov.pt/>
- Vieira, A. Conhecimento, literatura e escritas na e da Madeira. Séculos XV-XXI, Funchal, CEHA.
- Vieira, A. (coord.), (2004). O açúcar e o quotidiano: atas do III Seminário Internacional sobre a história do açúcar, (org.) Centro de Estudos e História do Atlântico; Funchal, CEHA.
- Vieira, A. (2004). Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira séculos XV a XX, Funchal, SRTC-CEHA.
- Vieira, A. (coord.) (2006). História do Açúcar – Fiscalidade, Metrologia, Vida Material e Património, Funchal, CEHA.

- Vieira, A. (2017). Em torno da “economia do céu”. Retribuição, dádiva e dom na rota do ouro branco, SRETC, N°1, DRC, Funchal.
- Bessa-Luís, Agustina (1987). “A Côrte do Norte”, p. 48 e 56, 1.ª edição, Lisboa, Guimarães Editores.
- Vieira, A. (2009). “Actas do IX Colóquio Internacional de História das Ilhas do Atlântico”, Coleção Debates, n.º 2, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 247 pp.

Bibliografia

- Aragão, A., (1979). Para a História do Funchal, pequenos passos da sua memória, Funchal, DRAC, Ilha da Madeira.
- Aragão, A. (1981). A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700, Funchal, DRAC, Ilha da Madeira p.130.
- Branco, F. (1986). Cristóvão Colombo em Portugal, na Madeira, no Porto Santo, Arquivo Ibero-Americano, vol. 12, N. 1, pp. 27-48.
- Chaves, A. (1926). As festas de São Marcos em algumas ilhas dos Açores e a sua origem provável, p. 5. Ponta Delgada.
- Frutuoso, G., (1981). Saudades da Terra. História das Ilhas do Porto Santo, Madeira, Desertas e Selvagens, anot. Álvaro Rodrigues de Azevedo, liv. II, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- Goes, D. (1911). Chronica d’El-Rei D. Manuel, Vol X, Lisboa, Escriptorio. Gouveia, H. (2008). Canga. Funchal: Funchal 500 anos.
- Lopes, F. (coord.). (1999). “Turismo-uma Ponte para o Património”, Jornal do Programa de Incremento de Turismo Cultural, ano 2, N. °2, Maio.
- Melo, L. (1972). “Tombo 1.º do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal”, António Aragão (dir.), Arquivo Histórico da Madeira, Boletim do Arquivo Distrital do Funchal, vol. XV, série I, Funchal, Eco do Funchal.
- Morgado, P. J., (2009). “A cerâmica do açúcar em Aveiro na época moderna” in Patrimónios 7, 117-142.

- Nascimento, J. (1950). O Natal de há trinta anos. Das Artes e da História da Madeira. Nº4.
- Ramusio, G. (1606). Delle navigazioni et viaggie, Veneza, vol. III.
- Roldão, V. S. (2010). Gestão de Projectos - Abordagem Instrumental ao Planeamento, Organização e Controlo. Lisboa: Monitor.
- Sousa, J. (2008). O Bolo de Mel. Ex Libris da Doçaria Madeirense, Funchal, Associação Cultural Memórias Gastronómicas.
- Vieira, A. (2003). A Vinha e o vinho na História da Madeira. Séculos XV a XX, Funchal, Coleção Memórias, nº 46, Edição CEHA.
- Vieira, A. (coord.), (2010). História da Cidade do Funchal - A Economia de uma Cidade Portuária, Disponível em:
<https://www.calameo.com/books/0000104920e3a2093b487>
- Vieira, E. (org) Nelson Veríssimo (1990). “A última luz da candeia de três bicos” In Narrativa literária de autores da Madeira séc. XX.

Conteúdos online

- <http://ivbam.gov-madeira.pt/home-1052.aspx>
- <http://www.visitmadeira.pt/pt-pt/homepage?areaid=1> <http://www.cm-funchal.pt/pt/>
- <https://mqc.madeira.gov.pt/>
- <https://www.cmcalheta.pt/pt/>
- <https://engenhosdonorte.com/>
- <https://jornaleconomico.sapo.pt/noticias/rum-do-porto-da-cruz-vale-ouro-ao-nivel-internacional-252013>
- <http://incorporatemagazine.com/2020/03/25/rum-da-madeira/> (consultado a 11/08/2024)
- <http://apca-madeira.org/index.php?lang=PT> (consultado a 14/07/2024)
- <https://rumdamadeira.com/> (consultado a 09/07/2024)
- <https://blog.madeira.best/poncha-da-madeira> (consultado a 09/07/2024)
- <https://www.madeiraallyear.com/sal-doce-e-a-nossa-preciosa-cana-de-acucar/>
- <https://blog.madeira.best/sugar-cane-and-madeira-island>
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020D1790&from=EN>
- [https://info-
aduaneiro.portaldasfinancas.gov.pt/pt/legislacao_aduaneira/iec_doclib/Documents/CIE
C.pdf](https://info-
aduaneiro.portaldasfinancas.gov.pt/pt/legislacao_aduaneira/iec_doclib/Documents/CIE
C.pdf)
- <https://joram.madeira.gov.pt/joram/1serie/Ano%20de%202019/ISerie-102-2019-06-26.pdf>
- <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/administracao-publica/receitas-fiscais/serie-retrospetiva-receitas-fiscais.html>
- [https://info-
aduaneiro.portaldasfinancas.gov.pt/_layouts/15/portal/404.html?requestUrl=http://info-
aduaneiro.portaldasfinancas.gov.pt/pt/legislacao_aduaneira/iec_doclib/Documents/CIE
C.pdf](https://info-
aduaneiro.portaldasfinancas.gov.pt/_layouts/15/portal/404.html?requestUrl=http://info-
aduaneiro.portaldasfinancas.gov.pt/pt/legislacao_aduaneira/iec_doclib/Documents/CIE
C.pdf)

- <https://www.ruigoncalvessilva.com/madeira/o-ciclo-do-a%C3%A7%C3%BAcar-na-madeira> (consultado a 03/01/2023)
- <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/administracao-publica/receitas-fiscais/receitas-fiscais-noticias/4488-16-04-2024-drem-atualiza-serie-retrospectiva-das-receitas-fiscais-com-dados-para-2023.html> (consultado a 03/06/2024)
- <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/administracao-publica/receitas-fiscais/em-foco-receitas-fiscais/send/521-receitas-fiscais-em-foco/17240-em-foco-2006-2023-pe.html> (consultado a 03/06/2024)
- <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/administracao-publica/receitas-fiscais/em-foco-receitas-fiscais/send/521-receitas-fiscais-em-foco/15931-em-foco-2006-2022pe.html> (consultado a 03/06/2024)
- <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/administracao-publica/receitas-fiscais/em-foco-receitas-fiscais/send/521-receitas-fiscais-em-foco/14612-em-foco-2006-2021pe.html> (consultado a 03/06/2024)
- <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/administracao-publica/receitas-fiscais/em-foco-receitas-fiscais/send/521-receitas-fiscais-em-foco/13433-em-foco-2006-2020pe.html> (consultado a 03/06/2024)
- <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/agricultura-floresta-e-pesca/prod-veg-prd-animal-pesca-pt/prod-vegetal-noticias-pt/noticias-estatisticas-anuais-pt/2509-18-06-2020-drem-divulga-estatisticas-da-agricultura-e-pesca-de-2019-para-a-regiao-autonoma-da-madeira.html> (consultado a 03/06/2024)
- <https://joram.madeira.gov.pt/joram/1serie/Ano%20de%202024/ISerie-135-2024-08-30.pdf> (consultado a 03/09/2024)
- Vieira, Alberto. “Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira – Séculos XV a XX, https://www.academia.edu/17238767/Hist%C3%B3ria_do_A%C3%A7%C3%BAcar_na_Madeira_S%C3%A9culos_XV_XVII
- Nunes, Naidea Nunes. "O léxico da cultura açucareira na construção do mundo atlântico: Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Brasil, Venezuela e Colômbia". Veredas. Revista da Associação Internacional de Lusitanistas 29 (2019): 124-149, <https://revistaveredas.org/index.php/ver/article/view/535/429>
<http://hdl.handle.net/10400.13/2375>

- Nunes, Naidea Nunes. "*A translocalidade da cultura açucareira: o Funchal, cidade do açúcar, entre o Mediterrâneo e o Atlântico*". (2017):

<http://hdl.handle.net/10400.13/3813>

- Mendes, Olga Maria Jardim, "*Património da Cana Sacarina na Ilha da Madeira: Propostas de Roteiros*", (2023):

https://digituma.uma.pt/bitstream/10400.13/5488/1/MestradoOlgaMendes_VF.pdf

Anexos

Uma Ilha de Sonho

«— Isto não vai bem, não! Já se incendiou uma seara de trigo, mais uma plantação de cana-de-açúcar, que por estas bandas está a dar muito bem. As canas plantam-se e depois crescem que benza-as Deus! Chegam a atingir oito a dez braços de altura... e depois, vê-las arder é uma dor de alma! — Mas quem é que lhes terá posto fogo? — perguntou Diogo de Lagos. Frei Gaspar voltou a benzer-se. — Eu tenho cá para mim que só pode ser o demónio, quando anda por aí de noite a uivar pelas serras. — Mas esses uivos não serão de animais? — perguntou de novo Diogo de Lagos. — Não — responderam Álvaro e o frade em coro. — Em toda a ilha não há animais venenosos! Nem lobos, nem ursos, nem feras que causem pavor! — Até te digo mais, nem cobras! Só há duas espécies de animalejos imundos: ratos e pulgas! Nem de propósito! Após a última curva do caminho, deparou-se-lhes um fio esticado com muitos ratos mortos pendurados pelo rabo. — Bâ, que nojo! — gritou a Ana, saltando para trás. — Que porcaria é esta? Grimanesa riu-se, divertida com o susto dos visitantes, pois para ela aquilo não tinha novidade. — Há muitos ratos por aqui. O meu pai quis experimentar esta plantação de cana-de-açúcar, mas a rataria anda a dar cabo de tudo! Roem os pés, roem as canas, roem as folhas... roem tudo! É preciso matá-los. — Matá-los, está bem. Mas para que é que os penduram num fio? — Ora, isso são os criados e a rapaziada para mostrarem as suas habilidades. O meu pai dá-lhes pão e vinho por cada fio com ratos que apresentarem. E então é isto! Ao longo do canavial, havia várias fiadas de ratazanas mortas e secas ao sol, que muito os enojou. Mas valeu a pena a caminhada, pois foram muito bem recebidos pela mãe Grimanesa. De facto, a senhora pareceu encantada por ter tantos convivas a quem oferecer os tais bolinhos que eram o seu orgulho. — Comam! Comam à vontade! Estes são de mel vindo do Porto Santo, um mel como não creio que haja outro no mundo! E estes, são uma receita nova! São bolos de açúcar. Tenho a certeza de que nunca provaram bolos feitos com açúcar. O João e a Ana trocaram um olhar cúmplice e disfarçaram a vontade de rir. Era tão engraçado estar num tempo em que o açúcar ainda era novidade! E que novidade! A senhora não se cansava de apregoar as virtudes daquele produto. — O açúcar é o melhor dos manjares! Fortalece o espírito e o corpo, principalmente os pulmões e a garganta. A minha Grimanesa, aqui há tempos, teve uma inflamação e encheu-se-lhe o corpo de feridas. E sabem como é que lhas curei? Com açúcar em pó! Ela fartou-se de chorar, mas depois passou-lhe tudo.»

Magalhães, Margarida e Alçada, Isabel, Uma Ilha de Sonho, Editorial Caminho,
Coleção, nº4, 182 pp

“Arco da Calheta”

“Só eu sei como cantava.

E a sua voz lavrara os campos e todas as alfaias eram como a desordem do meu coração. Batia no trigo e no centeio do meu coração porque o amor tinha os olhos cegos da noite, não ia nem vinha, cantava sem ouvir.

Um arado de fogo rasgava a inocência dos canaviais.

A vida parava ali.

Desci o atalho e, ao fundo,
as estrelas-do-mar secavam sobre as pedras lisas. Atirei para longe os búzios com a saudade na sua Música mas não era música aquilo que ouvia,
era o primeiro amor respirando, eram as canas doces respirando.

Como podia esquecer-te?

Ela passava à tarde quando setembro traz consigo o hálito do verão que parte,
quando tudo parte com o verão.

Ela era uma simples flor comovida, estremeando, e eu não podia tocá-la, arrancar uma pétala, partir.

Deixei ali,

vigiada pelas aias do desgosto,
pelo espesso manto da crueldade e das devoções, pelos xailes de antiquíssimo luto,
deixei ali, num arco de violenta melancolia, uma rosa branca sangrando para os alpendres.”

“Canções da Terra Distante”, in Biografia. (2000)

António e Isabel do Arco da Calheta

“O dia é de festa no solar do fidalgo galego João Fernandes de Andrade, no Arco da Calheta. Casara ele a filha mais nova, Isabel de Abreu, com João Rodrigues de Noronha, filho do capitão donatário do Funchal”. (França, 1985: 13);

Só vinho e açúcar. Açúcar de duas cozeduras, que de uma só não vale a pena. Mesmo que seja a quatrocentos e trinta reais a arroba, vendo tudo, nem que seja para as Espanhas e para a Flandres. E do reino para a Ilha carrego ferro, zinco, cobre, sal e gente. Uma data de mercadores castelhanos, flamengos e judeus. Judeus convertidos, bem entendido, que el-rei D. Manuel acabou com os outros. (França, 1985: 98)

O açúcar

O branco açúcar que adoçará meu café nesta manhã de Ipanema
não foi produzido por mim

nem surgiu dentro do açucareiro por milagre.

Vejo-o puro

e afável ao paladar

como beijo de moça, água na pele, flor que se dissolve na boca.

Mas este açúcar não foi feito por mim.

Este açúcar veio

da mercearia da esquina e tampouco o fez o Oliveira, dono da mercearia.

Este açúcar veio

de uma usina de açúcar em Pernambuco ou no Estado do Rio

e tampouco o fez o dono da usina.

Este açúcar era cana

e veio dos canaviais extensos que não nascem por acaso

no regaço do vale.

Em lugares distantes,

onde não há hospital nem escola, homens que não sabem ler

e morrem de fome aos 27 anos plantaram e colheram

a cana que viraria açúcar.

Em usinas escuras,

homens de vida amarga e dura produziram este açúcar branco e puro

com que adoço meu café esta manhã em Ipanema.

Ferreira Gullar

Horácio Bento Gouveia “Civilização Madeirense”

Sob esta dinastia de homens intrépidos, audazes, valentes de que Zargo é o pioneiro, explora-se o solo, aproveitam-se as riquíssimas essências vegetais multi-seculares: cedro, vinhático, barbuzano, aderno, til. Em engenhos de água serram-se madeiras para construção de casas, mobílias e barcos e exportam-se tábuas e traves./ [...] A cana de açúcar introduz-se na ilha. São os canaveaes dasucre factor dominante da primeira civilização. As comunicações do Sul para o Norte, difíceis e extenuantes, por caminhos que vão a nascer através das gargantas agostas da serra, são verdadeiro cabo tormentório.

Horácio Bento Gouveia, *Civilização Madeirense*, p.109