

**O Lugar do Património Linguístico
no Património Cultural Imaterial Português**
Um levantamento regional através do *ciberespaço*

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Carlos Filipe Damas Pinto Paiva
MESTRADO EM ESTUDOS REGIONAIS E LOCAIS



UNIVERSIDADE da MADEIRA

A Nossa Universidade

www.uma.pt

setembro | 2016

**O lugar do Património Linguístico
no Património Cultural Imaterial Português**
Um levantamento regional através do *ciberespaço*

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Carlos Filipe Damas Pinto Paiva

MESTRADO EM ESTUDOS REGIONAIS E LOCAIS

ORIENTADORA

Maria Helena Dias Rebelo

Dedico o trabalho

Ao João Nuno, à Leonor, à Maria e ao Manuel João

AGRADECIMENTOS

Por sugestões, informações e apoio concedidos, agradecemos a todas as Câmaras Municipais que facultaram materiais que permitiram desenvolver esta dissertação. Procurando não esquecer nenhuma, são referidos por ordem alfabética: Câmara Municipal da Amadora, Câmara Municipal da Figueira da Foz, Câmara Municipal da Lourinhã, Câmara Municipal da Lousã, Câmara Municipal da Nazaré, Câmara Municipal da Póvoa do Lanhoso, Câmara Municipal da Praia da Vitória, Câmara Municipal de Alcobaça, Câmara Municipal de Alenquer, Câmara Municipal de Almada, Câmara Municipal de Alvito, Câmara Municipal de Aveiro, Câmara Municipal de Braga, Câmara Municipal de Carregal do Sal, Câmara Municipal de Cascais, Câmara Municipal de Cinfães, Câmara Municipal de Constância, Câmara Municipal de Elvas, Câmara Municipal de Esposende, Câmara Municipal de Estarreja, Câmara Municipal de Estremoz, Câmara Municipal de Famalicão, Câmara Municipal de Faro, Câmara Municipal de Figueiró dos Vinhos, Câmara Municipal de Grândola, Câmara Municipal de Guimarães, Câmara Municipal de Leiria, Câmara Municipal de Lisboa, Câmara Municipal de Loures, Câmara Municipal de Mafra, Câmara Municipal de Marco de Canavezes, Câmara Municipal de Marinha Grande, Câmara Municipal de Matosinhos, Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, Câmara Municipal de Óbidos, Câmara Municipal de Ourém, Câmara Municipal de Ovar, Câmara Municipal de Palmela, Câmara Municipal de Paredes, Câmara Municipal de Peniche, Câmara Municipal de Pombal, Câmara Municipal de Proença-a-Nova, Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz, Câmara Municipal de Santa Maria da Feira, Câmara Municipal de Santarém, Câmara Municipal de Seia, Câmara Municipal de Sesimbra, Câmara Municipal de Sobral de Monte Agraço, Câmara Municipal de Tavira, Câmara Municipal de Tomar, Câmara Municipal de Tondela, Câmara Municipal de Torres Vedras, Câmara Municipal de Vagos, Câmara Municipal de Vale de Cambra, Câmara Municipal de Velas, Câmara Municipal de Vila do Conde, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, Câmara Municipal de Vila Nova de Cerveira, Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, Câmara Municipal de Vizela, Câmara Municipal do Funchal, Câmara Municipal do Montijo, Câmara Municipal do Nordeste e Câmara Municipal do Sabugal.

Não poderia deixar de agradecer a todos aqueles que, direta ou indiretamente, me ajudaram na concretização deste trabalho. Embora solitário, um trabalho resulta sempre de trocas de ideias e de apoios vários.

À Professora Doutora Maria Helena Dias Rebelo, por ter aceitado, desde o primeiro momento, orientar esta minha dissertação, quero expressar-lhe o meu sincero reconhecimento pelo apoio concedido, pela constante disponibilidade, pelos incansáveis ensinamentos, pelas críticas, pelas sugestões, pelas apreciações imprescindíveis e pelas sucessivas correções à versão provisória do texto. Agradeço-lhe, sobretudo, pelas pistas e pelos conselhos de valor incalculável, pela paciência que sempre demonstrou, pelas opiniões de estímulo e pelo interesse com que acompanhou o evoluir deste trabalho, no decurso da investigação e da elaboração do texto.

Um agradecimento especial à minha família, mais concretamente aos meus pais pelo apoio incondicional, pelo incentivo e pela motivação imprescindíveis para a efetivação deste trabalho.

Agradeço, de uma forma especial, à Helena, por todo o apoio concedido e pela paciência que teve durante esta fase da minha vida que, indiretamente, influenciou a dela.

Por último, agradeço aos colegas de mestrado pelo apoio e, também, pelo incentivo.

A todos, o meu grato reconhecimento.

RESUMO

O Património Imaterial, com incidência a nível local e regional, tem de ser conhecido e divulgado nacional e internacionalmente. O conhecimento, e a sua difusão, é uma das formas viáveis de o conservar, possibilitando, assim, a sua promoção para que se salvaguardem costumes e tradições, terminologias e expressões. Este património está, em princípio, enraizado no povo português e tem longa história. Apresenta-se normalmente com um passado bem longo, mas, por vezes, tem um futuro comprometido devido a um presente de fraca valorização. Este património é de extrema importância, podendo contribuir para o desenvolvimento, especialmente turístico, das diferentes regiões de Portugal, de Trás-os-Montes ao Algarve, da Madeira aos Açores. Sem descuidar o seu sentido nacional, constitui, sobretudo, uma mais-valia para a economia local e regional se divulgado, preservado e promovido. Para isso, o Património Linguístico tem um papel fundamental, normalmente pouco valorizado. É o desconhecimento generalizado deste vasto Património Imaterial e Linguístico que motiva a pesquisa realizada.

PALAVRAS-CHAVE

Património Cultural Imaterial, Património Linguístico, Municípios, *ciberespaço*, Turismo Regional.

ABSTRACT

The Intangible Heritage, affecting the local and regional level, must be known and disseminated nationally and internationally. The knowledge, and its dissemination, is one of the viable ways to save, and thus make his promotion to that safeguard customs and traditions, terminologies and expressions. This heritage must of the time is rooted in the Portuguese people and has a long history. It comes usually with a very long past, but sometimes, has a compromised future due to a present of weak appreciation. This heritage is extremely important and can contribute to the development, for especially tourism, of the different regions of Portugal, from Trás-os-Montes to Algarve, from Madeira to the Azores. Without neglecting its national sense, is above all, an asset to the local and regional economy, if disclosed, preserved and promoted. For this, the Linguistic Patrimony plays a key role, usually underrated. It is the general lack of knowledge of this vast Intangible Heritage Patrimony that motivates this research.

KEY WORDS

Intangible Cultural Heritage, Linguistic Patrimony, Counties, Cyberspace, Regional Tourism.

ÍNDICE

AGRADECIMENTOS	III
RESUMO	V
ABSTRACT	VI
ÍNDICE.....	1
LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS	3
INTRODUÇÃO.....	4
Cap. I – Noções relacionadas com Património e Cultura. Normas de proteção.....	10
1. Noções de “património”, “cultura”, “património cultural” e “património linguístico”	10
2. Património Cultural Imaterial, análise às normas de proteção	15
2.1 Legislação e Organismos internacionais.....	16
2.2 A Legislação em Portugal.....	22
3. Relações entre PCM e PCI: para uma reflexão temática geral.....	28
4. Importância nacional do PCI local e regional	30
Cap. II – Do Património Cultural Imaterial ao Património Linguístico	33
1. Levantamento cibernáutico do PCI e do PL nacionais, pelos municípios	33
2. Quantificação do Património Cultural Imaterial Português	35
2.1 Distrito de Viana do Castelo.....	38
2.2 Distrito de Vila Real.....	40
2.3 Distrito de Bragança.....	43
2.4 Distrito de Braga.....	45
2.5 Distrito do Porto	48
2.6 Distrito de Aveiro	51
2.7 Distrito de Viseu.....	55
2.8 Distrito da Guarda	58
2.9 Distrito de Coimbra	60
2.10 Distrito de Castelo Branco.....	62

2.11 Distrito de Leiria.....	64
2.12 Distrito de Santarém	66
2.13 Distrito de Portalegre.....	70
2.14 Distrito de Lisboa	72
2.15 Distrito de Setúbal	74
2.16 Distrito de Évora.....	76
2.17 Distrito de Beja.....	80
2.18 Distrito de Faro.....	83
2.19 Região Autónoma dos Açores	86
2.20 Região Autónoma da Madeira	90
3. Análise dos dados recolhidos	93
Síntese Distrital (Regional)	97
4. Reflexão sobre o levantamento realizado.....	100
5. Elenco dos tópicos e dos subtópicos do PCI municipal (do Levantamento local e regional).....	108
Cap. III – A vitalidade do Património Linguístico para a preservação do Património Cultural Imaterial.....	115
1. O PL no conjunto do PCI, no levantamento realizado	115
2. Contributo do PL para o estudo do PCI.....	121
Conclusão	126
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E WEBGRAFIA	131
APÊNDICE	142

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

CTP - Cultura Tradicional e Popular

DGPC - Direção-Geral do Património Cultural

DPI - Departamento de Património Imaterial

ICOMOS - Comissão Nacional Portuguesa do Conselho Internacional de Monumentos e Sítios [International Council of Monuments and Sites]

IMC, IP - Instituto dos Museus e da Conservação, Instituto Português

INPCI - Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial

IP - Instituto Português

MatrizPCI - Matriz do Património Cultural Imaterial

P - Património

PC - Património Cultural

PCI(H) - Património Cultural Imaterial (da Humanidade)

PCM - Património Cultural Material

PL - Património Linguístico

PREMAC - Plano de Redução e Melhoria da Administração Central

RPM - Rede Portuguesa de Museus

TdP - Turismo de Portugal IP

TIC - Tecnologias de Informação e Comunicação

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura [United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization]

INTRODUÇÃO

A globalização é um dos fenómenos mais marcantes das sociedades contemporâneas, com influência direta na maneira quotidiana de viver. A regionalização tende a opor-se a essa tendência uniformizadora. Nesse campo, o Património Cultural (PC), onde se integra o Património Linguístico (PL), pode ter um papel relevante porque é caracterizado como um conjunto de elementos de uma cultura, produzido ao longo dos tempos e recebido dos antepassados, tendo de ser deixado às gerações seguintes. O Património Cultural Imaterial (PCI) é uma subdivisão do PC que corresponde às tradições herdadas e a transmitir. Como a própria designação indica, “não são materiais”. Fazem parte da história e da cultura de um povo e são geradoras de um sentido nacional, regional ou local, fomentando o sentimento de pertença a uma determinada comunidade mais circunscrita ou mais ampla.

A preservação do PCI constitui, portanto, um dos mais valiosos testemunhos de pertença à(s) comunidade(s) para as gerações vindouras. Neste campo, os serviços de comunicação disponibilizados pela Internet têm o potencial de gerar “ciberconhecimento”, assumindo relevância para a divulgação do PCI, através de plataformas de conhecimento. Este meio de divulgação do PCI é um desafio porque permite passar do desconhecimento para o conhecimento, da invisibilidade (pela imaterialidade) para a visibilidade (o registo) do PCI. Para o efeito, a nível municipal, foi realizada uma pesquisa efetuada no *ciberespaço* e complementada com dados gentilmente cedidos por vários organismos camarários (cf. Agradecimentos). Os dados obtidos constituem informações com interesse especial, pois são reveladores dos poucos levantamentos existentes, de publicações regionais de difícil acesso, editados em livro, cd, dvd ou outro formato editorial.

A complexidade do Património, quer pela sua dispersão territorial, quer pela diversidade que apresenta, contribui para a sua difícil recolha e o seu árduo registo. Não se encontra dissociado da múltipla diferenciação regional porque resulta dos aspetos mais originais e característicos da vida popular, realçando a multiplicidade do seu carácter local e, quando considerado no seu todo, a verdadeira essência da identidade nacional. Estes são fatores (referimo-nos às múltiplas situações que englobam características idênticas como as que se verificam no âmbito da gastronomia, do artesanato, entre outras) que podemos considerar num mesmo plano, como a olaria, a arte xávega, as máscaras, as romarias ou os pratos gastronómicos. Trata-se de um vasto universo que necessita de

novas perspetivas de abordagem com recolhas municipais e ligações intermunicipais. Não é possível dissociar estes levantamentos dos que até ao momento foram registados, havendo importantes contribuições para a compreensão da existência e da evolução do PCI nacional.

Em Portugal, desde 2009, o Decreto-Lei n.º 139/2009 de 15 de junho estabelece o regime jurídico de salvaguarda do PCI em território nacional. Este documento desenvolve o disposto na Lei n.º 107/2001, de 8 de setembro, em harmonia com o direito internacional, nomeadamente com a *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* (UNESCO, 2003), em vigor a nível nacional desde agosto de 2008. A partir daí, os mais diversos organismos regionais têm, então, agido para valorizar o seu próprio PCI, usando em grande medida a Internet como meio de divulgação. Pretendemos, portanto, consultar essa informação disponibilizada *online* e realizar um levantamento com cariz municipal. Tendo como orientação o ponto dois do Art.º 1 do documento referido (UNESCO, 2003), em que surge a indicação dos domínios de “património cultural imaterial”. Consultámos as páginas existentes no *ciberespaço*, a nível regional. Esta pesquisa inclui todos os municípios de Portugal Continental, assim como os da Região Autónoma dos Açores e os da Região Autónoma da Madeira. Uma vez obtido o elenco do PCI regional português, divulgado pelas páginas dos municípios em 2014-2015, fazemos uma análise crítica do mesmo, procurando compreender que papel joga o Património Linguístico (PL) no âmbito do PCI e que lugar ocupará no conjunto do PCI regional e nacional.

Para este trabalho de investigação, constituiu base essencial um levantamento prévio no âmbito da unidade curricular de Património Linguístico e a pesquisa realizada durante o ano escolar de 2014-2015, através da visualização das 308 páginas *online* dos municípios nacionais. No sentido de gerir tão vasta informação (o que o levantamento prévio não deixou antever), estes dados foram, posteriormente, compilados num levantamento autónomo, subdividindo-o em seis grandes capítulos temáticos (cf. Apêndice):

1. *Artes do espetáculo,*
2. *Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo,*
3. *Práticas sociais, rituais e eventos festivos,*
4. *Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais,*
5. *Tradições e expressões orais e*
6. *Promotores.*

Exceto para o ponto seis, a divisão adotada, isto é, do ponto 1 ao 5, baseia-se na delimitação proposta pela UNESCO, referida no ponto dois do Art.º 2 da *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*, aprovada na 32ª Conferência Geral da UNESCO, em Paris, a 17 de outubro de 2003, acompanhada a nível nacional pela *Resolução da Assembleia da República* nº12/2008, de 24 de janeiro, e mais concretamente o proposto no Art.º 1 do Decreto-Lei nº 139/2009, de 15 de junho. O ponto intitulado *Promotores*, de forma a incluir a diversa informação recolhida, e sem enquadramento nos domínios anteriormente mencionados, contempla associações, grupos, organismos e eventos. É de salientar que, através da divulgação municipal, foi possível enquadrar os dados do PCI registados em duas grandes áreas privilegiadas para esta divulgação: *Cultura* e *Turismo*. Considerámos, além destas, uma outra que designamos como *Não Identificado* (páginas ou conteúdos divulgados que não pertencem às duas áreas anteriores, assumindo diversas formas como: “Visitar”, “Viver”, etc.). É de relevar que a inventariação do PCI português assenta na *Lei de Bases do Património Cultural*, desenvolvida pelo Decreto-Lei nº149/2015, de 4 de agosto, que institui o regime jurídico para a salvaguarda do PCI. Trata-se da única forma de proteção legal válida e consiste na inscrição de uma expressão imaterial no *Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial* (INPCI). Assim, desde 2011, passou a existir uma página para a inserção de registos patrimoniais, de acesso público e gratuito, designada por *MatrizPCI*, como suporte e promoção da realização da proteção do PCI. Assenta exclusivamente no uso das tecnologias de informação e está na dependência da Direção-Geral do Património Cultural¹. É um sistema precursor a nível mundial, constituindo um inventário participativo da responsabilidade das comunidades, dos grupos e dos indivíduos². Tem carácter de obrigatoriedade *a inscrição de uma manifestação de património cultural imaterial no “inventário do PCI” previamente à sua eventual candidatura à Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade ou à Lista do PCI que necessita de Salvaguarda Urgente*³. A *MatrizPCI*⁴ visa poder constituir simultaneamente um recurso educativo importante, como processo de sensibilização da salvaguarda do

¹www.patrimoniocultural.pt/pt/ (página consultada a 01/02/2016).

²Costa, Paulo Ferreira da, *Património imaterial: entre as comunidades e as organizações*, revista Património, número um, de novembro 2013, p. 156.

³www.patrimoniocultural.pt/pt/patrimonio-imaterial/inventario-nacional-do-pci/ (página consultada a 01/02/2016).

⁴www.matrizpci.dgcp.pt/matrizpciweb/home.aspx (página consultada a 01/02/2016).

património junto da comunidade escolar (essencialmente 2º e 3º ciclos), sendo um elemento de trabalho para a comunidade.

Até fevereiro de 2016, existiam dezasseis registos de entrada na *MatrizPCI*. Destes, nove ainda se encontram num processo incipiente de registo, que não está concluído. Neste particular, os processos registados nessa matriz e que podem ser consultados são já alguns. Listam-se de seguida:

- *No domínio das práticas sociais, rituais e eventos festivos: Capeia Arraiana (Sabugal, distrito: Guarda) (cf. Levantamento, p. 150) e Kola San Jon (Amadora, distrito: Lisboa);*
- *No âmbito das expressões artísticas e manifestações de carácter performativo: Danças Tradicionais da Lousa (Lousa, distrito: Castelo Branco) (cf. Levantamento, p. 149);*
- *Nas competências de processos e técnicas tradicionais: Produção de Figurado em Barro de Estremoz (Estremoz, distrito: Évora) (cf. Levantamento, p. 178) e Processo de confeção da Louça Preta de Bisalhães (Mondrões, distrito: Vila Real) (cf. Levantamento, p. 178);*
- *Nas práticas sociais, rituais e eventos festivos: Festa em Honra de Nossa Senhora da Penha de França (Ílhavo, distrito: Aveiro) (cf. Levantamento, p. 164) e Endoenças de Entre-os-Rios (Penafiel, distrito: Porto) (cf. Levantamento, p. 159).*

Como referido anteriormente, apresentamos também os processos em fase de registo (não concluídos) e os respetivos domínios:

- *Nas práticas sociais, rituais e eventos festivos: Festa de Carnaval dos Caretos de Podence (Macedo de Cavaleiros, distrito: Bragança) (cf. Levantamento, p. 166); Culto a Nossa Senhora da Piedade de Loulé (Loulé, distrito: Faro) (cf. Levantamento, p. 164); Festa das Chouriças em honra de São Luís (de Anjou) (Loulé, distrito: Faro) (cf. Levantamento, p. 162);*
- *No âmbito das expressões artísticas e manifestações de carácter performativo: Teatro de Dom Roberto (Portugal Continental);*

- *No domínio das competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais: Feitura da Broa de Milho (Vila Nova de Famalicão, distrito: Braga) (cf. Levantamento, p. 199); Conhecimentos tradicionais, de carácter etnobotânico e artesanal, utilizados no processo de produção de palitos (Penacova, distrito: Coimbra) (cf. Levantamento, p. 175); Arte Xávega na Costa da Caparica (Almada, distrito: Setúbal) (cf. Levantamento, p. 188); Artes e saberes de construção e uso da bateira Avieira no rio Tejo, Caneiras (Caneiras, distrito: Santarém) (cf. Levantamento, p. 183); Confeção das «Passarinhas» e dos «Sardões» (Guimarães, distrito: Braga).*

Estas são, até à realização deste trabalho, as inscrições de cariz regional apresentadas na página da DGPC, entradas disponíveis *online* para o PCI nacional. Como nota principal, não encontramos nestas páginas dados sobre os processos de inventariação do Fado, da Dieta Mediterrânica, do Cante e da Arte Chocalheira, em virtude destas manifestações serem PCIH e de não constarem da página da Comissão Nacional da UNESCO em Portugal.⁵

Quando comparamos estes poucos dados com a quantidade impressionante de informação relacionada com o PCI municipal, verificamos que esta matriz é ainda uma pequena amostra da riqueza cultural regional que o território português tem e da qual uma parte figura em apêndice (cf. Levantamento). É importante realçar que, além da substancial informação existente nas páginas municipais, haveria também que contar com as ligações dos museus e de outros organismos que estabelecem redes com os municípios. Contudo, no presente trabalho, e por razões óbvias, não foram considerados os dados divulgados pelos museus ou outros organismos com páginas próprias. São muitíssimos e constituiriam, por si, um estudo autónomo, o mesmo se passa com as referências às confrarias existentes no território nacional. Portanto, os dados que registamos são exclusivamente os apresentados nas páginas dos municípios na Internet, no ano académico de 2014-2015, e com os quais fizemos uma impressão condensada, tendo todo este material ultrapassado as 5000 páginas A4.

⁵<https://www.unescoportugal.mne.pt/pt/> (página consultada a 09/07/2016).

Em termos metodológicos e de organização, nesta introdução, é enquadrado o tema principal do trabalho realizado, estando interligado com a temática geral do PCI nacional. Importam as suas diferentes formas e o modo como este é abordado pelos municípios portugueses. Como objetivo primordial estabelecer uma abordagem aos dados recolhidos nas páginas *online* das câmaras municipais portuguesas, de forma a constituírem uma base do PCI nacional. Pelo método da recolha de informação nas páginas municipais, como referido anteriormente, para a estruturação destes mesmos dados nos diferentes domínios do PCI, para posterior análise dos mesmos, na persecução de retirarmos conclusões, sobretudo em matéria relacionada com o PL.

A fim de organizar a informação, o presente trabalho está subdividido em três capítulos. No primeiro, distinguimos noções como “antropologia”, “etnografia” e “etnologia”; contextualizamos as de “cultura”, “património”, “património cultural” (material e imaterial) e “património linguístico”. Neste contexto, refletimos sobre as normas de proteção internacionais e nacionais e o papel dos seus organismos. Fazemos, resumidamente, a evolução do percurso legislativo e dos trabalhos desenvolvidos pela UNESCO, em particular em matérias que dizem respeito ao PCI, indo da *Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore* de 1989 até à Convenção de 2003, abordando nomeadamente os seus aspetos centrais. Refletimos sobre as relações entre PCM e PCI, incluindo o predomínio da vertente material sobre o imaterial, com implicações diretas sobre este último, bastante relevante no panorama português, com várias manifestações que deixaram de existir ou estão em vias de extinção. No segundo capítulo, apresentamos tabelas de forma a quantificar os dados do *corpus* deste trabalho através do levantamento *cibernáutico* do PCI e do PL nacionais, cobrindo as páginas dos municípios. São analisados os conteúdos recolhidos e produzimos uma breve reflexão sobre o levantamento realizado. Elencamos os temas e as áreas do PCI local e regional dos 308 municípios. No terceiro capítulo, é dado relevo à vitalidade e à importância do PL para a preservação do PCI. É considerada a amostra recolhida do PL no conjunto total dos dados compilados e o seu contributo para o estudo do PCI nacional, assim, chegamos à parte da conclusão e das referências consultadas.

Desta dissertação, faz parte integrante, embora esteja em apêndice, o levantamento sistematizado e organizado do PCI municipal recolhido na Internet. Os dados listados estão organizados alfabeticamente e cruzam ocorrências de vários municípios. A sua consulta permite dar uma visão geral do PCI e do PL nacionais.

Começaremos por recordar de forma geral alguns termos como “cultura”, “património”, “património cultural (material e imaterial)” e “património linguístico”, a fim de partir de definições existentes, que se cruzam para contextualizar a temática global desta investigação. Estes conceitos ocupam, habitualmente, um vasto espaço de diferentes áreas científicas que os estudam e são, diversas vezes, abordados como temas centrais na comunicação social, principalmente em jornais e revistas. Perante esta situação, propomos partir de definições abrangentes e, mais ou menos, consensuais destas noções, transversais e dominantes no presente trabalho. Não as discutimos, nem as problematizamos, porque pretendemos unicamente circunscrever a temática da relação do PCI e do PL, evidentemente ligada à área da Cultura, no sentido mais global do termo. São apresentadas as normas e convenções produzidas pela UNESCO, bem como a evolução da legislação produzida em Portugal, sem perder de vista uma parte do tema central que é o PCI. Para finalizar este capítulo, procuraremos refletir, questionando-nos, sobre a visibilidade do PCM e a invisibilidade do PCI. Interessa-nos observar as suas diferenças e relações, assim como a forma como a legislação aplicada influenciou a evolução por que passaram e, sobretudo, destacar a importância nacional do PCI local e regional.

1. Noções de “património”, “cultura”, “património cultural” e “património linguístico”

As diversas convenções, normas e os demais documentos produzidos pela UNESCO, acompanhada pelos seus Estados-Parte, intensificaram o uso no nosso quotidiano de termos de diversas áreas científicas que importa identificar. É o caso de “património”, “cultura”, “património cultural” e, muito pouco, “património linguístico”. Antes de entrarmos nas definições de carácter genérico, num primeiro momento, importa relembrar as principais áreas científicas em que, mais frequentemente ocorrem as noções-chave utilizadas abundantemente. Trata-se da Etnografia, da Etnologia e da Antropologia. Embora existam separadamente, a nível de nomenclatura, não constituem três ciências

diferentes, mas também não são completamente iguais. Segundo Francisco Ramos⁶, a principal é a Antropologia e as outras duas são variáveis, pertencentes à estrutura antropológica, ou seja, se tivermos em linha de conta um esquema piramidal, a base é composta pela Etnografia, a estrutura intermédia formada pela Etnologia e *o cume tutelar é antropológico*⁷. De forma sintética, podemos considerar que, quando nos encontramos perante levantamentos realizados no terreno, dados descritivos, etc., estes correspondem à parte etnográfica. Relativamente à Etnologia, coloca interrogações aos dados recolhidos; produz comparações e procede à sua classificação. A Antropologia é a súpula das duas anteriores porque visa responder a questões levantadas e procura a sua explicação, através da recolha de dados. Simplificando, e ainda segundo Francisco Ramos, cuja opinião compartilhamos, a primeira responde a “O quê?”, a segunda a “Como?” e a terceira a “Porquê?”⁸.

Uma vez que estas três disciplinas se relacionam com a noção de “cultura” e, portanto, com a de “património”, procuramos definir estes termos, consultando obras de referência gerais. Somos confrontado a nível cultural e turístico, assim como no ambiente e na publicidade, entre outras vertentes sociais, com a utilização sistemática da palavra “património”. Afinal, o que significa? Partindo do significado do termo, segundo o *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*⁹, engloba o *conjunto dos bens de família, transmitidos por herança*, sejam estes *herdados ou adquiridos*. O seu significado mais relevante para a noção pretendida é o seguinte sentido: *o conjunto de bens materiais e imateriais transmitidos pelos antepassados e que constituem uma herança colectiva*. Colocada deste modo, parece-nos que a definição extravasa a forma jurídica para constituir uma pertença coletiva, que, em simultâneo, nos faz, aos membros da comunidade, “proprietários” de um conjunto de bens culturais que importa salvaguardar e valorizar para as futuras gerações. Esta noção usada nas últimas décadas tem assentado quase exclusivamente na materialidade, estando longe da relação de proximidade das comunidades e das expressões culturais diversas. Provavelmente, esta visão condicionou a aplicação do termo e contribuiu para o “esquecimento” das inúmeras variáveis envolvidas, nomeadamente a da vertente imaterial. Ao assumirmos a existência de bens culturais, estamos a considerar que existe “cultura” e um passado comum que fomos

⁶Ramos, Francisco Martins, *Etnografia Geral Portuguesa*, Universidade Aberta, 2004.

⁷*Idem*, p. 17.

⁸*Idem, ibidem*, p. 17.

⁹Definição de “Património”, in *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, Academia das Ciências de Lisboa, G-Z, Editorial Verbo, p. 2784.

capazes de construir, de uma forma geral. Na sua origem etimológica, o termo “cultura” deriva da *acção ou modo de trabalhar, de amanho a terra mais fértil, para a tornar mais fértil e, assim, obter melhores produções agrícolas; acto ou efeito de cultivar*¹⁰. Por um lado, encontramos subjacentes as ideias de mudança e transformação, que vão ser transpostas para o comportamento humano, como símbolos e ocasiões de aprendizagem, ao longo da vida, considerando *a língua, a religião, os hábitos de vida, e as convenções*¹¹. Por outro lado, a “cultura” será o que nos afasta dos restantes seres porque só o Homem a tem e corresponde ao seu desenvolvimento intelectual. Segundo teóricos alemães como Handler¹² ou Karl Mannheim¹³, *Kultur* ou *Bildung* é um longo processo de desenvolvimento, que vai sendo ampliado e mudado¹⁴. A “cultura” é a potencialização das capacidades humanas, evoluindo geracionalmente. É considerada como o desenvolvimento espiritual e estético de uma civilização, de uma sociedade. A “cultura” abrange, assim, o desenvolvimento de uma sociedade e de uma civilização para as quais contribui o desenvolvimento espiritual, intelectual e estético, pontos indicadores do seu nível de progresso e da sua forma de vida. A cultura engloba as obras, as práticas, a produção intelectual (e artística) e os processos estéticos de uma determinada comunidade, como criação coletiva. Esta estrutura vai sendo moldada e sofre evoluções. Torna-se simbólica, para ser apreendida e partilhada. Raymond Williams¹⁵, em 1976, considera três formas distintas de conceptualizar e utilizar o conceito de “cultura”: a antropológica, a sociológica e a estética. Entende a antropológica como sendo um modo de vida, a maneira como os seres humanos pensam, dizem, fazem e fabricam. A Antropologia tem uma visão universal da “cultura” e assume as particularidades desta. Ressalva o respeito pelas diferenças culturais, que devem constituir a base para uma sociedade mais justa. Neste significado, não é feita a redução da “cultura” às Belas Artes, mas assume um sentido alargado e universal. Na visão sociológica, a “cultura” é uma área de ação específica, juntamente com outros domínios (nomeadamente económico e político), adotando a estratificação como um todo. Nesta perspetiva, a “cultura” é percecionada como um campo de conhecimento, como produção e consumo das

¹⁰Definição de “Património”, in *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, Academia das Ciências de Lisboa, A-F, Editorial Verbo, p. 1042.

¹¹Pires, Maria Laura Bettencourt, *Teorias da Cultura*, Lisboa 2004, Universidade Católica Editora, p 35.

¹²Handler, Richard, *Nationalism and the Politics of Culture in Quebec*, Madison: University of Wisconsin Press, 1988.

¹³Mannheim, Karl, *Essays on the Sociology of Culture*, London: Routledge, 1992 [1 1956].

¹⁴Pires, Maria Laura Bettencourt, *Teorias da Cultura*, Lisboa 2004, Universidade Católica Editora, p 35.

¹⁵Williams, Raymond, *Culture and Society 1780-1950*, Harmondsworth: Penguin, 1963.

atividades culturais, daí a sua ligação com as políticas culturais. A “cultura” passa a ser encarada como espetáculo, política, produção e consumo. Comparando estas duas dimensões, a “cultura” é um processo que resulta da participação e da criação coletivas, enquanto, do ponto de vista sociológico a “cultura” é uma “indústria cultural”. No sentido estético, a “cultura” descreve atividades intelectuais e artísticas como, por exemplo, a música, a literatura, o teatro, o cinema, a pintura, a escultura e a arquitetura. Definidora da criação artística como forma de cultivo do espírito humano, é identificada com as Belas Artes e exige instrução, isto é, educação formal. Adota, assim, um sentido de “alta cultura”. Esta é uma perspectiva criticada pela Antropologia e difere da noção sua (antropológica) de “cultura”, pois confunde níveis de instrução com conhecimento e capacidade criativa. Importa-nos, em síntese, considerar estas três dimensões de “cultura” identificadas, por exemplo, por Raymond Williams, porque todas se relacionam com o PCI.

Após as breves noções de “património” e “cultura” apresentadas, que tecem relações entre elas, podemos partir para a definição de “património cultural”, uma vez que combinará ambas. Na visão antropológica, e segundo Pérez¹⁶, a noção de “património cultural” não é coincidente com a noção de “património”, nem com a de “cultura”, enquanto termos isolados. Tendo também em conta a definição anteriormente exposta da palavra “património”, que remetia para os recursos herdados, bens imobiliários, mobiliários, capitais, etc., um legado, recebido para ser transmitido, com o objetivo de garantir a sobrevivência dos grupos intergeracionais, o “património” subsiste *enquanto legado, pode ser acumulado, perdido ou transformado de uma geração a outra*¹⁷. Portanto, a maior parte das vezes, o “património cultural” é definido como “património”, sendo considerado como herança do passado, mas observamos que nem todos os bens herdados podem ser considerados “património cultural”. O “património” e o “património cultural” não são formas redutoras de inclusão de todo um passado criado. Pretendemos, com o autor referido, considerar, simultaneamente, a perda de património e as formas urgentes da sua recuperação. Numa visão sociológica, como já vimos, a cultura é uma produção e um consumo de atividades culturais, estritamente ligada às políticas culturais, tendo o “património cultural” um sentido comunitário e público, caracterizado por um eixo identificativo coletivo. Quando não enquadradas eficazmente, podem levar a abusos

¹⁶Pérez, Xerardo Pereiro: *Turismo Cultural – Uma Visão Antropológica*, Colección PASOS edita, nº 2, 2009, p. 140.

¹⁷*Ibidem*, p. 140.

na sua abordagem, tendo consequências nefastas na proteção destes mesmos bens. Pelo contrário, o “património”, embora seja utilizado como equivalente de “património cultural”, tem um alcance mais restrito porque possui um contexto privado, familiar, individual e particular. Presentemente, a palavra “património” é usada de forma a englobar todo o universo patrimonial ou *por uma transferência metafórica que lhe junta adjetivos variados: “genético”, “natural”, “bancário”, etc.*¹⁸

Uma possível definição para “património cultural” pode ser encontrada na Lei de Bases do Património Cultural, e engloba *todos os bens que, sendo testemunhos com valor de civilização ou de cultura portadores de interesse cultural relevante, devam ser objecto de especial protecção e valorização. A língua portuguesa, enquanto fundamento da soberania nacional, é um elemento essencial do património cultural português.*¹⁹

Tendo em mente as definições de “património”, “cultura” e “património cultural” facultadas, podemos considerar que o “património linguístico” constitui a mais importante riqueza nacional. Sendo a língua um património comum, é o principal instrumento de identidade e unidade nacionais. Também nesta vertente, os dialetos falados integram este património comum. A língua adotada por vários países como principal é reconhecida como património nacional e é utilizada como instrumento de comunicação, quer dentro das comunidades, quer no relacionamento com outras comunidades de falantes (de falantes lusófonos, no caso português). A universalidade da língua portuguesa, falada em vários continentes, apresenta grandes diversidades, internas e externas, de acordo com regiões e grupos que a usam, mas também é uma das mais faladas do mundo. Podemos ter percepções diferentes quanto à unidade e à diversidade internas, quer na língua falada e das regiões, quer de grupos sociais distintos. Todo este universo linguístico é motivado e condicionado pela afirmação mundial, pelas grandes migrações e pelo conjunto diverso de grupos que a falam. Tem, contudo, carácter de união entre os povos que a usam. Para o universo da lusofonia, o linguista português Eduardo Paiva Raposo afirma:

A realidade da noção de língua portuguesa, aquilo que lhe dá uma dimensão qualitativa para além de um mero estatuto de repositório de

¹⁸Choay, Françoise, *As questões do Património*, 2011, Edições 70, Lda., p. 15.

¹⁹Lei nº 107/2001, de 8 de setembro, Artº 2, ponto 1 e 2.

https://www.culturanorte.pt/fotos/editor2/lei_107_2001_de_8_de_setembro-lei_de_bases_da_politica_e_do_regime_de_protecao_e_valorizacao_do_patrimonio_cultural.pdf (página consultada a 18/02/2016).

variantes, pertence, mais do que ao domínio linguístico, ao domínio da história, da cultura e, em última instância, da política. Na medida em que a percepção destas realidades for variando com o decorrer dos tempos e das gerações, será certamente de esperar, concomitantemente, que a extensão da noção de língua portuguesa varie também.

[*Algumas observações sobre a noção de "língua portuguesa"*, Boletim de Filologia, 29, 1984, 592]²⁰

Esta diversidade linguística pluricontinental irá aumentar com o tempo, com variedades linguísticas, tendo como principais fatores a unidade e a identidade nacionais. A este respeito, consideramos que o “património linguístico” português e o lusófono são um legado com valor imensurável, deixado às gerações futuras. São, simultaneamente, transferidas milhares de características, costumes únicos, história, dialetos, etc. Conhecer este património internacional é ter consciência da sua importância. Devemos desenvolver uma forte necessidade de o preservar e proteger porque é o principal instrumento de comunicação, com uma efetiva aplicação da legislação. Para isso, contribui a Lei de Bases do Património Cultural Português (Lei nº 107/01) de setembro de 2001, que, no Artigo 2º, contextualiza o conceito e âmbito do património cultural e que, no ponto 2, salienta que *A língua portuguesa, enquanto fundamento da soberania nacional, é um elemento essencial do património cultural português.*²¹

2. Património Cultural Imaterial, análise às normas de proteção

Cruzando os conceitos definidos, chegamos com maior facilidade ao de *Património Cultural Imaterial*. Tem vindo a ser definido por diversos organismos, mas é essencialmente na legislação que encontramos mais informação a seu respeito. Interessamos, portanto, dar conta de alguma de âmbito internacional e nacional.

²⁰Citação retirada da página online: <http://cvc.instituto-camoes.pt/hlp/brevesum/> (página consultada a 18/02/2016).

²¹*Lei de Bases do Património Cultural Português*, Lei nº 107/01, 8 de setembro de 2001.

2.1 Legislação e Organismos internacionais

A UNESCO é parte integrante da Organização das Nações Unidas, criada no período do pós-guerra (1945), com um papel fundamental na salvaguarda do património cultural a nível mundial. Promove convenções e recomendações. Fundamentou a criação de diversas instituições especializadas, das quais destacamos o ICOMOS (cf. lista de siglas e abreviaturas), na área do património imóvel e tem tido um contributo significativo nas definições de intervenção patrimonial. Também na perspetiva de salvaguarda patrimonial, tem surgido na proteção do património arqueológico, o qual contribuiu para a produção de várias convenções, recomendações e resoluções²².

Um dos documentos mais importantes produzidos pela UNESCO é a *Convenção do Património Mundial*²³. A esta, aderiram 190 dos 195 Estados membros, incorporando muitos sítios classificados. Considera, esta Convenção, *a cultura humana e a natureza como valores indissociáveis*²⁴, sustentando que algum património natural e cultural de determinada região ou de um país tem “valor excecional”, não só para cada uma das comunidades, como para todos os povos. Precisou, a partir deste reconhecimento, de criar uma lista em que estão inscritos os sítios e monumentos com valor significativo, segundo critérios de seriação. Ao longo de décadas, estes têm permitido reflexões, sendo o critério de autenticidade um dos mais importantes, originando o *Documento de Nara*²⁵ (1994). Abarca, atualmente, o património imóvel isolado, conjuntos de edifícios ou paisagens, assim como aspetos imateriais ou intangíveis do mundo inteiro.

Em forma de resenha, podemos considerar que, além desta, a UNESCO produziu quatro convenções importantes que se devem destacar no âmbito do património. A primeira é a *Convenção relativa às medidas a adotar para proibir e impedir a importação, a exportação e a transferência ilícitas da propriedade de bens culturais* (1970). A segunda é a *Convenção para a proteção do património cultural subaquático* (2001). A terceira corresponde à *Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial* (2003) e a quarta é a *Convenção sobre a proteção e a promoção da diversidade das expressões culturais* (2005). Esta última tenta contrariar os processos homogénicos que decorrem da globalização. Posteriormente, e como consequência de várias migrações

²²Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, p.19.

²³*Ibidem*, p. 20.

²⁴*Ibidem*, p. 21.

²⁵Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, p. 21.

internas, o que vai fomentar um vasto intercâmbio cultural, as manifestações culturais deixam de ser realizadas nos locais tradicionais e passam a ser desenvolvidas em localidades por onde os grupos passaram e interagiram, ou seja, dentro ou fora do território nacional. Por esta via, há uma tentativa de definir “comunidades”, “grupos” e “indivíduos”. Na Convenção, foram propostas, em 2006, as seguintes definições não vinculativas produzidas²⁶ no relatório da UNESCO²⁷:

Comunidades: redes de pessoas cujo sentido de identidade ou relacionamento emerge de uma partilha histórica radicada na prática e transmissão do, ou com o envolvimento com o seu património cultural imaterial.

Grupos: compreendem pessoas que no interior de ou entre comunidades, partilham características tais como aptidões, experiências e conhecimentos especiais e, como tal, desempenham papéis específicos na atual ou futura prática, recriação e ou transmissão do seu património cultural imaterial, como, por exemplo, guardiões culturais, praticantes ou aprendizes.

*Indivíduos: aqueles que, no interior de ou entre comunidades, detêm aptidões, conhecimentos, experiências e outras características específicas, e que, como tal, desempenham papéis específicos na atual ou futura prática, recriação e ou transmissão do seu património cultural imaterial como, por exemplo, guardiões culturais, praticantes ou, quando aplicável, aprendizes.*²⁸

Relativamente aos documentos referidos, não é menos importante a *Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular*²⁹ (UNESCO, Paris, 15 de novembro de 1989), como forma de identificar a *Cultura Tradicional Popular*

²⁶Cabral, Clara Bertrand, *Património Cultural Imaterial. Convenção da UNESCO e seus contextos*, Edições 70, Lda., Lisboa, março de 2011, p. 43.

²⁷UNESCO, 2006b, *Report of the Expert Meeting on Community Involvement in Safeguarding Intangible Cultural Heritage: Towards the Implementation of the 2003 Convention*, Tóquio, Japão 13-15 março 2006 [texto em linha], consultado em junho de 2016, URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00034-EN.pdf>.

²⁸Costa, Paulo Ferreira da, *Património imaterial: entre as comunidades e as organizações*, revista *Património*, número um, ed. DGPC – INCM, novembro de 2013, p. 155.

²⁹Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, p. 273.

(CTP), para a qual os Estados membros deveriam fomentar e programar a investigação, elaborar o inventário nacional, através da identificação, do registo e das classificações, com uma tipologia normalizada através da implementação de projetos-piloto. É parte importante deste processo a documentação associada às tradições, facultada pelos investigadores e detentores da tradição de modo a permitir compreender as alterações, modificações ou a não utilização dessas tradições. Os Estados membros beneficiam das formas de apresentação que realçam os testemunhos vivos ou passados das culturas locais, os modos de vida e os saberes materiais ou imateriais.

Neste princípio, a Convenção da UNESCO pretende a preservação da CTP por forma a proteger as tradições e os seus detentores, apoiar economicamente as comunidades que as produzem e, talvez a medida mais importante, deseja a introdução do seu estudo nos programas de ensino, a fim de promover a investigação científica para a salvaguarda das tradições preservadas. Este organismo internacional quer divulgar amplamente este património, evitando a sua deformação e conservando a integridade dessas tradições. Neste aspeto, parece-nos importante realçar o relevante papel que têm os meios de comunicação social, como entidades promotoras de CTP, para a criação de arquivos dos materiais recolhidos, na participação das comunidades, dos grupos ou dos indivíduos e na conceção de departamentos competentes. É pretendida a inclusão de especialistas e dos institutos de pesquisa na identificação e na definição das diferentes manifestações do património cultural imaterial³⁰.

Existe a tendência de incentivar as regiões, através dos seus municípios, de grupos ou associações, a implementar novas dinâmicas de emprego para peritos da área, para que estes possam planear as atividades da CTP num plano regional. O apoio à criação de materiais educativos e à implementação nas escolas, em museus, em festivais e em exposições nacionais ou internacionais para a sua divulgação, com a existência de suporte adequado às informações, *quer através dos centros de documentação, bibliotecas, museus e arquivos, quer por intermédio de boletins e publicações periódicas especializadas na matéria*³¹. É necessário incluir intercâmbios internacionais e adotar códigos de ética nas comunidades científicas, de forma a permitir a *proteção da propriedade intelectual*³² e a *proteção das expressões do folclore*³³, para o

³⁰Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, p. 275.

³¹*Ibidem*, p. 277.

³²*Idem*, p. 274.

³³*Idem*, p. 274.

desenvolvimento e a divulgação deste património a nível nacional e internacional. Esta proteção inclui as pessoas que fornecem as informações sobre as tradições, os coletores de informações e de materiais. É garantida a conservação das recolhas em arquivos, assim como o seu bom estado de conservação, dando ênfase à cooperação internacional de intercâmbios culturais, às publicações de carácter científico e à formação de especialistas.

Nesta recomendação, reconhecemos a enorme fragilidade das diferentes expressões de cultura tradicional e popular, especialmente quanto às tradições orais, estando estas em risco de se perderem. Com nível de urgência, pretende promover a rápida atuação dos governos, sendo ponto importante do referido documento a salvaguarda do folclore. As ações a serem tomadas por parte dos Estados membros concentram-se na adoção de medidas legislativas ou outras necessárias, procedendo à divulgação do documento por *autoridades, serviços, ou organismos com atribuições de salvaguarda da cultura tradicional e popular*³⁴. Neste contexto, os Estados membros ficam sujeitos ao envio de relatórios da aplicação desta recomendação, em que a UNESCO define *Cultura Tradicional e Popular (CTP)* como sendo:

*o conjunto das criações, baseadas na tradição, que emanam de uma comunidade cultural e que são exprimidas por um grupo ou por indivíduos, respondendo reconhecidamente às expectativas da comunidade enquanto expressão da sua identidade cultural e social, apresentando normas e valores que se transmitem oralmente, por imitação ou de outra forma. As suas formas compreendem, entre outras a língua, a literatura, a música, a dança, os jogos, a mitologia, os rituais, os costumes, o artesanato, a arquitectura e outras artes*³⁵.

Após esta recomendação, surge como imperativo de salvaguarda a *Convenção para a salvaguarda do PCI*, na 32ª sessão da UNESCO em Paris, a 17 de outubro de 2003. Pela sua importância, é responsável pelo desenvolvimento e pela diversidade cultural, em que a UNESCO reconhece que os processos de globalização e de transformação social implicam fenómenos de *degradação, de desaparecimento e de*

³⁴Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, pp. 273-274.

³⁵*Ibidem*, p. 274.

*destruição*³⁶ deste património, particularmente na falta de meios para a salvaguarda. Após ter verificado os resultados obtidos com a criação de normas, com a Convenção para a proteção do património de 1972, implementa instrumentos normativos para o PCI. Realça a necessidade de envolver populações jovens para a sua salvaguarda, sendo este um fator de aproximação e de respeito das comunidades. Define, então, PCI como:

*...as práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos e objetos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos reconheçam como fazendo parte integrante do seu património cultural*³⁷.

Reconhece, ainda, que o PCI é intergeracional e que as comunidades, no seu todo, incluindo as várias gerações, devem contribuir para preservar a sua identidade, a sua história e fomentar a continuidade das manifestações, promovendo diversidade cultural. A este propósito, no Artigo 2º, ponto 2, define como domínios principais para o PCI:

Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vetor do PCI;
Artes do espetáculo; Práticas sociais, rituais e eventos festivos;
Conhecimentos e práticas relacionadas com a natureza e o universo;
*Aptidões ligadas ao artesanato tradicional*³⁸.

Para o seu enquadramento, reparte em cinco campos os principais domínios das diferentes manifestações (cf. Introdução desta dissertação e Levantamento). Surge a referência à língua como “vetor do PCI” de “tradições e expressões orais”, não existindo qualquer referência direta à linguagem. Parece-nos, no entanto, que, do Património Imaterial da Humanidade, por constituir a sua principal base, faz parte o Património Linguístico e que este não é apenas um “vetor”³⁹. Podemos mencionar que o PL é o conjunto dos “bens linguísticos” de uma determinada comunidade ou grupos de falantes,

³⁶*Idem*, p. 387.

³⁷Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, p. 388.

³⁸*Ibidem*, p. 389.

³⁹Rebelo, Maria Helena Dias, *Um património linguístico em vias de extinção ou a sabedoria linguística dos idosos analfabetos: o arado, o carro de bois e o linho*, in CONFLUÊNCIA - Revista do Instituto de Língua Portuguesa, n° 43, 2º semestre de 2012, p. 106.

comportando sobretudo a parte lexical que é intergeracional. Da normal evolução social e económica, vão existir palavras que vão deixar de ser utilizadas e só algumas chegam ao presente. Com o passar dos anos, desaparece um vasto vocabulário, processo de regeneração da língua, e, com ele, perdem-se tradições, usos e costumes. São vocábulos associados a técnicas, métodos e utensílios agrícolas, de que as novas gerações não têm conhecimento, mas que outras preservam, tanto materialmente, como na memória, relembrando os usos quotidianos. Com o passar do tempo, todavia, vai-se alterando significativamente este PC e, conseqüentemente, o PL, podendo perder-se. Existe um vasto vocabulário especializado que está associado às técnicas artesanais e aos utensílios utilizados, sobretudo na agricultura de subsistência, que se vai esquecendo, desaparecendo, simultaneamente, técnicas e saberes. Este património apenas fica assegurado pela sua salvaguarda, o que inclui *identificação, documentação, pesquisa, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão*⁴⁰, pela educação e revitalização patrimonial, garantindo em especial a vitalidade do PCI em perigo. Aliás, na sociedade da era digital e globalizada, verificamos o constante desaparecimento de saberes ancestrais que foram a principal base do progresso e constituíram capacidade diferenciadora das comunidades. Há todo um caminho para o ideal de aldeia global. A diferenciação será cada vez mais conseguida através de métodos de produção eficazes, associados à tecnologia, capazes de elevar saberes ancestrais a outros níveis de preservação, assumindo o património um valor acrescido.

Na 33ª sessão da UNESCO, realizada em Paris, a 20 de outubro de 2005, a diversidade cultural foi sustentada como característica essencial da humanidade, com um património comum, que tem de ser valorizado e cultivado em benefício de todos. Esta diversidade cultural exponencia as capacidades e os valores humanos, sendo um dos principais motores de desenvolvimento dos povos. Destacaram a necessidade de incorporar a cultura como fator estratégico das políticas de desenvolvimento e cooperação, a nível nacional e mundial, assumindo ela diferentes formas através dos tempos. Esta é manifestada pela originalidade, pela pluralidade das identidades e pelas expressões culturais. São importantes os conhecimentos tradicionais como riqueza material e imaterial, assegurando a proteção e a promoção das minorias étnicas. Assim, este organismo internacional adotou várias medidas de proteção para a diversidade das

⁴⁰Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, p. 389.

expressões e dos conteúdos culturais, em especial os ameaçados de extinção ou deterioração. Defendeu a importância da cultura para a coesão social, a livre circulação de ideias, sublinhando que as expressões culturais tradicionais são um fator importante.

Deste modo, adquire especial destaque a diversidade linguística como elemento fundamental desta pluralidade, assente no papel primordial da educação na proteção e na promoção das expressões culturais. Neste campo, *proteger* significa adotar medidas que são aplicadas, sem morosidade. Mesmo dependentes de diversos fatores, não podem ser colocadas sob risco por fatores políticos ou turísticos. A sua proteção não pode ser vista unicamente como atividade de bens e serviços, como se estes tivessem valor meramente comercial, mas devem ser encarados como uma mais-valia para a sociedade, ou seja, são um fator cultural, sendo portadores de identidades, valores e significados⁴¹. Com os processos de globalização, facilitados com a rápida evolução tecnológica, as tecnologias de informação vêm proporcionar condições excelentes para a intensificação das interações culturais, sendo um desafio para a diversidade cultural. Há em especial riscos inerentes aos desequilíbrios (económicos e de poder) entre países. Podemos observar o caso português cuja legislação segue os passos da do organismo internacional, a UNESCO.

2.2 A Legislação em Portugal

Nos últimos anos, em Portugal, temos assistido a um interesse crescente pelos meios de identificação, inventariação, preservação e divulgação do património. Esteve inicialmente focado na preservação de monumentos e obras de arte, mas alargou-se aos testemunhos, assim como aos bens arqueológicos, artísticos, históricos, ambientais e arquivísticos inerentes à salvaguarda do PC. Simultaneamente, são realizadas inúmeras abordagens e apresentados critérios a ter em conta para a preservação de bens patrimoniais e, sobretudo, quanto à forma de o concretizar. Neste contexto, e tendo presente que o PCI constitui uma subdivisão do Património Cultural interligado com os diferentes tipos de património, em matéria de proteção, iremos considerar como referencial fundamental as convenções internacionais promovidas pela UNESCO e pelo Conselho da Europa que foram subscritas por Portugal e apoiadas no seu quadro normativo. Consideramos, em particular, a *Convenção para a Salvaguarda do*

⁴¹Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, p. 389.

*Património Cultural Imaterial*⁴², a *Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular*⁴³ e, mais recentemente, a *Convenção sobre a Protecção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais*⁴⁴.

Os textos internacionais anteriormente referidos são os que mais influenciam o PCI em Portugal e estabelecem o regime jurídico de salvaguarda do PCI desde 2009. O Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho, desenvolve o disposto na Lei n.º 107/2008, de 8 de setembro. Esta legislação vem no seguimento das normas internacionais e é um reflexo direto da *Convenção para a Salvaguarda do PCI*, aprovada pela UNESCO em 2003.

Constatamos que seis anos após a convenção, Portugal assume, por fim, uma posição no quadro da defesa e da preservação do PCI nacional (anteriormente, em 1989, a UNESCO, na sua 25.ª sessão, produziu uma recomendação visando a proteção da *Cultura Tradicional e Popular*, parte integrante do *Património Universal da Humanidade* e sendo um *poderoso meio de aproximação entre diferentes povos e grupos sociais e de afirmação das suas identidades culturais*⁴⁵). As orientações adotadas para a salvaguarda do PCI podem ser observadas na legislação produzida cronologicamente desde 1985 por meio da publicação da *Lei de Bases do Património Cultural*⁴⁶, com destaque para o Art.º 43.º nas formas e no regime de proteção dos *bens imateriais*. Esta, por falta de desenvolvimento, não teve qualquer aplicabilidade prática. Posteriormente, em 2001, é publicada a *Lei de Bases da Política e do Regime de Protecção e Valorização do Património Cultural*⁴⁷. Neste caso, os artigos 91.º e 92.º relevam-se fundamentais porque incidem nos *regimes especiais de proteção de valorização dos bens imateriais*, além das *tradições populares*, estando o PCI alargado às manifestações das *minorias étnicas*. Com a publicação, em 2006, da *Lei Orgânica do Ministério da Cultura*⁴⁸, a nível nacional, é recomendada a *definição e execução de uma política integrada do património material e imaterial*⁴⁹, sendo concedidas, ao Instituto dos Museus e da Conservação (IMC), as atribuições em matéria de inventário, valorização e proteção do PCI.

⁴²UNESCO, Paris, 17 de outubro de 2003.

⁴³UNESCO, Paris, 15 de novembro de 1989.

⁴⁴UNESCO, Paris, 20 de outubro de 2005.

⁴⁵Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Protecção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1.ª ed., fevereiro de 2014, p. 273.

⁴⁶Lei 13/1985, de 6 de julho.

⁴⁷Lei 107/2001, de 8 de setembro.

⁴⁸Dec. Lei n.º 215/2006, de 27 de outubro.

⁴⁹*Ibidem*, p. 7540.

Ao IMC (IP)⁵⁰, criado em 2007 no âmbito do Ministério da Cultura então existente, foram atribuídas competências específicas na área do PCI, nomeadamente através do Departamento de Património Imaterial (DPI). No mesmo ano, o Conselho de Ministros aprova, em representação de Portugal, a ratificação da *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*. O IMC inicia a colaboração com a Comissão para o Desenvolvimento da *Lei de Bases do Património Cultural*, no âmbito do PCI, através do Departamento de Património Imaterial. Tem início o seu programa de formação anual sobre princípios e metodologias de inventário do PCI, destinado aos museus da Rede Portuguesa de Museus (RPM).

A *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*⁵¹ é aprovada pela Assembleia da República a 24 de janeiro de 2008 e, a 26 de março, procede-se à sua ratificação, por publicação em *Diário da República* do Decreto do Presidente da República n.º 28/2008⁵². Durante este período, prossegue o trabalho conjunto entre o IMC e a *Comissão para o Desenvolvimento da Lei de Bases do Património Cultural* do Ministério da Cultura no âmbito da definição do quadro legislativo para o PCI. No mesmo ano, pela publicação do Aviso n.º 137/2008⁵³, o Ministério dos Negócios Estrangeiros torna público ter a República Portuguesa depositado junto do Diretor-Geral da UNESCO, no dia 21 de maio, o seu instrumento de ratificação da Convenção, com entrada em vigor a 21 de agosto de 2008, esta informação consta da página da DGPC⁵⁴.

A publicação do Decreto-Lei n.º 139/2009⁵⁵ estabelece o regime jurídico de salvaguarda do PCI em Portugal, em desenvolvimento do disposto na Lei n.º 107/2001, de 8 de setembro, harmonizando-se com a Convenção da UNESCO de 2003. O Decreto estabelece, igualmente, os modos para a implementação do *Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial*, para os fins previstos no Art.º 12.º da Convenção da UNESCO, em 2003. Em 2010, é publicada a Portaria n.º 196/2010⁵⁶ (elaborada no quadro jurídico de salvaguarda do PCI que foi estabelecido pelo Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho). Esta aprova o formulário para pedido de inventariação de uma manifestação do PCI e as respetivas normas de preenchimento da ficha de inventário. No quadro deste diploma, são, ainda, definidas as condições a observar em matéria do processo de

⁵⁰Dec. Lei n.º 97/2007, de 29 de março e respetiva Portaria n.º 377/2007, de 30 de março.

⁵¹Resolução A. R. n.º 12/2008.

⁵²*Diário da República* n.º 60, de 26 de março.

⁵³*Diário da República* n.º 144, de 28 de julho.

⁵⁴<http://www.patrimoniocultural.pt/pt/> (página consultada a 07/06/2016).

⁵⁵*Diário da República*, I/S, n.º 113, 15 de junho de 2009.

⁵⁶*Diário da República*, I/S, n.º 69, de 9 de abril de 2010.

identificação, estudo e documentação do PCI, entre as quais o âmbito dos métodos e das técnicas de pesquisa a aplicar, bem como as qualificações académicas de que devem ser dotados os profissionais responsáveis por esse processo. Esta Portaria visa constituir um instrumento à operacionalização do *Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial*⁵⁷.

Na sequência de toda esta legislação, em junho 2010, é apresentada, junto da UNESCO, a primeira candidatura do Estado Português para inscrição na Lista Representativa do *Património Cultural Imaterial da Humanidade*. Trata-se da candidatura do *Fado*, liderada pela Câmara Municipal de Lisboa e com inscrição na lista, na sequência da 6ª reunião do Comité Internacional da UNESCO, realizada em novembro de 2011. Nesse mesmo ano, conclui-se o desenvolvimento da nova versão do Programa *MATRIZ* (Matriz 3 – Inventário, Gestão e Divulgação de Património), concebido pelo IMC para análise, colocação de documentação e inventariação de bens imateriais. Neste programa, participam, além da Comissão para o Património Cultural Imaterial, Museus, Universidades, Centros de Investigação, Autarquias e entidades diversas do Ministério da Cultura. Posteriormente, com a publicação do Despacho n.º 1018/2011, de 12 de janeiro, encerra-se o processo de constituição da *Comissão para o Património Cultural Imaterial*. Esta comissão é um órgão dotado de autonomia administrativa, técnica e científica. Foi instituída pelo Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho. Atua de forma independente e tem funções deliberativas e consultivas no âmbito da salvaguarda do PCI.

A 1 de junho de 2011, o Instituto dos Museus e da Conservação disponibiliza a *MatrizPCI* como plataforma de acesso *online* ao *Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial*, implementado para os fins previstos no Art.º 12.º da *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* (UNESCO, 2003). De acordo com o Plano de Redução e Melhoria da Administração Central (PREMAC), o Decreto-Lei n.º 126-A/2011, de 29 de dezembro, estabelece a criação da *Direção-Geral do Património Cultural*, em resultado da fusão do *Instituto dos Museus e da Conservação*, do *Instituto de Gestão do Património Arquitectónico e Arqueológico* e da *Direção Regional de Cultura de Lisboa e Vale do Tejo*, assim como a sua sucessão nas atribuições da Comissão para o Património Imaterial nos domínios das competências instrutórias e decisórias dos procedimentos de inventariação de PCI. No ano seguinte, com o Decreto-Lei n.º

⁵⁷<http://www.patrimoniocultural.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imaterial/inventario-nacional-do-pci/>, (página consultada a 07/06/2016).

115/2012, de 25 de maio, é estabelecida a *Lei Orgânica da Direção-Geral do Património Cultural*, em cuja missão e atribuições se contam as de assegurar o cumprimento das obrigações do Estado para o estudo, salvaguarda, valorização e divulgação do PCI, designadamente no que respeita às competências instrutórias e decisórias dos procedimentos de inventariação, bem como a definição e a difusão de metodologias e procedimentos de salvaguarda. Recentemente, o Decreto-Lei n.º 149/2015⁵⁸ (em desenvolvimento da Lei n.º 107/2001 e do Decreto-Lei n.º 139/2009) vem estabelecer o regime jurídico de salvaguarda do PCI, em que é criado um sistema de proteção legal, designado por *Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial*, consubstanciado com a criação de uma base de dados de acesso público da DGCP. Este organismo passa a ter a exclusividade na apreciação dos processos inscritos, sendo obrigatório o registo de todas as manifestações de PCI no inventário, antes da sua eventual candidatura à *Lista Representativa do PCIH* ou à *Lista do PCI que necessita de Salvaguarda de Urgente*⁵⁹.

Em termos nacionais, a divulgação do inventário é feita, desde 2011, através da página do Património Cultural, na qual se insere o Património Imaterial. Tem por principal objetivo assegurar o cumprimento, por parte do Estado, do estudo, da salvaguarda, da valorização e da divulgação do PCI, mais concretamente no que se refere a proteção legal, definição e difusão dos métodos, assim como procedimentos para a salvaguarda. Tem em linha de conta o processo de inventariação, ligando-o ao enquadramento legal português, à sua relação com a Convenção da UNESCO de 2003 e ao papel das diversas comunidades na inventariação e salvaguarda do “seu” património imaterial. Consequentemente, a inscrição das manifestações imateriais é feita através da “Matriz PCI”⁶⁰, que é a plataforma onde passa a figurar toda a informação das diversas candidaturas a PCI nacional. Atualmente, como sublinhámos *supra* (cf. Introdução desta dissertação), constam deste levantamento: *A Capeia Arraiana* em 2011 (Concelho do Sabugal – Distrito da Guarda), *Kola San Jon* em 2013 (Bairro do Alto da Cova da Moura, no concelho da Amadora – Distrito de Lisboa), *Danças Tradicionais da Lousa* em 2014 (Concelho da Lousa – Distrito de Castelo Branco), *Processo de confeção da louça preta de Bisalhães* em 2015 – análise de salvaguarda urgente - (Bisalhães, distrito de Vila Real)

⁵⁸*Diário da República*, I/S, n.º 150, de 4 de agosto de 2015, consultado em 08/06/2016, <http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web/Recursos/RecursosUtilitariosListar.aspx?TipoUtilitario=1>.

⁵⁹*Diário da República*, I/S, n.º 150, de 4 de agosto de 2015, consultado em 08/06/2016, <http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web/Recursos/RecursosUtilitariosListar.aspx?TipoUtilitario=1>, p. 5362.

⁶⁰<http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web/home.aspx>, (página consultada a 18/08/2015).

e *Endoenças de Entre-os-Rios* em 2015 (Entre-os-Rios, concelho de Penafiel, distrito do Porto).

Existem processos em curso para consulta pública, como *Feitura da Broa de Milho* (Concelho de Vila Nova de Famalicão, distrito de Braga), *Produção de Figurado em Barro de Estremoz*, em apreciação e em fase de consulta pública (Concelho de Estremoz, distrito de Évora), *Festa em Honra de Nossa Senhora da Penha de França* (Fábrica e Lugar da Vista Alegre, concelho de Ílhavo, distrito de Aveiro), *Conhecimentos tradicionais de carácter etnobotânico e artesanal, utilizados no processo de produção de palitos* (concelho de Penacova, distrito de Coimbra), *Arte Xávega na Costa da Caparica* – processo de análise para salvaguarda urgente - (Costa da Caparica; Fonte da Telha, concelho de Almada, distrito de Setúbal). Na pesquisa por domínio, verificamos que, nas Expressões Orais, não existe qualquer processo. Na componente, isto é, no domínio, de Artes e Performances, estão incluídas as *Danças Tradicionais da Lousa* (distrito de Castelo Branco), enquanto nos Rituais e nas Festas, se contabilizam quatro registos: *Capeia Arraiana*, *Kola San Jon*, *Endoenças de Entre-os-Rios*, *Festa em Honra de Nossa Senhora da Penha de França*. Para os Saberes Naturalistas, não existem processos. Nas Técnicas Tradicionais, figuram cinco registos: *Processo de confeção da Louça Preta de Bisalhães*, *Feitura da Broa de Milho*, *Produção de Figurado em Barro de Estremoz*, *Conhecimentos tradicionais, de carácter etnobotânico e artesanal*, utilizados no processo de produção de palitos e a *Arte Xávega na Costa da Caparica*. Na componente da inscrição de bens imateriais na lista da UNESCO, Portugal tem quatro inscrições. O *Fado*, desde 2011, integrou a lista do *Património Oral e Imaterial da Humanidade* através da candidatura apresentada por Lisboa em 2010, a *Dieta Mediterrânica*, apresentada com parecer favorável da UNESCO, em dezembro 2013, na sua 8ª sessão, como candidatura transnacional, de que fazem parte sete Estados com culturas mediterrânicas milenares: Portugal (Tavira), Chipre (Agros), Croácia (Hvar e Brac), Grécia (Koroni), Espanha (Soria), Itália (Cilento) e Marrocos (Chefchaouen), sendo a segunda manifestação a obter a classificação do PCIH. O *Cante Alentejano* é a terceira inscrição, feita em 2014, e a *Arte Chocalheira*⁶¹ ocorreu no ano de 2015. Estas duas candidaturas foram apresentadas pela Câmara Municipal de Serpa e, nos dois casos, os levantamentos foram levados a

⁶¹<https://www.publico.pt/local/noticia/do-cante-ao-chocalho-os-premios-da-unesco-sao-a-ultima-barreira-para-travar-o-deserto-no-alentejo-1718494> (página consultada a 27/12/2015).

cabo durante quinze anos, segundo o antropólogo Paulo Lima⁶², a primeira candidatura, fez surgir vários grupos: *há trabalhos académicos em curso, há novos grupos corais, há projectos artísticos, há uma intenção das câmaras – agora toda a gente quer ter cante nas escolas*⁶³.

Estes dois projetos são reveladores da longa duração que podem requerer estes levantamentos, mas constituem, sem dúvida, a ponta de um *iceberg* que ainda se encontra por descobrir. A legislação nacional ajudará, porventura, neste processo. Quando, oficialmente, este número é comparado com os bens listados e classificados dos Património Natural ou Cultural Material, verificamos que o PCI português tem menos manifestações registadas, o que não deixa de ser curioso, num país com tantas tradições desenvolvidas em mais de 800 anos de história.

3. Relações entre PCM e PCI: para uma reflexão temática geral

Desde 1931, com o documento desenvolvido pela UNESCO em Atenas, a chamada *Carta de Atenas*, a principal preocupação foi o restauro do património material, mais concretamente dos monumentos históricos sujeitos a ameaça externa. Foi o primeiro ato normativo internacional dedicado à proteção do património. Este é produzido num enquadramento específico porque é um intervalo entre dois conflitos mundiais, vindo a revelar-se como um grande marco transformador das mentalidades. Foi influenciador das diversas culturas que procuraram sobrepor a união humana a interesses individuais⁶⁴. A recuperação do centro histórico de Atenas marca, sem qualquer dúvida, a grande cooperação técnica e institucional entre diversos especialistas oriundos de variadas proveniências, com o interesse comum de valorizar, restaurar e recuperar os monumentos degradados, marcos importantes para a cultura mundial. Foram, neste princípio, acordadas medidas legislativas e administrativas referentes aos monumentos históricos, às técnicas de conservação, ao papel fulcral da educação, ao respeito pelas heranças materiais e à utilidade de produzir documentação internacional com intuito de desenvolver serviços de cooperação entre os diversos Estados. Desde esta data, a procura pela proteção do património material acentua-se

⁶²Diretor da Casa de Cante de Serpa e responsável pelo levantamento do Cante Alentejano e da Arte Chocalheira.

⁶³<https://www.publico.pt/culturaipilon/noticia/-o-cante-ja-ganhou-diz-paulo-lima-coordenador-da-candidatura-1677441> (página consultada a 26/11/2014).

⁶⁴Lopes, Flávio, Correia, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014, p. 273.

e produz inúmera legislação. Introduz conceitos de preservação, não só a nível de monumentos, como alarga o seu campo de ação às cidades, aos centros urbanos e aos bens móveis, património natural e outros. Se, inicialmente, este conjunto de medidas nos parece ajustado; numa segunda fase, foi descurando o imaterial. Mais concretamente, por exemplo, veio a acentuar-se o desaparecimento de vários dialetos e línguas, por múltiplos fatores, quer de superiorização de umas culturas sobre outras, quer devido à erradicação de modos de vida, na constante transformação social, como referido por David Crystal⁶⁵.

Para Ana Amendoeira, e após quarenta anos, a *Convenção do Património Mundial* (1972), constitui, na sua evolução e como instrumento universal de proteção, a salvaguarda desse mesmo património, sendo diversas vezes relegado para um segundo plano, no que toca à eficaz proteção desses bens. Com a proteção da vertente material do património, desenvolvem-se múltiplos contextos, em que um dos mais fortes é o incremento turístico dos sítios visados pela proteção mundial. Com fatores de globalização acentuados, pelo atingir de uma evolução tecnológica sem precedentes, os bens patrimoniais passam a constituir uma projeção desses locais, havendo mais uma visão economicista do que qualquer outra. Este património encontra-se exposto ao excesso de procura, consequência dos níveis sociais e económicos atingidos que fez surgir uma sociedade de consumo de massas. Foi fomentando a globalização do lazer, nomeadamente nas vastas ofertas produzidas pelas companhias de *marketing* turístico, que, pela sua evolução, conduziram aos mais diversos aspetos negativos. Estes derivam do turismo e de grandes fluxos de pessoas sem preocupação de proteger os locais. Por sua vez, passam a sofrer pressões que os colocam em risco devido à escassez de controlo e manutenção de forma sustentável devido à falta de *sistemas de gestão e proteção credíveis e eficazes que assegurem a sua durabilidade*⁶⁶. Para a autora, anteriormente citada, em 2001, o *Programa do Património Mundial sobre o Turismo Sustentável*⁶⁷ surge precisamente para tentar combater os problemas verificados com o crescimento do turismo dos sítios inscritos na lista do património mundial. A crescente procura da rentabilidade dos bens, a

⁶⁵<https://www.youtube.com/watch?v=wDmUSR3L0TA> - Inglês deveria ser ensinado com uma língua 'global'? (página consultada a 08/09/2016).

⁶⁶Amendoeira, Ana Paula, *Património mundial e turismo: uma reflexão a propósito dos 40 anos da Convenção*, Revista *Património*, Ed. DGPC e INCM, número um, novembro de 2013.

⁶⁷UNESCO, *Programme thématique sur le tourisme durable adopté par le Comité du Patrimoine Mondial* lors de sa 25e session à Helsinki. Paris: Centre du Patrimoine Mondial, 2006.

indústria turística, os interesses nos mecanismos da sua difusão com autênticas máquinas de *marketing* turístico, eleva os riscos da degradação. Cria uma visão difusa sobre o que é pretendido com o património material e influencia, de forma concreta, o imaterial. Se em termos económicos podem ser atingidos patamares de elevada rentabilidade, não são de excluir os fatores que colocam em perigo estes sítios e tendem, simultaneamente, a colocar não só em risco as suas comunidades, como influenciam diretamente os grupos que os envolvem.

Na capacidade cada vez maior de aproximação entre o material e o imaterial, reside a sustentabilidade de vários locais que têm como polo principal o cariz material, móvel e imóvel, mas também a geodiversidade, etc. Este mecanismo não existe individualmente, mas, cada vez mais, há a necessidade de incluir as diversas expressões imateriais, pois vão ser estas, de futuro, a principal sustentabilidade. Concretamente, a não inclusão das várias valências de grupos e associações comunitárias em questões que envolvem o património material, natural, etc. vai acabar por constituir uma situação de “vazio”. Irão ser estas comunidades a sua principal base porque vão permitir, em termos futuros, a sustentabilidade dos diversos locais.

A valorização do PCM e a do PCI deveriam ir a par uma da outra. A vertente material e a imaterial, frequentemente, subsistem nas mesmas realidades, incluindo em pontos turísticos reconhecidos como originais. Por exemplo, José Saramago, na obra *Viagem a Portugal*⁶⁸, destaca essencialmente o Património Cultural Material que vai admirando pelos caminhos percorridos. Refere, mesmo assim, sempre as gentes com quem vai falando, mencionando hábitos tradicionais. Podem, então, separar-se o PCM e o PCI por questões práticas de análise, mas também convém interligá-los. Distinguem-se, opondo-se, segundo a UNESCO, porque uma vertente é o que a outra não é. Seguimos, aqui, este ponto de vista, uma vez que nos interessa observar mais detalhadamente o PCI nacional, a nível municipal.

4. Importância nacional do PCI local e regional

O Património Imaterial é uma das variantes do Património Cultural e constitui um amplo quadro conceptual, promovido e difundido nos últimos anos pela

⁶⁸Saramago, José, *Viagem a Portugal*, Editorial Caminho, Lisboa, 1ª edição, outubro de 1990.

UNESCO. Assenta na necessidade internacional para a salvaguarda, o registo, a preservação, o estudo e a valorização das tradições herdadas dos antepassados. Este é um ponto que, cada vez mais, vai sendo importante, estando na ordem do dia, pois não basta termos desenvolvido a proteção dos monumentos e locais de Património Material. Além do que esta visão implica, começamos a sentir a necessidade de incluir o Património Imaterial na sustentabilidade daquele. Não é, por isso, de estranhar que exista a proliferação de festas e feiras, sobretudo de âmbito gastronómico, e a promoção do artesanato (cf. Apêndice). Serão estas manifestações suficientes para a salvaguarda deste imenso mundo ainda submerso e a que não tem sido dado o seu real valor?

Neste contexto, e ao longo dos séculos, nomeadamente em meados dos séculos XIX e XX, foram vários os que empreenderam trabalhos, que incluem levantamentos de diversa natureza, focalizados no Património Imaterial Português. Desde logo, podemos enumerar, entre muitos outros, nomes como José Leite de Vasconcelos, Jorge Dias, Fernando Galhano, Ernesto Veiga de Oliveira, Manuel Viegas Guerreiro, João David Pinto Correia, António Aragão, Artur Pastor e Michel Giacometti. Todos têm ensaios diversos no campo do património imaterial. Contribuíram com levantamentos e estudos, sublinhando um ou outro tema. Artur Pastor, por exemplo, destaca-se pela vasta recolha fotográfica produzida. Estes vultos da cultural imaterial (e muitas vezes também material) contribuíram de forma decisiva para que todo um mundo imaterial português não fosse esquecido ou, de certa forma, colocado de lado. Simultaneamente, muitos destes estudos foram pouco divulgados ou são de difícil acesso, colocados como subalternos em relação aos dedicados ao património material. De alguma maneira, foram, ao longo do tempo, deixados de lado, ou por razões políticas, ou por outros motivos. Todo este vasto mundo, que se encontra como que “escondido”, neste momento, mais do que nunca, é necessário fazê-lo “ressuscitar”, como premissa elementar para a evolução do “nosso” património.

Perante esta realidade, registamos a necessidade de proceder ao levantamento do PCI pelo *ciberespaço*, uma vez que seria impossível realizá-lo de outra forma, constituindo mais uma base no vasto mapa nacional sobre esta temática. Parece-nos que várias manifestações são um património vivo, que pode sofrer processos de adulteração, tendo as comunidades, pelo valor intrínseco destas suas pertenças, um papel fundamental na sua recuperação.

Como charneira, situamos o turismo e as suas múltiplas formas de promoção do território, que, como anteriormente foi referido, se baseia muito no material. Visto este começar a ficar esgotado nas suas múltiplas valências, para o *volte face*, é necessário, como “pão para a boca”, contar com as comunidades e os grupos que permanecem a base de intervenção para estimular toda esta produção e promoção. A proteção da língua e das expressões que fazem parte do nosso mundo, imaginário e real, como povo, está neste princípio mais do que na “moda”. É também o caso dos grandes grupos de maior influência na economia nacional como as indústrias do calçado, do vinho e da cortiça (cf. Levantamento). Estes baseiam-se, sobretudo, em dois polos que assentam em processos originários tradicionais, que, hoje, através da sua inerente mecanização atingiram patamares de excelência. Atualmente, muitos locais são aproveitados para outras formas de turismo, como seja o turismo industrial, de que é exemplo paradigmático São João da Madeira. Neste sentido, realçamos a dimensão que atingiu em Portugal a produção vitivinícola (cf. Apêndice). De forma conscienciosa, outros campos industriais podem ser desenvolvidos com base em produtos tradicionais. Para este fator, pode contribuir decisivamente o vasto Património Imaterial local, com a dinamização das comunidades e dos diferentes grupos ou associações. São a base do desenvolvimento regional. Do grande conjunto de valências locais em estrita conjugação de forças a nível nacional, podem surgir algumas mais-valias para a salvaguarda e a proteção do vasto Património Imaterial existente. Tem diferentes significados sociais, valores que contribuem para a reconstrução da memória e da identidade. Este património tende a ser constante no tempo, estando, porém, em simultâneo, sujeito a permanentes mudanças, pois é um património vivo e está dependente da gestão participativa das diversas comunidades, com pressões inerentes a fatores de globalização e a questões de autenticidade. A importância do PCI local e regional, ou seja, nacional é, portanto, inquestionável a vários níveis e conhecê-lo torna-se fundamental.

1. Levantamento *cibernáutico* do PCI e do PL nacionais, pelos municípios

A conceção da “matriz nacional” do PCI municipal, isto é, local e regional, que propomos (cf. da Tabela 1 à 20) remete para um cruzamento quantitativo dos dados existentes e compilados. O levantamento percorre os dezoito distritos e as duas regiões autónomas (Açores e Madeira), totalizando vinte tabelas. O resultado é sintetizado, na análise que realizamos, tendo em conta as páginas dos municípios no *ciberespaço*, o que constitui a base a partir da qual sistematizamos o enquadramento total do país. Com as últimas eleições autárquicas, houve mudanças de equipas e, por isso, certas páginas municipais alteraram dados, mas a nossa recolha está datada e não contemplou posteriores modificações. Ressalvamos que após as eleições autárquicas de setembro de 2013 e, ao longo do ano de 2014, coincidindo com o nosso levantamento, muitas dos municípios alteraram, algumas de forma pontual o seu *site*, outras foram completamente modificadas, o que constituiu um grau de dificuldade acrescido para a efetiva recolha de dados.

A nossa investigação pretende procurar respostas para as questões relacionadas com a divulgação das páginas dos municípios nacionais, para a temática do património cultural imaterial em que inserimos o PL. Importa-nos, portanto, sistematizar os dados divulgados e compreender de que forma as páginas que existem são utilizadas para a promoção cultural ou turística regional. Assim, a fim de contabilizar os materiais recolhidos a nível nacional e tornar a informação mais funcional, no presente capítulo, concebemos uma grelha/tabela por distrito, organizada em diversas colunas (cf. Tabelas 1-20). São, desta forma, identificados, na primeira coluna, os municípios distritais e, na segunda, importa compreender como anuncia, cada um, as suas riquezas patrimoniais. Por um lado, há os municípios sede de concelho que reagrupam as manifestações de PCI em páginas na área da “cultura” e, por outro, os que preferem a do “turismo”. Havendo municípios que não seguem nem uma nem outra classificação, usamos a designação “não identificado” para esses casos. Conhecemos assim a estratégia geral municipal, existindo mesmo quem combine as áreas da cultura com a do turismo, o que também assinalamos. A coluna seguinte reporta-se às secções que incluem a identificação/classificação do PCI. Têm por base os domínios propostos pela UNESCO na *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* (UNESCO, Paris, 17 de outubro de 2003) e mantêm uma

correspondência, a nível nacional, com a divisão para a construção da matriz da DGPC, através do enquadramento resultante do inventário português para o PCI. Assim sendo, com o levantamento municipal, o presente trabalho compila a informação recolhida, tendo na Síntese Distrital (Regional) a quantificação geral nacional, congregando todos os dados recolhidos por município. Ressalvamos que nem sempre é evidente integrar realizações patrimoniais nos domínios definidos pela UNESCO, por este motivo, houve a necessidade de proceder a ajustes frequentes. Para um melhor enquadramento, contribuíram as definições apresentadas nas páginas *online* do e-Museu do PCI⁶⁹.

Na tentativa de integrar cada uma das manifestações do levantamento efetuado, apresentamos nas tabelas os vários domínios. As artes do espetáculo englobam, as práticas performativas comunitárias (teatro, música e dança que se manifestam periódica ou esporadicamente). Nos conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo, integramos as práticas e as representações desenvolvidas pelas comunidades e na interação destas com o meio ambiente (rituais coletivos, mágico-religiosos, pesca, agricultura, medicina tradicional e saúde). No campo das práticas sociais, rituais e eventos festivos, enquadrámos os rituais e as festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e outras práticas da vida social. Quanto a competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais, os conhecimentos e modos do saber fazer enraizados no quotidiano das comunidades, incluímos as atividades transformadoras, a agricultura, a silvicultura, a cozinha/alimentação, o vestuário, a criação e utilização de animais, a coleta e a caça. Na secção das tradições e expressões orais, inserimos jogos, contos, cantos, lendas, adivinhas, provérbios e outras expressões orais, nomeadamente os dialetos, isto é, a face mais visível do PL.

Como fica claro, neste capítulo, pretendemos apresentar uma súmula do PCI recolhido por distrito, de modo a poder constituir uma base quantificável para o levantamento do PCI a nível nacional (cf. Levantamento) e interligar, através de pontos de referência comuns, os aspetos mais relevantes dos municípios para cada domínio patrimonial. As numerações apresentadas correspondem à análise da informação recolhida no levantamento e ao enquadramento nos diferentes tipos de domínio. Consideramos oportuno comentar os resultados sintetizados nas tabelas. Por isso, após cada uma, por distrito, refletimos sobre o PCI divulgado pelos diferentes municípios,

⁶⁹www.memoriamedia.net/, (página consultada a 8/02/2016). [A UNESCO propôs em dezembro de 2013 a acreditação da Memória Imaterial como consultora do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial].

colocando em destaque os bens do PCI com enfoque municipal e, simultaneamente, distrital, nas suas vertentes locais e regionais. Detemo-nos, portanto, exclusivamente, nos dados patrimoniais divulgados nas páginas consultadas, num período bem definido (2014-2015) listando-os e quantificando-os para posicionar o PL. Há tabelas muito extensas, por haver muitos municípios nos distritos. Embora dificultando um pouco a leitura geral dos dados, dividimo-las em duas páginas.

2. Quantificação do Património Cultural Imaterial Português

No seguimento da elaboração das tabelas, estamos em condições de proceder à análise distrital em complemento com o levantamento realizado (cf. Levantamento em apêndice). Considerando o todo nacional, a primeira tabela corresponde ao distrito de Viana do Castelo (dez municípios). Em termos de divulgação, predominam os dados divulgados nas páginas de informação turística. Tem, esta componente, quase o dobro dos dados revelados nas páginas de cultura. As competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais têm um peso relevante na amostra considerada, com 69% dos dados (cf. Gráfico 1), tendo maior divulgação.

Verificamos que, na totalidade destes municípios, são transversais os termos referentes ao passado rural, com manifestações próprias do fabrico do vinho, da criação de gado, das culturas de centeio, entre outras. Há características predominantes relacionadas com a agricultura e a pecuária, em que se foram desenvolvendo artefactos, utensílios e instrumentos necessários às suas práticas. Com a tradição ligada ao artesanato, surge a produção de tecelagem (linho e lã). Há também alfaias agrícolas, canastros e moinhos. São estes alguns dos artigos que fazem parte da história do distrito nortenho e que chegam aos dias de hoje através das miniaturas. Descobrimos artefactos para a cozinha e a lavoura, peças produzidas menos pelo seu carácter utilitário e mais pelo seu valor de preservação de peças ancestrais. Podemos constatar, no que se refere aos dados no domínio tradições e expressões locais, com 19% (cf. Gráfico 1) que é o segundo domínio mais divulgado. Neste conjunto de valores etnográficos, dos quais se relevam usos e costumes ainda vivos, destacamos a promoção da candidatura de Melgaço em defesa de uma cultura comum transfronteiriça da Galiza e do Norte de Portugal com características próprias. Esta candidatura de tradição oral galaico-portuguesa a PCIH tem

sido promovida através de várias iniciativas (especialmente realizadas pela Universidade de Vigo). São representativas da cultura tradicional dos dois lados da fronteira e a candidatura defende uma cultura comum às duas regiões, com características antropológicas e históricas ainda preservadas, numa riqueza de variedade etnográfica, de entre as quais destacamos os cantares ao desafio, manifestações ligadas ao ciclo agrário, a cultura marítima tradicional, os instrumentos e as formas musicais. No processo de elaboração da candidatura participaram instituições culturais, antropólogos, centros universitários, associações etnográficas e culturais da Galiza e do Norte de Portugal. Sob o título *A tradição oral galego-portuguesa – Simbologia e apropriação do meio natural*, o documento conta, na sua elaboração, com a assessoria do Centro de Antropologia Aplicada da Universidade Fernando Pessoa do Porto e do Conselho da Cultura Galega.

Neste distrito, há a constituição de observatórios turísticos que visam o desenvolvimento dos vários concelhos, com o envolvimento e a participação das populações, das instituições e dos agentes económicos, com suporte técnico do Instituto Politécnico da Viana do Castelo e da Universidade do Minho. São relevantes as estratégias conjuntas nas áreas da cultura e do património, com aposta em valores patrimoniais de vivências do passado, transversal a várias associações culturais, com a criação da Associação Vale do Minho (com página *online* do Vale do Minho Digital), que engloba ações conjuntas dos municípios de Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira. Nesta página, têm destaque as *Lendas do Vale do Minho*, os caminhos de Santiago, a etnografia (folclore e trajes), tapetes de flores e outras manifestações ligadas ao mundo rural. Têm relevância, no distrito, os festivais temáticos, durante os quais se desenvolvem atividades de produção artesanal em especial para os cereais. Não podemos descurar os trabalhos empreendidos em parcerias com os diversos núcleos museológicos, que, embora não sejam alvo de análise neste trabalho, não deixam de constituir e desempenhar um papel relevante para os diversos levantamentos de recuperação de várias produções artesanais.

São inúmeras as festas e romarias em todo o distrito. São mencionados diversos artífices que veiculam as antigas formas de artesanato: linho, trapo, cestaria, alfaias agrícolas (madeira e ferro), tamancaria, mantas, passadeiras de farrapos, esculturas em pedra, espigueiros (miniaturas), carros de bois, rocas, cruchos, croças, monelhas, trajes regionais e uma variedade gastronómica. Estes são alguns exemplos. Registamos o desenvolvimento de grupos etnográficos e de folclore, grupos de dança e cantares regionais, com inúmeras tradições, lendas e histórias que também abundam. São de

destacar os bordados de Viana do Castelo, a faiança portuguesa e uma longa tradição de manifestações ligadas à tauromaquia (*Vaca das Cordas* em Ponte de Lima e as touradas de Viana são alguns exemplos).

Em suma, verificamos que, da Tabela 1, do conjunto de câmaras municipais, o município de Viana do Castelo é o que divulga maior quantidade de dados, com 68, sendo o de Vila Nova de Cerveira o de menor divulgação, com 6 dados.

2.1 Distrito de Viana do Castelo

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Viana do Castelo	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Arcos de Valdevez	-	X	-	-	-	-	21	-	21
	Caminha	-	X	X	-	-	5	38	-	43
	Melgaço	-	X	-	2	1	-	21	11	35
	Monção	-	X	-	3	2	1	16	20	42
	Paredes de Coura	X	-	X	-	1	4	20	11	36
	Ponte da Barca	X	X	-	2	1	1	13	-	17
	Ponte de Lima	X	-	X	1	-	1	21	6	29
	Valença	-	X	-	1	-	2	9	10	22
	Viana do Castelo	-	X	-	1	2	7	57	1	68
	Vila Nova de Cerveira	-	X	X	1	-	1	4	-	6
	Total Distrito	3	8	4	11	7	22	220	59	319

Tabela 1 – Quantificação do PCI do distrito de Viana do Castelo

No Gráfico 1, são apresentados os dados percentuais referentes aos domínios do PCI distrital. Estes derivam do somatório total. Os elementos mais relevantes podemos encontrá-los no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais. Resultam de uma maior divulgação no que se refere às artes ligadas ao artesanato e à gastronomia. Estes são colocados, predominantemente, na área do *turismo*, como fator de exploração local e de grande aposta na divulgação distrital. Não podemos esquecer que estão intimamente ligados à oferta promovida através das festas e dos festivais realizados. O segundo grupo é o da divulgação na área das tradições e expressões orais, assente na divulgação das lendas e jogos tradicionais. Nas restantes áreas os valores obtidos têm pouca expressão. As manifestações de PL aparecem com relevância, 19%, sobretudo pela revelação de dados relacionados com as lendas e a recuperação dos jogos tradicionais.

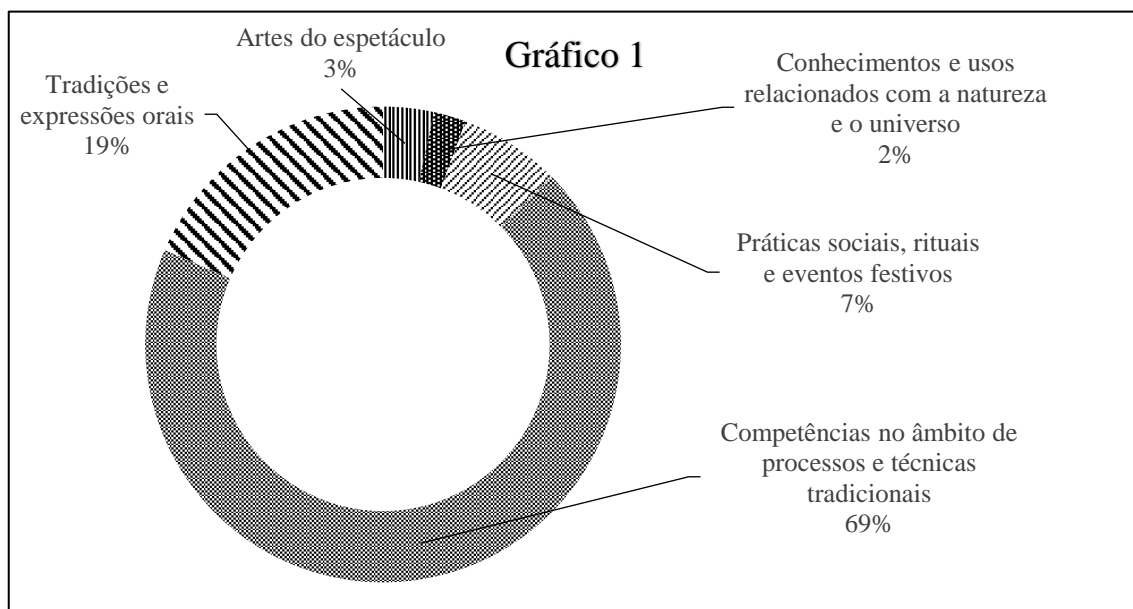


Gráfico 1 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Viana do Castelo.

2.2 Distrito de Vila Real

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Vila Real	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Alijó	-	X	-	-	3	-	34	-	37
	Boticas	-	-	X	-	2	4	5	1	12
	Chaves	-	-	X	-	2	1	37	-	40
	Mesão Frio	-	X	-	-	1	-	23	-	24
	Mondim de Basto	-	X	-	3	2	-	12	-	17
	Montalegre	-	-	X	-	6	1	14	-	21
	Murça	-	-	X	-	1	-	6	4	11
	Peso da Régua	-	X	-	-	2	2	11	2	17
	Ribeira de Pena	-	X	-	-	2	-	12	-	14
	Sabrosa	-	X	-	1	1	-	-	-	2
	Santa Marta de Penaguião	-	-	X	-	4	1	27	-	32
	Valpaços	-	-	X	-	-	-	1	1	2
	Vila Pouca de Aguiar	X	-	-	-	3	1	2	-	6
	Vila Real	-	-	X	-	-	5	17	-	22
Total Distrito	1	6	7	4	29	15	201	8	257	

Tabela 2 – Quantificação do PCI do distrito de Vila Real

Na segunda tabela (distrito de Vila Real – catorze municípios), quanto ao parâmetro “Divulgação Municipal”, os dados divulgados encontram-se, na maioria, inseridos no campo *não identificado*, embora haja uma preferência pela área do *turismo* em detrimento da área *cultura*, e, à semelhança do distrito anterior, existe uma valorização em termos da gastronomia e do artesanato. São relevantes os dados ligados às festas e romarias, à produção vitivinícola, às lendas, às tradições e às crenças populares. Na vertente artesanal, sobressaem o carro de bois, as garrafas rotuladas em estanho, a cestaria, os barcos rabelos, o vinho do Porto (estes dois últimos no município de Peso da Régua), os tapetes de flores, o linho, a lã e a cantaria. Os caminhos de Santiago e osromeiros de Santiago têm grande relevo na publicitação distrital. A grande divulgação distrital é realizada pelo Roteiro do Douro. Inclui inúmeros dados relacionados com o vinho e a vinha, a vertente do artesanato, por um lado, e, por outro, das festas (de cariz religioso ou pagão) e romarias, que são uma constante no Douro. *Muitas das festas e romarias têm raízes no ciclo das culturas e nas estações do ano, prova da importância da agricultura e viticultura no sustento das povoações*⁷⁰. A variedade gastronómica encontra-se presente e com divulgação pelas diversas mostras gastronómicas, associadas à carne barrosa ou ao prestigiado fumeiro.

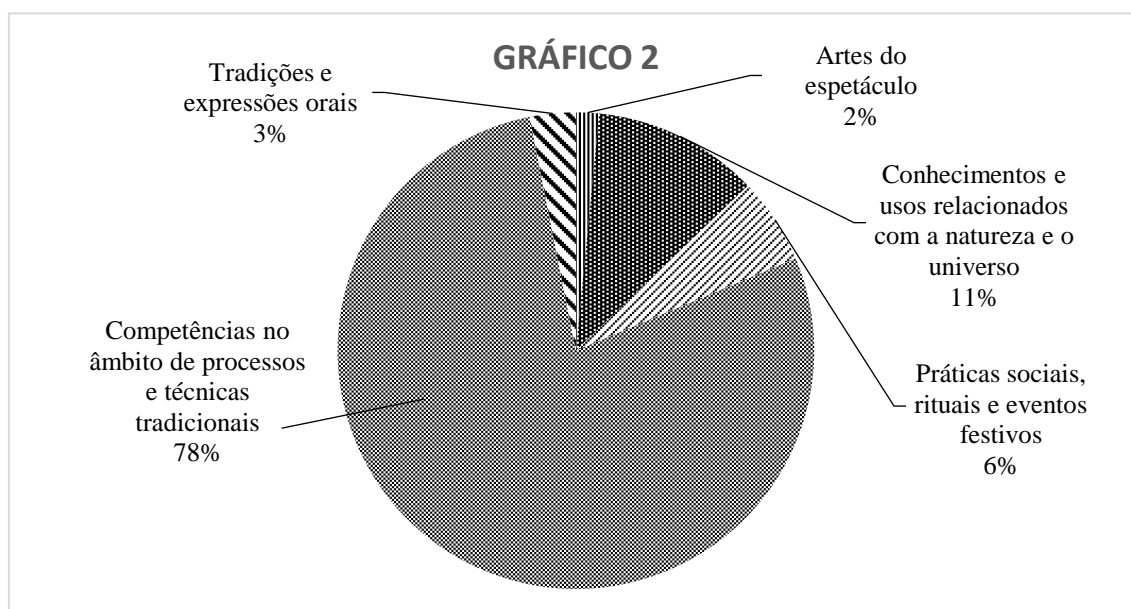


Gráfico 2 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Vila Real.

⁷⁰Roteiro do Douro, Guia Turístico do Douro, 2012.

Um dos momentos importantes no distrito é o Congresso de Medicina Popular em Vilar de Perdizes, que consegue ter, atualmente, uma grande visibilidade a nível nacional. Além deste evento, adquire especial interesse a divulgação municipal dos livros do Património Imaterial do Douro, da autoria de Alexandre Parafita. Consistem em recolhas de textos, lendas, contos, etc. (não veem descritas na página do município) que se pode associar ao PL. Registamos, ainda, neste distrito, a criação da Associação Portuguesa para o Património Imaterial (julho de 2012). Desta, fazem parte professores de várias instituições universitárias nacionais, que desenvolvem diversas ações a nível nacional e internacional nas áreas do PCI.

No gráfico 2, construído a partir da tabela anterior, predominam os dados relativos ao domínio nas competências no âmbito de processos e técnicas artesanais, com 78%, confirmando a grande aposta através das vertentes do artesanato, com maior relevância nos elementos divulgados pelos municípios no âmbito da gastronomia (cf. Levantamento em apêndice). No domínio dos conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo a segunda maior divulgação, com 11%.

O município de Chaves (cf. Tabela 2) é o que fornece mais elementos, 40. A sua maioria surge nas competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais. Com menor divulgação, aparecem os municípios de Sabrosa e Valpaços, com 2 referências para os cinco domínios. Esta menor divulgação está intimamente ligada à aposta destes dois municípios no património arquitetónico e em roteiros ligados ao património edificado. Dos totais apresentados na tabela 2, os resultados do PL, no conjunto do PCI do distrito, são irrelevantes.

2.3 Distrito de Bragança

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Bragança	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Alfândega da Fé	-	-	X	-	1	-	1	-	2
	Bragança	-	X	-	-	1	3	40	4	48
	Carraceda de Ansiães	-	X	-	-	-	-	22	-	22
	Freixo de Espada à Cinta	-	-	X	-	9	3	46	9	67
	Macedo de Cavaleiros	-	-	X	1	-	1	-	-	2
	Miranda do Douro	X	X	-	1	1	-	26	9	37
	Mirandela	X	X	-	5	3	7	22	14	51
	Mogadouro		X	-	-	-	-	-	-	0
	Torre de Moncorvo	X	X	-	-	-	-	-	-	0
	Vila Flor	X	-	-	-	2	-	15	-	17
	Vimioso	-	X	-	-	4	-	14	-	18
	Vinhais	X	X	-	-	4	5	88	-	97
	Total Distrito	5	8	3	7	25	19	274	36	361

Tabela 3 – Quantificação do PCI do distrito de Bragança

A terceira tabela corresponde ao distrito de Bragança (doze municípios). Tem, sobretudo, por base a divulgação nas páginas de *turismo*, o seu maior veículo de difusão. À semelhança dos dois distritos anteriores, releva, essencialmente, os dados gastronómicos e de artesanato, na maioria dos municípios que o constituem. Apresenta principal destaque a Bienal da Máscara (Bragança), além da recolha realizada sobre as Máscaras Ibéricas. Os dados sobre os jogos tradicionais são também um elemento a sublinhar. Salientamos, pela sua importância, a existência de uma agenda cultural transfronteiriça, Zamora-Bragança, e as festas em Vinhais. Na vertente artesanal, os trajes tradicionais, os pauliteiros e a divulgação de lendas e tradições do distrito assume considerável importância, o que se relaciona com o PL. É facto relevante para o presente trabalho a língua Mirandesa (Planalto de Miranda do Douro e Vimioso) e a importância desta no panorama nacional e internacional com vista à valorização e à proteção como língua falada por uma minoria. Neste distrito, possui maior divulgação o domínio das competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais, com 76% dos dados (cf. Gráfico 3) e, o segundo domínio mais divulgado é o das tradições e expressões orais, 10% dados. Tem, portanto, algum peso o PL. Como é bem visível na tabela 3, o município com maior divulgação é o de Vinhais (97 dados). Os municípios de Mogadouro e Torres de Moncorvo não facultam dados para os cinco domínios. Isso não significará que não possuem PCI. Uma das possíveis interpretações será que, por qualquer razão, os municípios não apostam na divulgação pela *Internet* na página municipal.

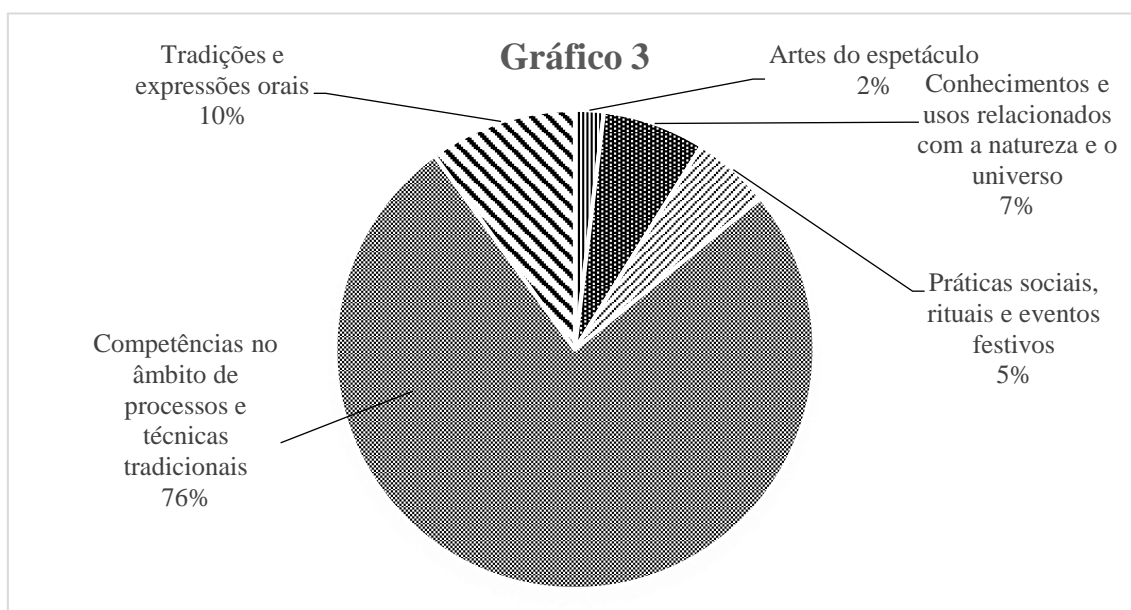


Gráfico 3 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Bragança.

2.4 Distrito de Braga

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Braga	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Amares	X	X	-	-	2	-	29	-	31
	Barcelos	-	X	-	-	-	3	33	1	37
	Braga	-	X	-	1	2	2	37	-	42
	Cabeceiras de Basto	-	X	-	1	2	1	28	2	34
	Celorico de Basto	-	-	X	-	1	-	13	-	14
	Esposende	X	X	-	-	2	-	21	-	23
	Fafe	-	-	X	-	-	-	5	-	5
	Guimarães	-	X	X	1	-	1	1	-	3
	Póvoa do Lanhoso	X	-	X	-	1	2	7	-	10
	Terras de Bouro	-	X	-	-	-	-	6	-	6
	Vieira do Minho	-	X	-	-	-	-	13	-	13
	Vila Nova de Famalicão	X	X	-	1	-	1	36	1	39
	Vila Verde	X	X	-	1	4	5	60	7	77
	Vizela	X	X	-	-	1	3	21	-	25
Total Distrito	6	11	4	5	15	18	310	11	359	

Tabela 4 – Quantificação do PCI do distrito de Braga

No distrito de Braga (catorze municípios), representado na tabela quatro, assim como nos anteriores distritos, a grande aposta de valorização do PCI é feita através das páginas do *turismo*. Para as competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais, sobressaem nomeadamente o artesanato e a gastronomia. Existe uma predominância de roteiros de peregrinação. Destacam-se, nas produções artesanais, os trabalhos em cobre, ferro forjado, tecelagem, bordados, cestaria e construção de instrumentos musicais (com realce para os grupos de música tradicional).

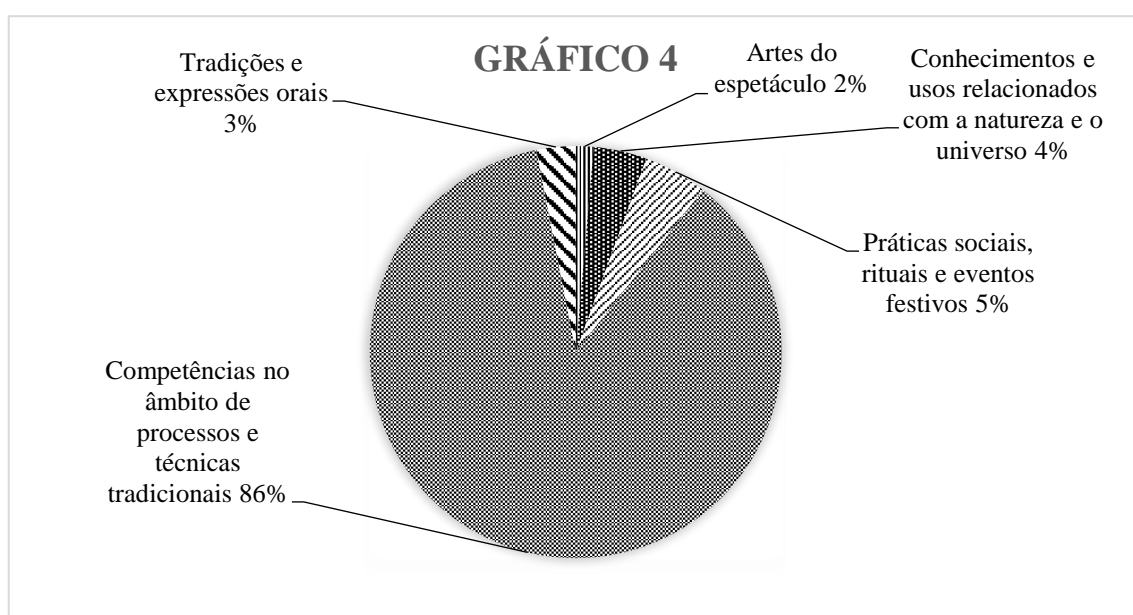


Gráfico 4 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Braga.

Surgem associações para a defesa do património etnográfico, artístico, com raízes populares, inclusive bandas filarmónicas. Promovem o folclore e recuperam os trajes. Há também grande variedade de feiras, festas e romarias. No que diz respeito às expressões orais, têm lugar de destaque as lendas distritais, o que se reporta às expressões e se pode ligar ao PL. A importância da lã, as tocatas tradicionais e a rota da filigrana são de grande importância para o distrito. As festas Nicolinas, a das Cruzes (Guimarães), esta última é divulgada como a primeira grande romaria do Minho, e a Semana Santa (Braga), com as procissões da *Penitência*, do *Senhor Ecce-Homo* e do *Enterro do Senhor*, constituem os grandes momentos festivos do distrito. Têm especial relevância e podem vir a ser apresentadas através de levantamento, inscritas na MatrizPCI nacional, atingindo um maior grau de divulgação e acompanhamento, por parte das entidades competentes, no

âmbito do PCI. No campo do artesanato, não podemos deixar de destacar o figurado de Barcelos (produções certificadas). Não menos importante são a olaria e a louça do mesmo concelho. Representam produtos relevantes na produção regional. Assim, não é de admirar que o maior número de dados esteja no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais (com 86%, cf. Gráfico 4), sendo o domínio das práticas sociais, dos rituais e eventos festivos o segundo grupo com um maior número de dados (5%, cf. Gráfico 4).

Conforme os resultados obtidos e expostos na tabela 4, o município de Vila Verde é o que divulga o maior número de dados, 77 entradas. Tendo o município de Guimarães o menor número, isto é, 3 referências apenas. No âmbito do domínio das tradições e expressões orais, em que figura o PL, os dados revelados pelos municípios são 11 (cf. Tabela 4), correspondente a 3% (cf. Gráfico 4). Similar situação verifica-se no domínio das artes do espetáculo, com 2%. Constatamos que são valores com pouca expressão e devem-se, sobretudo, à grande aposta distrital na vertente do Património Material.

2.5 Distrito do Porto

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito do Porto	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Amarante	-	X	-	-	1	1	19	-	21
	Baião	-	-	X	-	1	-	9	-	10
	Felgueiras	-	X	-	1	2	-	52	-	55
	Gondomar	-	-	X	2	1	1	18	-	22
	Lousada	-	X	-	1	2	-	24	-	27
	Maia	X	X	-	-	2	1	62	1	66
	Marco de Canavezes	-	X	-	-	1	1	16	-	18
	Matosinhos	-	X	X	2	1	5	31	1	40
	Paços de Ferreira	X	X	-	1	-	-	17	13	31
	Paredes	-	X	-	-	1	-	13	1	15
	Penafiel	-	X	X	2	4	2	72	-	80
	Porto	X	X	-	-	1	4	2	1	8
	P. Varzim	X	X	-	-	-	-	13	3	16
	Santo Tirso	X	-	-	-	-	-	-	1	1
	Trofa	X	X	-	-	-	-	3	-	3
	Valongo	-	X	-	1	-	1	9	1	12
	V. Conde	-	X	-	1	-	1	10	-	12
	V. N. Gaia	-	X	-	1	3	6	24	13	47
Total Distrito	6	15	4	12	20	23	394	35	484	

Tabela 5 – Quantificação do PCI do distrito do Porto

Como é visível na tabela cinco, o distrito do Porto (dezoito municípios) assume preferência pelas páginas do *turismo* para mencionar o PCI. Tem no artesanato e na gastronomia o grosso dos dados divulgados. As festas, feiras e romarias têm realce como segundo domínio com maior número de dados. No plano do artesanato, assumem um papel preponderante as camisolas poveiras, os tapetes de Beiriz e os teares de madeira. As produções de linho e lã são predominantes nos dados listados. As lendas e a vertente etnográfica revelada por intermédio dos grupos folclóricos são exploradas no PCI distrital. A escrita poveira ocupa o lugar de destaque no PCI: *com as suas siglas são uma forma de escrita primitiva, utilizadas pelos colonos Vikings que passaram o seu sistema de escrita para a população poveira há cerca de mil anos atrás. As siglas eram usadas como brasão ou assinatura familiar para assinalar os seus pertences, igualmente eram usadas para recordar coisas como casamentos, viagens ou dívidas. As siglas-base consistiam num número bastante restrito de símbolos dos quais derivavam a maioria das marcas familiares*⁷¹.

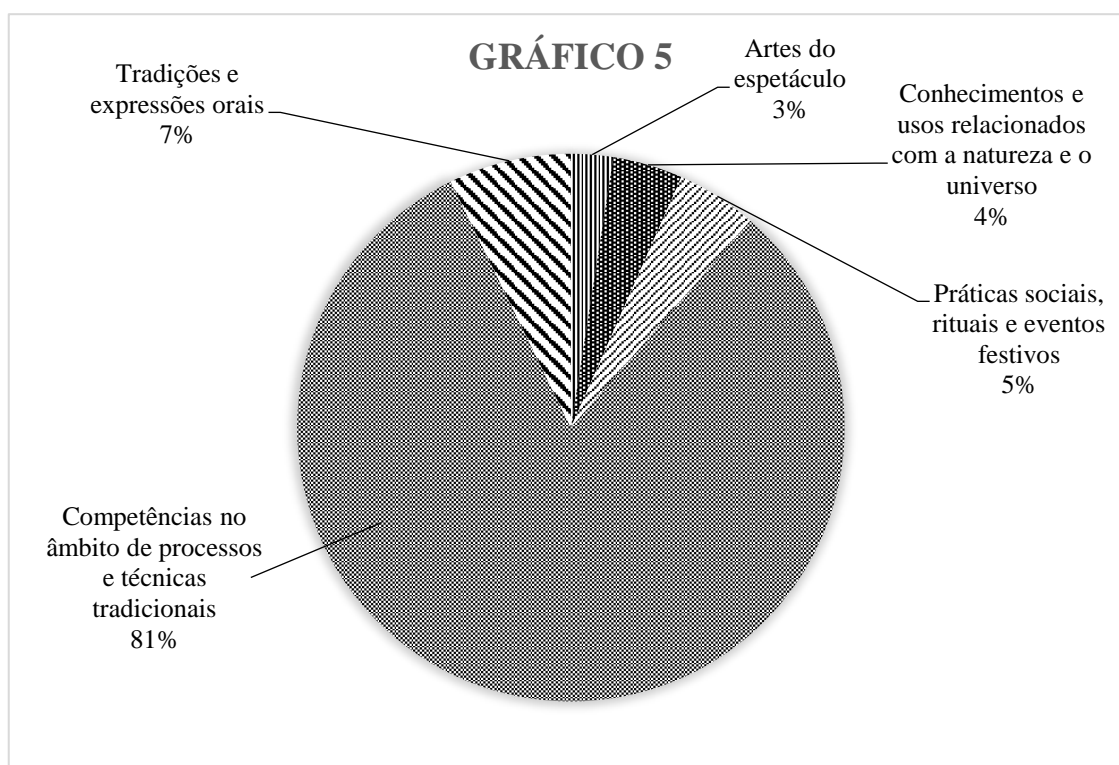


Gráfico 5 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito do Porto.

⁷¹<http://www.cm-pvarzim.pt/areas-de-atividade/turismo/conhecer/as-nossa-raizes-1/historia/etnografia>, (página consultada a 17/12/2014).

Ainda na vertente do artesanato, podemos salientar os tapetes de flores, a renda de Bilros, as lãs, as mantas e os tapetes de trapo, além das miniaturas de barcos, como brinquedos tradicionais. A madeira e o móvel assumem caráter de grande importância distrital. Salientamos, ainda, o vinho e a vinha (rota do vinho verde), os bordados, os instrumentos musicais (cavaquinhos e violas). A gastronomia, as festas e as romarias (p. ex. a Bugiada – Valongo) destacam-se no distrito em função da atividade ligada à produção do vinho. Assim, do conjunto, vinho do Porto, vestuário, artesanato em linho, trajes típicos, danças populares, lendas e jogos tradicionais têm forte presença.

Os dados mais relevantes são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais (com 81%) (cf. Gráfico 5), sendo as tradições e expressões orais o segundo grupo mais relevante, com 7% dos dados, o que dá algum destaque ao PL. O município de Penafiel é o que divulga o maior número de dados, 80, enquanto o de Santo Tirso surge com o menor número, 1 dado. No que diz respeito ao PL, a divulgação é diminuta, com apenas 35 dados, o que corresponde a 7% da totalidade da informação divulgada.

2.6 Distrito de Aveiro

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Aveiro	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Águeda	X	X	-	1	2	11	59	3	76
	Albergaria-a-Velha	-	X	-	-	-	1	-	-	1
	Anadia	-	X	-	-	-	-	1	-	1
	Arouca	-	X	-	-	2	2	14	-	18
	Aveiro	-	X	X	-	5	-	40	-	45
	C. de Paiva	X	X	-	-	1	6	11	-	18
	Espinho	-	X	-	1	1	7	11	4	24
	Estarreja	-	X	-	1	-	1	4	-	6
	Ílhavo	X	-	-	-	-	5	76	1	82
Mealhada	X	X	-	2	-	-	16	-	18	

Tabela 6 – Quantificação do PCI do distrito de Aveiro

Continua na página seguinte

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Aveiro	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Murtosa	-	X	-	-	1	1	33	-	35
	O. de Azeméis	-	X	-	-	1	4	32	-	37
	O. do Bairro	-	X	-	-	1	-	25	-	26
	Ovar	X	-	-	3	-	5	11	-	19
	S. J. da Madeira	-	X	-	-	-	-	2	-	2
	S. M. da Feira	X	X	-	2	-	3	4	1	10
	S. do Vouga	X	X	-	-	-	-	10	4	14
	Vagos	X	X	-	-	-	4	17	2	23
	V. de Cambra	-	X	-	-	1	-	8	-	9
	Total Distrito	8	17	1	10	15	50	374	15	464

Tabela 6 – Quantificação do PCI do distrito de Aveiro – 2ª parte

A Tabela seis possui duas partes por o distrito de Aveiro ter dezanove municípios. Tem na divulgação turística a sua maior ligação ao PCI. Manifesta-se, numa primeira vertente, na divulgação do artesanato, da gastronomia e, numa segunda vertente, nas festas e romarias. A nível do artesanato, predominam a produção de cerâmica, a cestaria e as esteiras em bunho, a tecelagem, as rendas, os agulhados, os maleiros, a pintura, o ferro e a fundição, a latoaria, a tanoaria e a marcenaria. Em conformidade com os anteriores distritos, as festas e as romarias, além das ligações às produções vitivinícolas são valorizadas. Na gastronomia, o destaque vai para o leitão, a raça arouquesa e a doçaria conventual, que marca todo o distrito.

Não deixam de ser relevantes as ligações às artes piscatórias, nomeadamente à Arte Xávega (especialmente dados encontrados no município de Espinho) como grande aposta a nível turístico. São importantes os pregões das varinas para o PL. Os trajes, as lendas e o folclore são realçados neste distrito no âmbito das tradições. A importância da Vista Alegre surge não só na produção de louça e cristais, mas ainda na romaria existente no local. Sobressaem também o barco moliceiro (construtores/reparação), a apanha do moliço e a produção de miniaturas de embarcações tradicionais. As cangas, a cestaria, a tecelagem e o junco seco são outros elementos do PCI com relevo distrital. A música tradicional, o cantar dos Reis (Ovar) e a festa das Fogaceiras (cidade da Feira) são manifestações que encontramos em destaque neste distrito.

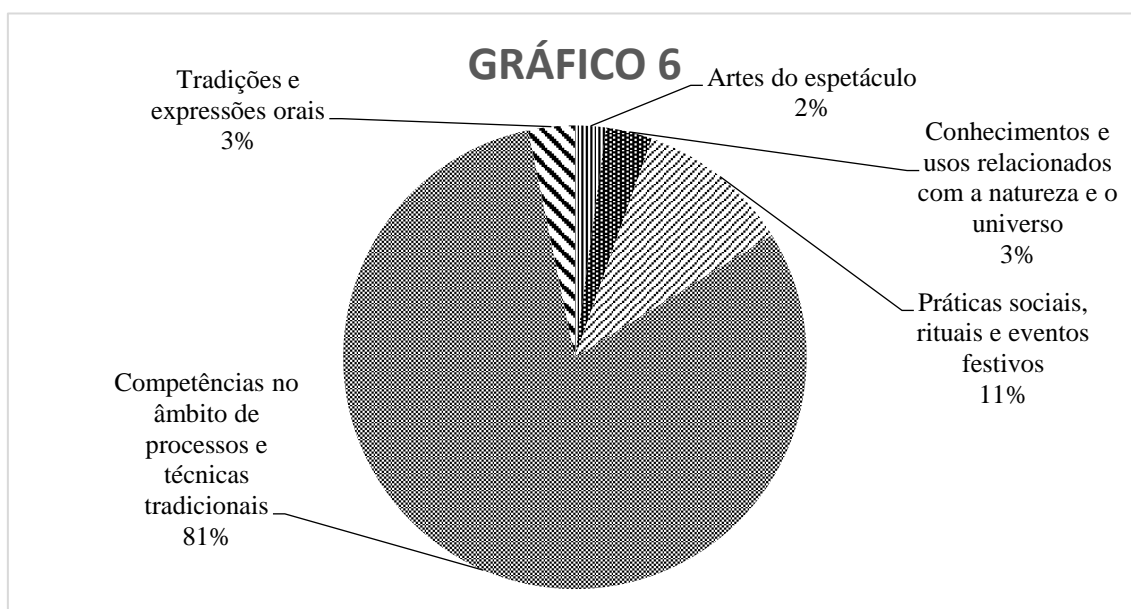


Gráfico 6 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Aveiro.

Está praticamente ausente a divulgação do PCI no domínio das tradições e expressões orais, com apenas 15 elementos revelados. Mais relevantes são os dados de PCI encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais (com 81%), como é visível no Gráfico 6, estando nas práticas sociais, nos rituais e nos eventos festivo, o segundo grupo mais relevante (com 11% dos dados) (cf. Gráfico 6). O município de Ílhavo é o que divulga o maior número de dados com 82 entradas, sendo os municípios de Albergaria e Anadia os que apresentam o menor número com 1 entrada. Na vertente do PL e no domínio consignado como tradições e expressões orais, os 15 dados encontrados (cf. Tabela 6) correspondem a 3% dos elementos registados. Isso salienta a pouca importância destes elementos para os municípios do distrito em análise. A opção parece vir no seguimento da aposta distrital quanto à colocação de elementos na área vinculada à divulgação turística.

2.7 Distrito de Viseu

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Viseu	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Armamar	X	X	-	1	4	7	13	2	27
	Carregal do Sal	-	X	-	1	-	2	37	-	40
	Castro Daire	-	X	-	-	1	2	37	-	40
	Cinfães	X	X	-	-	-	1	1	-	2
	Lamego	X	X	-	1	2	4	16	-	23
	Mangualde	-	X	-	-	-	2	29	-	31
	Moimenta da Beira	-	X	-	-	4	1	76	10	91
	Mortágua	-	X	X	-	2	-	44	-	46
	Nelas	X	X	-	1	1	1	12	-	15
	Oliveira de Frades	-	-	X	-	1	1	-	-	2
	Penalva do Castelo	X	X	-	1	4	1	32	-	38
	Penedono	X	X	-	-	-	1	19	-	20

Tabela 7 – Quantificação do PCI do distrito de Viseu

Continua na página seguinte

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Viseu	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Resende	-	X	-	-	2	2	28	-	32
	Santa Comba Dão	X	-	-	-	1	-	46	-	47
	São João da Pesqueira	-	X	-	-	3	2	40	2	47
	São Pedro do Sul	-	X	-	-	1	-	26	-	27
	Sátão	-	X	-	-	5	-	16	-	21
	Sernancelhe	-	X	-	-	-	4	11	-	15
	Tabuaço	X	X	-	-	2	6	41	29	78
	Tarouca	X	X	-	-	1	2	15	-	18
	Tondela	-	X	-	-	4	2	52	-	58
	Vila Nova de Paiva	X	X	-	2	-	2	35	-	39
	Viseu	X	X	-	1	5	2	66	-	74
	Vouzela	-	X	-	-	2	-	23	-	25
	Total Distrito	11	22	2	8	45	45	715	43	856

Tabela 7 – Quantificação do PCI do distrito de Viseu – 2ª parte

Na Tabela sete, damos conta do distrito de Viseu, com vinte e quatro municípios. A grande divulgação do PCI ocorre na vertente turística. É a gastronomia e o artesanato que sobressaem do conjunto compilado. Existe similitude nos dados fornecidos entre os eventos festivos e as expressões orais. Destacamos a maça de montanha, o vinho do Porto e o do Dão, a cestaria, a latoaria, o soqueiro, a tamancaria, a tanoaria, os bordados de Tibaldinho (Mangualde) e o artesanato da zona de Lafões. Nas expressões orais, PL por excelência, são divulgados dados sobre ex-votos, ensalmos e benzeduras, o cancionero popular, dizeres populares e lendas. As festas, feiras e romarias têm grande impacto no distrito e adquirem especial destaque os desfiles etnográficos e o folclore.

Os dados mais relevantes são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais (com 84%) (cf. Gráfico 7), tendo três dos domínios do PCI 5% dos dados revelados. O município de Tabuaço é o que divulga o maior número de dados (com 78 entradas), sendo o município de Cinfães e Oliveira de Frades com o menor (2 entradas).

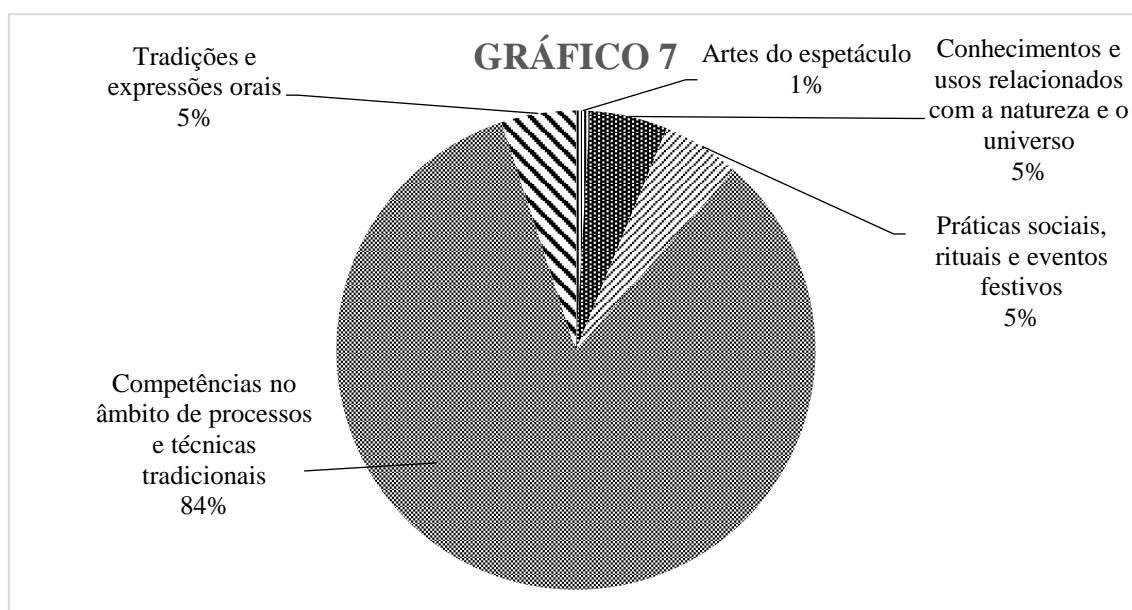


Gráfico 7 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Viseu.

2.8 Distrito da Guarda

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito da Guarda	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Aguiar da Beira	-	X	-	-	4	-	30	-	34
	Almeida	-	-	X	-	1	-	17	-	18
	Celorico da Beira	X	-	-	3	1	1	2	-	7
	Figueira de Castelo Rodrigo	-	X	-	-	3	5	41	-	49
	Fornos de Algodres	X	X	-	-	4	1	24	2	31
	Gouveia	-	X	-	-	2	-	-	-	2
	Guarda	-	X	-	-	4	1	24	-	29
	Manteigas	-	X	-	-	5	4	40	-	49
	Mêda	-	X	-	-	1	6	42	-	49
	Pinhel	-	X	-	1	3	1	18	-	23
	Sabugal	-	X	X	1	4	5	63	4	77
	Seia	-	X	-	-	3	-	14	-	17
	Trancoso	-	X	-	-	5	-	33	4	42
	Vila Nova de Foz Côa	X	X	-	-	3	2	-	-	5
	Total Distrito	3	12	2	5	43	26	348	10	432

Tabela 8 – Quantificação do PCI do distrito da Guarda

A Tabela oito corresponde ao distrito da Guarda, que é composto por catorze municípios, e, à semelhança da maioria dos distritos analisados, opta pelas páginas *online* de turismo para a maior divulgação de dados relevantes para o presente estudo. As vertentes gastronómica e artesanal são bastante exploradas, assim como as festas, feiras e romarias, que têm especial interesse distrital. Na vertente gastronómica, devemos salientar o queijo, o azeite, a vinha e o vinho. Da pesquisa empreendida, destacamos o Centro de Estudos Ibéricos (Guarda) e o facto de o distrito ter uma manifestação inscrita no PCI nacional, a *Caieira Arraiana*⁷², originária do concelho do Sabugal. Trancoso, pelo Património Judaico⁷³, é marcado essencialmente pelo turismo, tendo, ainda, o distrito feito uma grande aposta nos Caminhos de Santiago.

Os dados mais relevantes são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais como relevam os 81% do Gráfico 8, sendo conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo o segundo grupo mais relevante, com 10% dos dados. O PL não é destacado, na globalidade dos domínios do PCI. O município de Sabugal é o que divulga o maior número de dados, com 77 entradas, e o município de Gouveia tem o menor com 2 entradas.

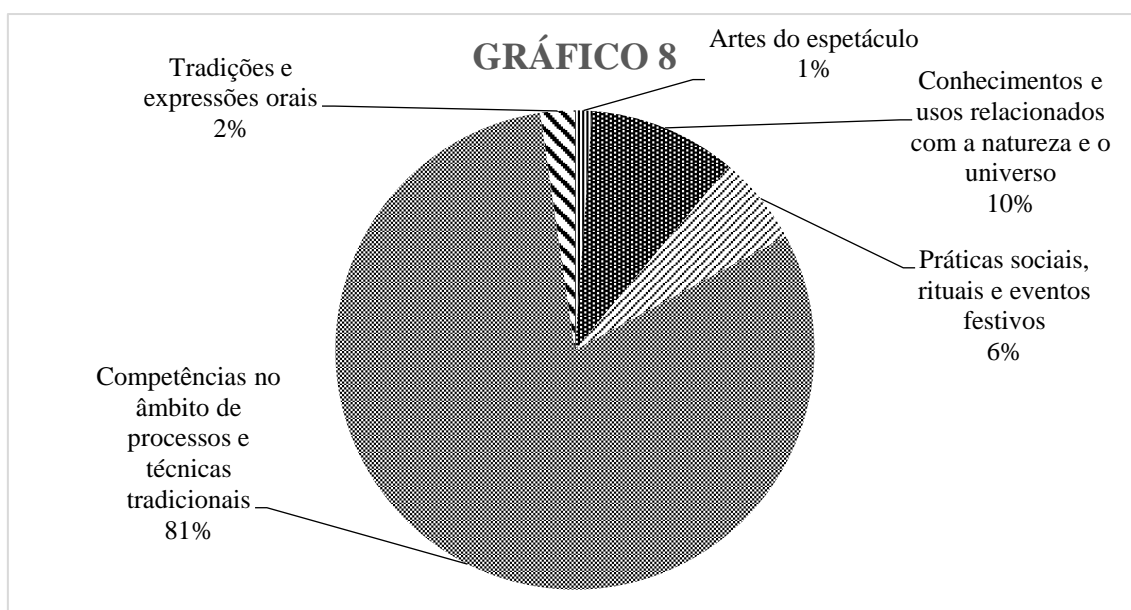


Gráfico 8 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito da Guarda.

⁷²<http://capeiaarraiana.pt/2011/02/09/gastronomia-portuguesa-e-patrimonio-cultural-imaterial/> (página consultada a 11/05/2014).

⁷³<http://www.cm-trancoso.pt/turismo/patrimoniojudaico/Paginas/default.aspx> (página consultada a 11/05/2014).

2.9 Distrito de Coimbra

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Coimbra	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Arganil	-	X	-	-	2		19	-	21
	Cantanhede	-	X	-	2	3	5	55	1	66
	Coimbra	X	X	-	-	2	7	65	1	75
	Condeixa-a-Nova	X	-	-	-	4	3	11	2	20
	Fig. da Foz	-	X	-	1	-	2	7	-	10
	Góis	-	X	-	-	3	-	47	-	50
	Lousã	-	X	X	1	7	6	27	-	41
	Mira	X	X	-	-	2	1	13	-	16
	M. do Corvo	X	X	-	3	1	1	31	-	36
	Montemor-o-Velho	X	X	-	-	-	2	14	-	16
	O. do Hospital	-	X	-	-	1	2	24	-	27
	P. da Serra	X	X	-	-	3	1	39	-	43
	Penacova	X	X	-	-	-	3	61	-	64
	Penela	X	X	-	-	2	2	3	-	7
	Soure	X	-	-	-	-	1		-	1
	Tábua	-	-	X	-	2	-	28	-	30
	V. Nova de Poiares	X	X	-	-	2	6	25	-	33
	Total Distrito	10	14	2	7	34	42	469	4	556

Tabela 9 – Quantificação do PCI do distrito de Coimbra

A Tabela nove dá conta da quantidade de elementos de PCI contabilizada para o distrito de Coimbra (dezassete municípios). A aposta na divulgação é feita nas páginas dedicadas ao turismo. Tem, também neste distrito, grande expressão o artesanato. Dá relevância, num segundo plano, às festas, feiras e romarias distritais. Da totalidade dos dados, destacamos a produção de xisto (Arganil), a Arte Xávega (Cantanhede), a Canção Coimbrã, as lendas e tradições, assim como a procissão dedicada à Rainha Santa (Coimbra). À semelhança das máscaras no distrito de Vila Real, registamos a existência dos Caretos da Lagoa em Mira. O roteiro do queijo da Serra (Oliveira do Hospital) (à semelhança dos visualizados no distrito da Guarda) e o fabrico de palitos (Penacova) (cf. MatrizPCI) são produções artesanais que marcam os registos neste distrito. A gastronomia do distrito é variada e diferencia-se sobretudo pela diversificada doçaria conventual.

Mais relevantes são os dados encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais (cf. Gráfico 9, com 84%), sendo as práticas sociais, os rituais e os eventos festivos os elementos que formam o segundo grupo mais relevante, com 8%. O município de Coimbra é o que divulga o maior número de dados com 75 entradas e o município de Soure tem o menor número, isto é, apenas uma entrada.

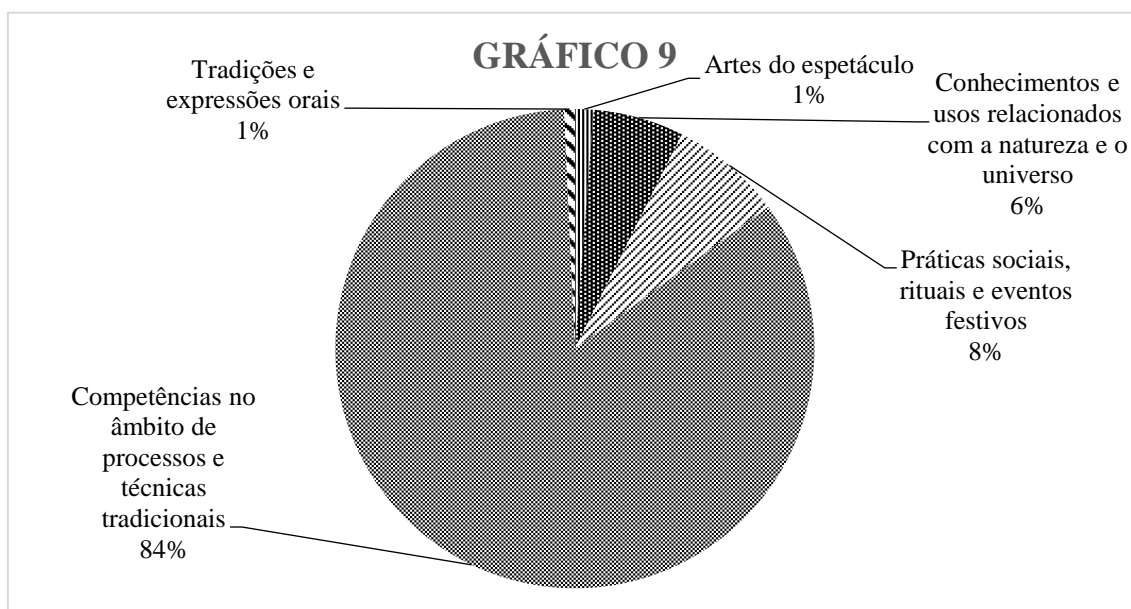


Gráfico 9 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Coimbra.

2.10 Distrito de Castelo Branco

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Castelo Branco	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Belmonte	X	X	-	-	3	1	23	-	27
	Castelo Branco	-	X	-	1	2	2	81	-	86
	Covilhã	-	X	-	1	11	-	171	-	183
	Fundão	-	X	-	-	10	3	18	-	31
	Idanha-A-Nova	X	X	-	-	1	2	37	-	40
	Oleiros	-	X	-	1	5	3	23	-	32
	Penamacor	-	X	X	2	3	5	11	2	23
	Proença-a-Nova	-	-	X	2	15	4	83	6	110
	Sertã	-	X	-	-	2	4	19	1	26
	Vila de Rei	X	X	-	-	3	-	25	-	28
	Vila Velha de Ródão	-	X	-	-	2	2	40	-	44
	Total Distrito	3	10	2	7	57	26	531	9	630

Tabela 10 – Quantificação do PCI do distrito de Castelo Branco

Na Tabela dez (distrito de Castelo Branco), com onze municípios, a exploração turística é significativa, surgindo a gastronomia e o artesanato com grande expressão nesta parte de Portugal. As práticas sociais, como festas e romarias, estão também em destaque. São marcas distritais importantes no artesanato, os bordados e a olaria. Na gastronomia, o vinho, o queijo da serra, o azeite e a cereja. Sem grande importância, aparece a divulgação no domínio das expressões orais. Dados mais relevantes são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais com 84%, sendo conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo o segundo grupo mais relevante, com 9% dos dados.

O município de Covilhã é o que divulga o maior número de dados. Surge na tabela referida com 183 entradas. O município de Penamacor possui o menor número de dados divulgado porque contabilizámos 23 referências.

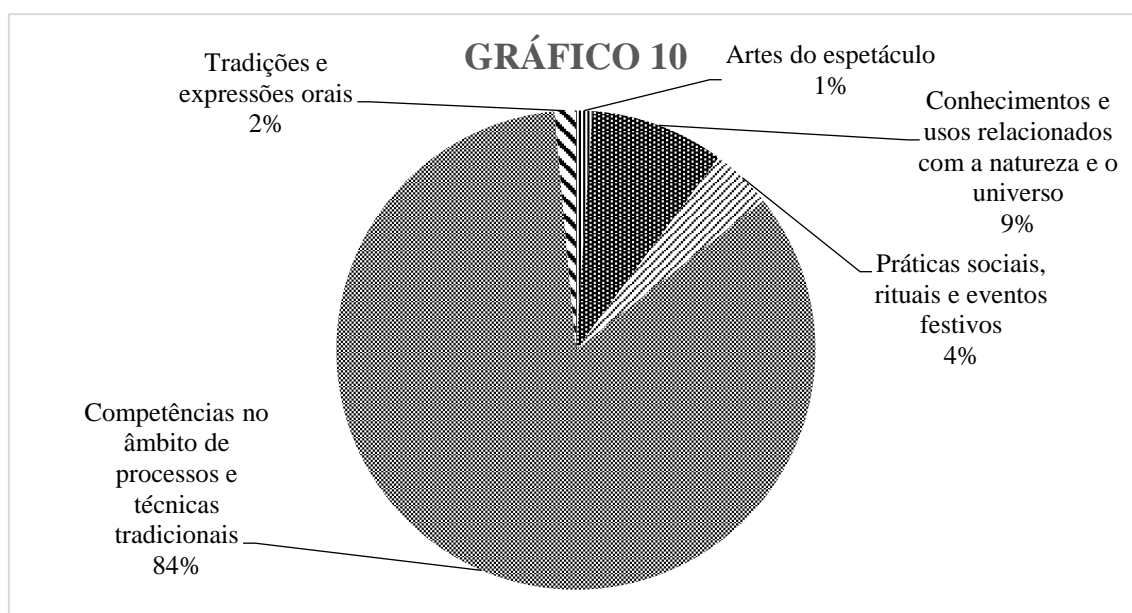


Gráfico 10 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Castelo Branco.

2.11 Distrito de Leiria

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Leiria	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Alcobaça	-	X	-	1	4	3	66	-	74
	Alvaiázere	-	X	-	3	5	9	16	1	34
	Ansião	-	-	X	-	8	1	14	-	23
	Batalha	X	X	-	2	2	3	29	-	36
	Bombarral	X	X	-	-	1	2	8	-	11
	Caldas da Rainha	-	X	-	-	-	1	11	-	12
	Castanheira de Pera	-	X	-	2	15	11	47	3	78
	Figueiró dos Vinhos	-	X	-	1	2	4	21	-	28
	Leiria	-	X	-	-	2	5	30	-	37
	Marinha Grande	-	X	-	-	-	2	1	-	3
	Nazaré	X	-	-	2	-	2	40	-	44
	Óbidos	-	X	-	-	2	1	7	-	10
	Pedrógão Grande	X	-	-	-	4	-	35	2	41
	Peniche	-	X	X	-	-	3	18	-	21
	Pombal	-	X	-	-	2	2	78	-	82
Porto de Mós	-	X	-	-	3	1	22	-	26	
Total Distrito	4	13	2	11	50	50	443	6	560	

Tabela 11 – Quantificação do PCI do distrito de Leiria

Na Tabela onze, temos um panorama geral do distrito de Leiria (dezasseis municípios). É na exploração de páginas dedicadas ao turismo que ocorre a maior divulgação de PCI, nomeadamente para a gastronomia e o artesanato, tendo os eventos festivos grande impacto no distrito. A nível das práticas artesanais, destacamos a cantaria (Ansião), a tecelagem, a trapologia, os bordados e as louças das Caldas da Rainha. As rotas gastronómicas e a vitivinicultura são de relevar. Nas expressões orais, embora os resultados globais não atribuam valor ao PL, o Laínte da Casconha (Castanheira de Pera) e um vasto património etnográfico têm lugar de destaque. A Arte Xávega surge na Nazaré e em Peniche, a par dos seus trajes e da restante vertente etnográfica. O barro de Óbidos tem um papel relevante no distrito. É no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais que encontramos os dados mais importantes com 79% (cf. Gráfico 11). Os dois segundos grupos mais importantes, pelos resultados que obtivemos, são o de práticas sociais, rituais e eventos festivos e conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo, com 9% do total. O município de Pombal é o que divulga mais referências, já que contabilizámos 82 entradas (cf. Tabela 11) e o município de Marinha Grande apresenta o menor número de dados divulgado. Possui apenas 3 entradas.

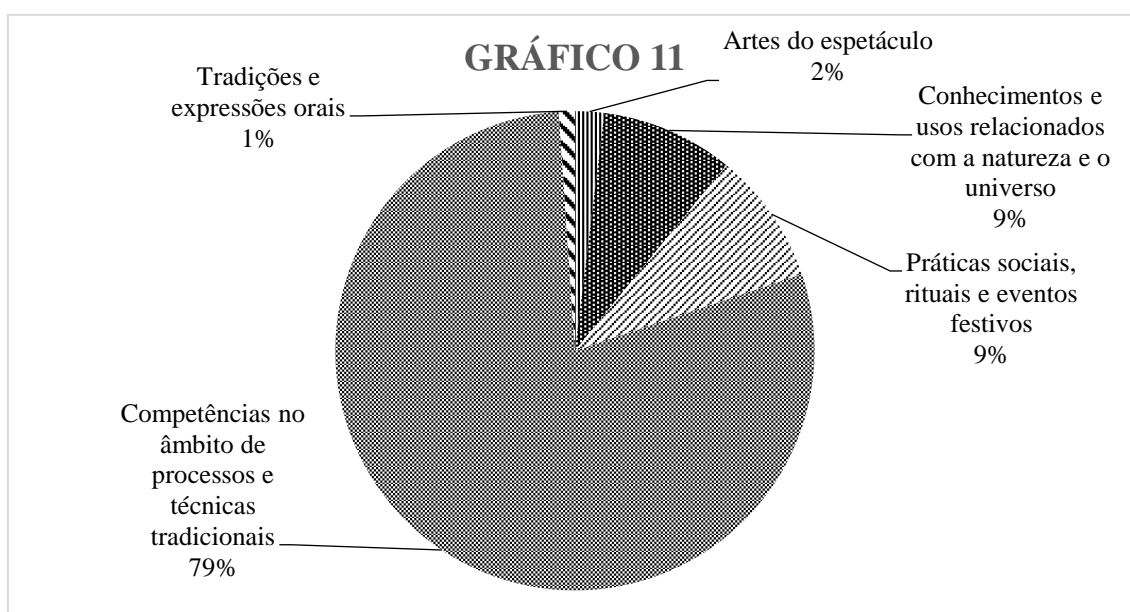


Gráfico 11 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Leiria.

2.12 Distrito de Santarém

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Santarém	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Abrantes	-	X	-	-	6	-	11	1	18
	Alcanena	-	X	-	-	-	-	-	-	0
	Almeirim	-	X	-	-	-	1	19	-	20
	Alpiarça	-	-	X	2	1	-	33	1	37
	Benavente	-	-	X	2	-	8	13	-	23
	Cartaxo	-	-	X	-	1	7	1	-	9
	Chamusca	-	-	X	4	1	6	33	5	49
	Constância	-	-	X	-	2	3	32	-	37
	Coruche	-	-	X	1	-	-	26	-	27
	Entroncamento	-	-	X	-	-	-	-	-	0
	Ferreira do Zêzere	-	X	-	-	-	13	7	-	20

Tabela 12 – Quantificação do PCI do distrito de Santarém

Continua na página seguinte

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Santarém	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Golegã	-	-	X	-	-	2	-	-	2
	Mação	-	-	X	-	3	22	27	1	53
	Ourém	-	X	-	1	3	-	24	-	28
	Rio Maior	-	-	X	-	5	1	54	-	60
	Salvaterra de Magos	-	-	X	1	2	1	61	-	65
	Santarém	-	-	X	1	1	2	-	-	4
	Sardoal	-	-	X	1	-	1	11	3	16
	Tomar	-	-	X	-	1	4	-	-	5
	Torres Novas	-	-	X	-	10	1	31	-	42
	Vila Nova da Barquinha	-	-	X	-	-	-	16	-	16
	Total Distrito	-	5	16	13	36	72	399	11	531

Tabela 12 – Quantificação do PCI do distrito de Santarém – 2ª parte

A Tabela doze é a do distrito de Santarém que se compõe de vinte e um municípios. Os dados divulgados, na sua maioria, figuram em páginas, nem de Cultura, nem de Turismo. Surge, por isso, no parâmetro *Não identificado* (cf. Tabela 12). À semelhança dos anteriores distritos (cf. Levantamento em apêndice), a vertente gastronómica e a artesanal têm um maior número de dados, vindo seguidas por festas e eventos. Surgem, além dessas, as artes do espetáculo com dados pouco relevantes. No distrito, predominam os valores gastronómicos, o artesanato e o folclore, sobressaem as informações ligadas ao vinho e às festas. O fumeiro e o queijo são produtos artesanais com forte vínculo ao distrito. Tomar, com a festa dos tabuleiros e a herança hebraica do concelho destaca-se. Em Constança, é famoso o fabrico artesanal das “Bonequinhas” e, na Golegã e em Coruche, evidenciamos a criação de cavalos, tendo uma feira importante com o mesmo nome (Feira da Golegã⁷⁴). Nesta zona de Portugal, marcadamente tauromáquica, são importantes as lendas e, portanto, uma parte do PL.

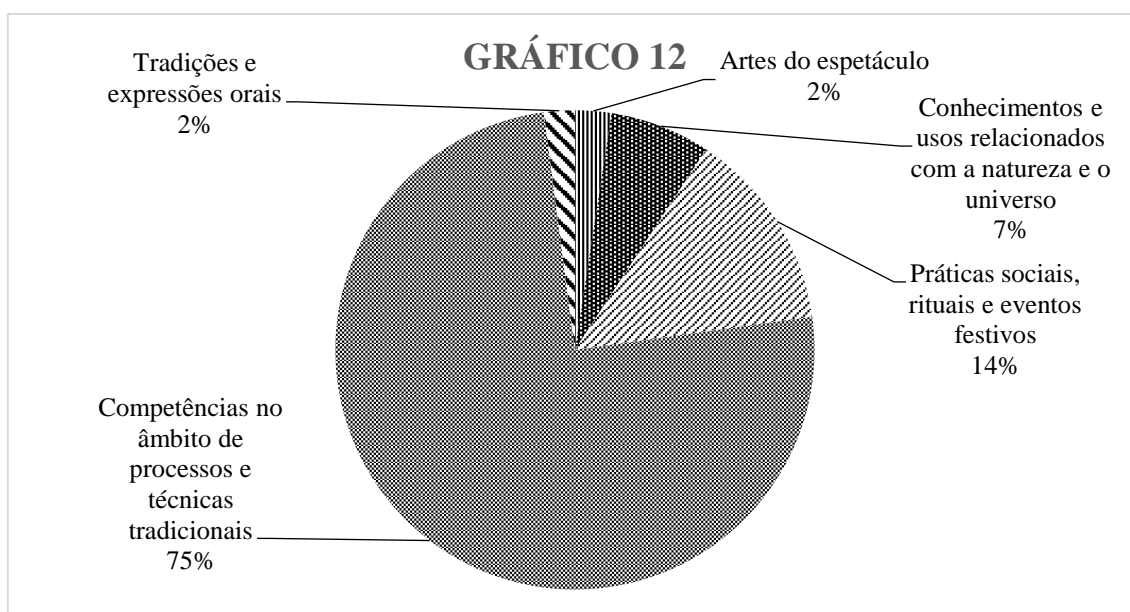


Gráfico 12 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Santarém.

⁷⁴<http://feiradagolega.com/> (página consultada a 08/09/2016).

Os dados mais relevantes são encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais com 75% (cf. Gráfico 12), sendo o conjunto das práticas sociais, dos rituais e dos eventos festivos o segundo grupo mais relevante, com 14% dos dados (cf. Gráfico 12). O município de Salvaterra de Magos é o que divulga o maior número, com 64 entradas, enquanto os municípios de Alcanena e Entroncamento surgem sem dados divulgados. O facto de não terem dados *online* não implica que não haja património imaterial nestes distritos. As páginas do município de Alcanena têm referências ao património edificado, natural e religioso, embora a autarquia se intitule como *capital da pele*, facto que é aproveitado através de mapas e roteiros do património material. No caso do município do Entroncamento, a sua história está estreitamente ligada a partir da segunda metade do séc. XIX ao domínio ferroviário, pela extensão de vias de acesso criadas. É, portanto, um centro estratégico nacional de grande importância. A sua aposta, além do património ferroviário, surge essencialmente ligada ao património arquitetónico.

2.13 Distrito de Portalegre

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Portalegre	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Alter do Chão	-	X	-	-	2	6	23	-	31
	Arronches	-	X	-	-	-	-	18	-	18
	Avis	-	X	-	-	5	2	6	-	13
	Campo Maior	-	-	X	-	2	3	21	8	34
	Castelo de Vide	-	-	X	2	1	17	43	-	63
	Crato	X	-	-	-	1	-	23	-	24
	Elvas	-	X	-	-	5	-	16	-	21
	Fronteira	-	X	-	1	-	15	11	-	27
	Gavião	-	X	-	1	-	11	5	-	17
	Marvão	X	X	-	1	6	10	63	-	80
	Monforte	-	X	-	1	2	5	31	-	39
	Nisa	-	X	-	-	-	-	31	-	31
	Ponte de Sor	-	X	-	-	-	2	25	-	27
	Portalegre	-	-	X	-	7	-	52	-	59
	Sousel	-	X	-	-	3	-	3	-	6
	Total Distrito	2	11	3	6	34	71	371	8	490

Tabela 13 – Quantificação do PCI do distrito de Portalegre

O distrito de Portalegre é composto por quinze municípios, onde se destacam as festas religiosas, as lendas (ligadas às expressões e, consecutivamente, ao PL) e as tradições, a gastronomia (com uma vasta gama de produtos de origem protegida), o artesanato de Arronches, o fabrico em pele, a cortiça e os vinhos. As páginas de grande divulgação de elementos do PCI prendem-se com a opção turística do distrito. Dados mais relevantes são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais com 76% (cf. Gráfico 13). As práticas sociais, rituais e eventos festivos são o segundo grupo mais relevante, com 14% dos dados (cf. Gráfico 13).

Do conjunto dos dados expostos na tabela, o município de Marvão é o que divulga o maior número (com 80 entradas) e o município de Sousel surge com um número muito inferior de dados. Apresenta apenas 6 entradas.

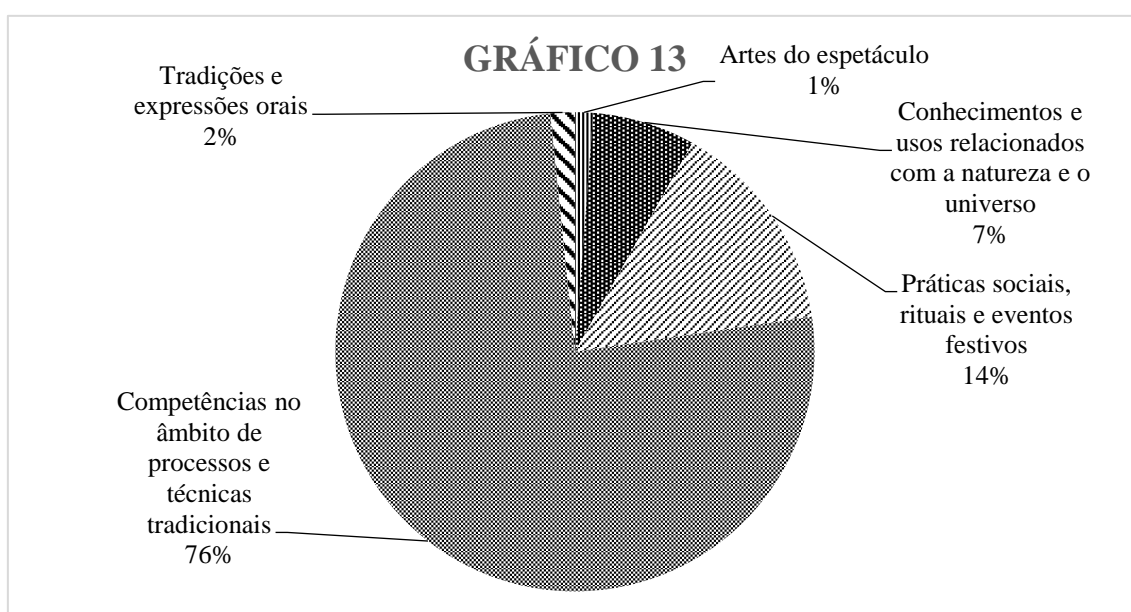


Gráfico 13 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Portalegre.

2.14 Distrito de Lisboa

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Lisboa	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Alenquer	-	-	X	3	1	7		-	11
	Amadora	-	-	X	2	-	14	1	-	17
	Arruda dos Vinhos	-	X	-	-	1	1	1	17	20
	Azambuja	-	-	X	3	4	3	24	-	34
	Cadaval	-	X	-	2	6	4	46	-	58
	Cascais	-	X	-	-	3	5	6	1	15
	Lisboa	-	X	X	2	--	10	46	1	59
	Loures	-	X	-	1	5	2	18	-	26
	Lourinhã	-	X	-	1	1	35	25	1	63
	Mafra	-	X	-	1	3	40	16	-	60
	Odivelas	-	-	X	1	3	10	26	4	44
	Oeiras	-	X	-	-	1	4	9	-	14
	Sintra	X	X	-	-	2	2	44	10	58
	Sobral de M. Agraço	-	X	-	-	5	1	5	-	11
	Torres Vedras	-	X	-	1	1	3	8	-	13
	Vila Franca de Xira	-	X	-	2	1	9	27	-	39
Total Distrito	1	12	5	19	37	150	302	34	542	

Tabela 14 – Quantificação do PCI do distrito de Lisboa

O distrito de Lisboa é composto por dezasseis municípios cujos dados podem ser visualizados na tabela 14, onde se destacam as seguintes formas de património imaterial: Festas do Império do Divino Espírito Santo em Alenquer e de Santo António com os seus tronos em Lisboa, a Tauromaquia, os campinos e o traje tauromáquico na Azambuja. Na gastronomia sobressaem a ginjinha, o pastel de nata e o pastel de Belém. O Fado é já reconhecido internacionalmente como Património Imaterial da Humanidade. As páginas turísticas divulgam a maioria destes dados. Além da vertente gastronómica, a do artesanato também é importante. Há ainda destaque para as festas, romarias e eventos festivos.

Os dados mais relevantes são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais com 56% (cf. Gráfico 14), assumindo grande divulgação nos domínios do artesanato e da gastronomia. O domínio das práticas sociais, rituais e eventos festivos é o segundo grupo mais relevante, com 28% dos dados. Contabilizamos uma grande diversidade de festas e romarias no distrito, não descurando a variedade de festivais temáticos existentes nos diversos concelhos. O município de Lourinhã é o que divulga mais dados, com 63 entradas, sendo os municípios de Alenquer e Sobral de Monte Agraço os que têm o menor com 11 entradas, o que deriva da aposta quase exclusiva no património edificado nestes dois concelhos. O domínio das expressões orais, em que se insere o PL, não tem grande valorização.

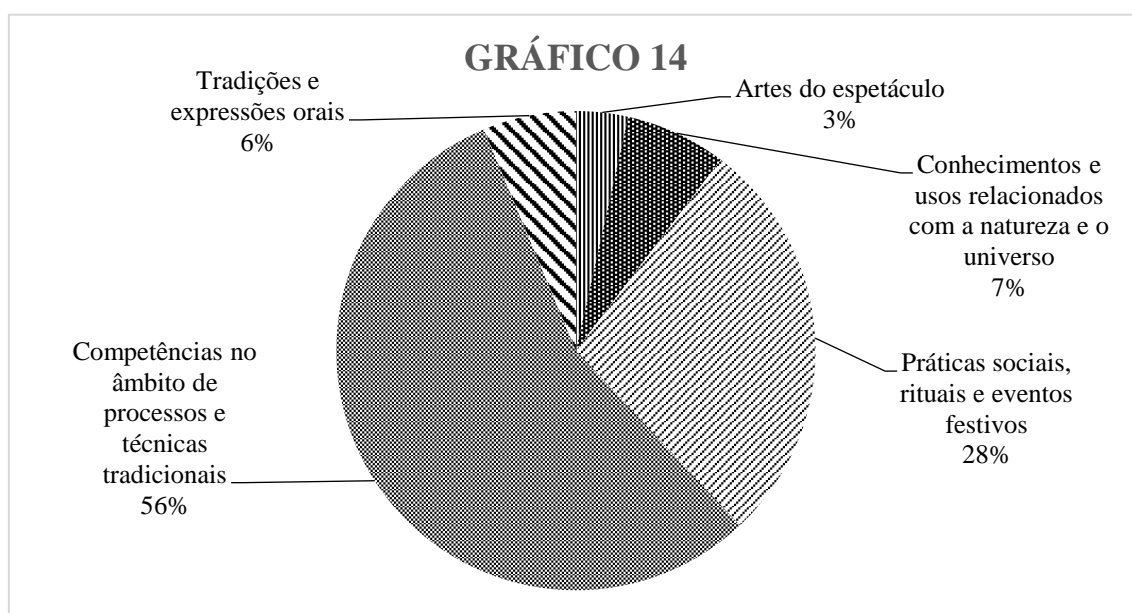


Gráfico 14 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Lisboa.

2.15 Distrito de Setúbal

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Setúbal	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Alcácer do Sal	-	X	-	3	4	3	55	3	68
	Alcochete	-	X	-	1	1	9	60	-	71
	Almada	-	X	-	-	-	-	36	-	36
	Barreiro	-	X	-	2	-	-	17	-	19
	Grândola	-	-	X	-	-	6	45	4	55
	Moita	-	X	-	1	-	8	22	1	32
	Montijo	-	X	-	-	3	4	34	4	45
	Palmela	-	X	-	-	4	-	18	-	22
	Santiago do Cacém	-	-	X	-	4	8	40	1	53
	Seixal	-	-	X	-	17	-	59	-	76
	Sesimbra	-	X	-	3	2	-	18	-	23
	Setúbal	-	X	-	1	1	7	2	-	11
	Sines	-	X	-	1	-	2	21	7	31
	Total Distrito	0	10	3	12	36	47	427	20	542

Tabela 15 – Quantificação do PCI do distrito de Setúbal

O distrito de Setúbal, composto por treze municípios, nas páginas do turismo, ressalta a gastronomia, o artesanato, as lendas (as expressões orais e, conseqüentemente o PL) e os galeões do sal. Aparecem também as embarcações típicas do Tejo e uma vasta componente tauromáquica, o azulejo no Barreiro, os vinhos, as feiras, as festas e as romarias.

Dados mais relevantes são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais com 79%, sendo o parâmetro das práticas sociais, rituais e eventos festivos o segundo grupo mais relevante, com 9% dos dados. O município de Seixal é o que divulga o maior número de dados com 76 entradas, enquanto o município de Setúbal apresenta o menor número com 11 entradas.

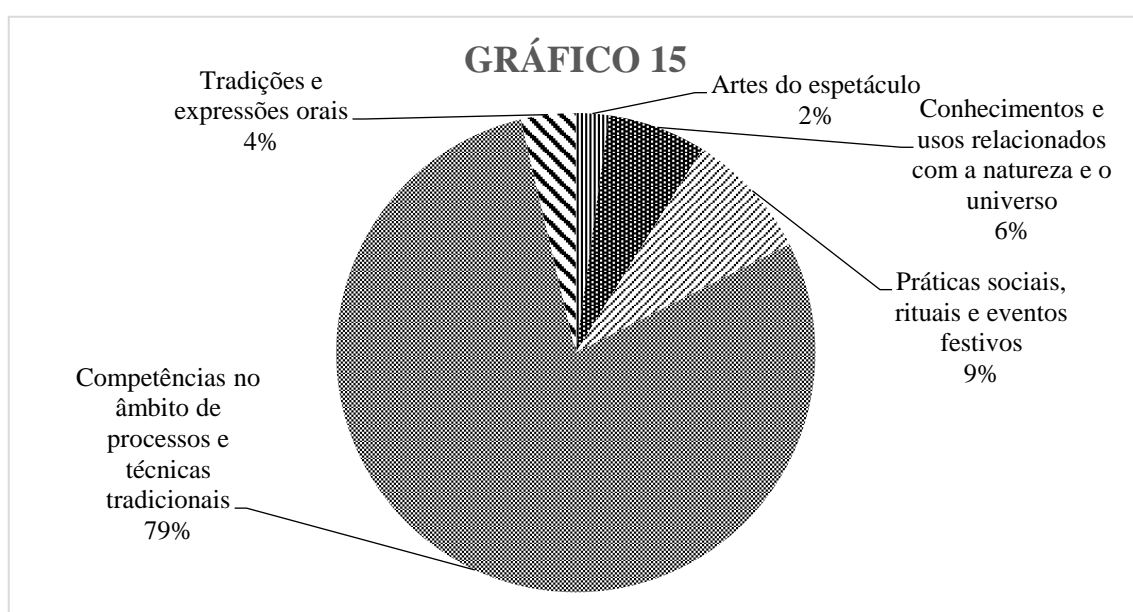


Gráfico 15 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Setúbal.

2.16 Distrito de Évora

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Évora	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Alandroal	-	X	-	-	-	-	37	-	37
	Arraiolos	-	X	-	-	2	1	18	-	21
	Borba	-	X	-	-	4	-	41	-	45
	Estremoz	-	-	X	-	3	-	17	-	20
	Évora	-	X	-	-	-	-	-	-	0
	Montemor-o-Novo	-	X	-	-	2	-	21	-	23
	Mora	-	X	-	-	1	-	21	-	22
	Mourão	-	X	-	1	5	5	40	-	51
	Portel	-	X	-	-	4	-	39	-	43
	Redondo	-	X	-	1	2	-	8	-	11
	Reguengos de Monsaraz	-	X	-	-	1	-	10	-	11
	Vendas Novas	-	X	-	-	3	-	16	-	19
	Viana do Alentejo	-	X	-	-	-	1	24	-	25
	Vila Viçosa	-	X	-	-	-	7	2	-	9
	Total Distrito	0	13	1	2	27	14	294	0	337

Tabela 16 – Quantificação do PCI do distrito de Évora

O distrito de Évora (cf. Tabela 16), com catorze municípios, explora a vertente turística, tendo grande impacto a divulgação do artesanato e da gastronomia. Salientamos as artes do espetáculo, com grande perfusão em todo o distrito. O artesanato é muito característico. Sobressaem os tapetes de Arraiolos e a grande produção de mármore. Contudo, é principalmente no Cante Alentejano e na Arte Chocalheira em Viana do Alentejo, como PCIH, que este distrito tem os seus pontos fortes.

*O Cante Alentejano representa a cultura popular tradicional do Baixo Alentejo*⁷⁵ e procurou através da envolvência dos grupos de Cante, das comunidades e dos indivíduos, a salvaguarda do PCI e, segundo a separata editada na página do município de Viana do Alentejo⁷⁶, foi feita a identificação e a inventariação das suas manifestações, assim como o levantamento e o arquivo das suas formas de expressão e testemunhos. Com plano de salvaguarda, num conjunto de ações destinadas a garantir a continuidade desta manifestação cultural por meio das gerações, de forma viva e integrante da realidade das respetivas comunidades. É sublinhada e, pela mesma fonte, a sua importância pelas riquezas musical, poética e identitária. Estava em risco de perda e foram necessárias medidas de valorização para assegurar a sua transmissão às gerações vindouras, com os valores intrínsecos, inclusive o ensino nas escolas, o que promove a transmissão intergeracional.

*A Arte Chocalheira é um ofício tradicional em risco de desaparecer*⁷⁷. Apresentou a sua candidatura a PCI, com carácter de salvaguarda urgente, à UNESCO. Esta candidatura foi feita em final de março de 2014 e foi aceite, segundo a mesma notícia. Para o coordenador, Paulo Lima, *constituiu a possibilidade de vir a ser aprovada a integração da arte de fabricar chocalhos, sustentada no conhecimento das técnicas tradicionais*. Envolve um vasto conjunto de entidades capazes de garantir a sustentabilidade e a transmissão desta arte. Este processo é acompanhado pelo Turismo Alentejo, em parceria com a Câmara de Viana do Alentejo e a Junta de Freguesia de Alcáçovas, contando com o apoio de outros municípios que têm fabricantes de chocalhos.

⁷⁵Marvão, Padre António, in *Congresso sobre o Alentejo – Semeando Novos Rumos*, Évora, outubro 1985, I Volume, pp. 104 – 107, Ed. Associação de Municípios do Distrito de Beja.

⁷⁶http://www.cm-vianadoalentejo.pt/pt/site-viver/cultura-lazer/documents/candidatura%20cante%20alentejano/cante_alentejano.pdf (página consultada a 08/09/2016).

⁷⁷<http://www.jn.pt/cultura/interior/candidatura-da-arte-chocalheira-a-patrimonio-cultural-imaterial-aceite-pela-unesco-3930098.html> (página consultada a 23/05/2014).

Esta é uma manifestação cultural que, sendo transversal no país, é nesta região que tem maior expressão e abrange três municípios: Estremoz, Reguengos de Monsaraz e Viana do Alentejo. A candidatura centrou-se, inicialmente, na freguesia de Alcáçovas, onde esta arte tem especial importância e representatividade, tendo hoje cinco chocalheiros. Existem em Portugal treze mestres, o que determinou que esta candidatura fosse nacional. Há-os também em Bragança, Tomar, Cartaxo, Estremoz, Reguengos de Monsaraz e Angra do Heroísmo. O projeto tem um plano de desenvolvimento para a salvaguarda desta arte, como forma de garantir a sua sustentabilidade e a transmissão, já que tem mais de dois mil anos no Alentejo. É também inovadora porque foi a primeira que procurou a aprovação por parte da UNESCO para um bem patrimonial do género a nível nacional. Está a ser desenvolvida institucionalmente através de parcerias inter-regiões⁷⁸.

Este tipo de ações vem demonstrar, que as diferentes artes que existem em Portugal sendo realizadas com as suas particularidades e especificidades, constituem de forma sustentada o progresso para o desenvolvimento regional e nacional, tendo um papel decisivo a nível do turismo.

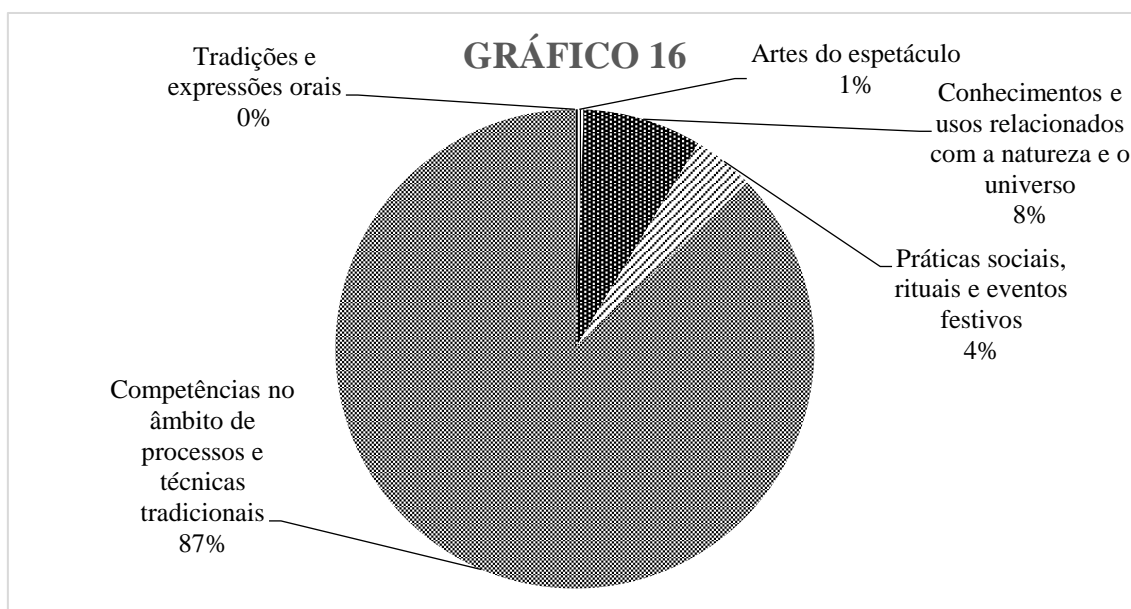


Gráfico 16 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Évora.

⁷⁸<http://www.jn.pt/cultura/interior/candidatura-da-arte-chocalheira-a-patrimonio-cultural-imaterial-aceite-pela-unesco-3930098.html> (página consultada a 23/05/2014).

Quanto aos dados mais relevantes deste distrito, são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais, com 87%, (cf. Gráfico 16), sendo o grupo dos conhecimentos e dos usos relacionados com a natureza e o universo o segundo mais relevante, com 8%. O município de Mourão é o que divulga o maior número de dados, com 51 entradas, (cf. Tabela 16) e o município de Évora o menor, o que não deixa de ser intrigante, por se tratar da capital de distrito. Apresenta-se sem dados relativos aos domínios do PCI. Dos resultados obtidos, verificamos igualmente um dado anómalo, porque não ocorreu nos distritos referidos até ao momento: o valor 0% para o domínio das tradições, expressões orais (o PL). Nenhum dos catorzes municípios tem referências neste domínio, privilegiando, nas diferentes páginas *online*, o património arquitetónico, religioso ou de outro tipo, considerado com valor significativo no âmbito distrital.

2.17 Distrito de Beja

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Beja	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Aljustrel	-	X	-	1	3	3	12	-	19
	Almodôvar	-	X	-	1	2	-	44	-	47
	Alvito	-	X	-	-	1	7	9	-	17
	Barrancos	X	X	-	1	1	-	13	1	16
	Beja	-	X	-	-	10	-	56	-	66
	Castro Verde	-	X	-	-	4	-	36	-	40
	Cuba	-	X	-	1	3	5	18	1	28
	Ferreira do Alentejo	-	X	-	-	2	-	9	-	11
	Mértola	-	X	-	-	5	1	7	-	13
	Moura	-	X	-	2	6	16	23	-	47
	Odemira	X	-	-	-	-	-	10	-	10
	Ourique	-	X	-	1	2	8	16	-	27
	Serpa	-	X	-	-	7	1	38	-	46
	Vidigueira	-	X	-	1	6	6	36	-	49
	Total Distrito	2	13	0	8	52	47	327	2	436

Tabela 17 – Quantificação do PCI do distrito de Beja

No distrito de Beja, que conta com catorze municípios (cf. Tabela nº 17), o cante ao Menino, o artesanato, a gastronomia, as festas e as romarias têm uma considerável relevância distrital. Em Castro Verde, promove-se o cante, como também o faz Cuba, que é considerada a *Capital do Cante*. Esta é uma constante neste distrito, visto que se manifesta também como tradição em Ourique. Serpa tem, sobretudo neste campo, a valorização nos grupos de cantares alentejanos. Aliás, a vasta dinamização do Cante é uma constante e constitui uma imagem de marca distrital. Em Barrancos, a tauromaquia surge como PCI do município, sublinhando-se a importância desta prática no concelho. Em Beja, a doçaria conventual e o vinho têm lugar de destaque. O artesanato de Moura e os seus grupos corais manifestam-se sobretudo através das festas, das feiras e das romarias do concelho. Na vertente gastronómica, o porco alentejano é o grande dominador e a base dos mais importantes pratos neste distrito. Como é possível constatar no Gráfico 17, os dados mais relevantes são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais com 75%. Estes são revelados em apêndice, no Levantamento, como para todos os distritos. Os conhecimentos e os usos relacionados com a natureza e o universo aparecem como o segundo grupo mais relevante, obtendo 11% dos dados totais.

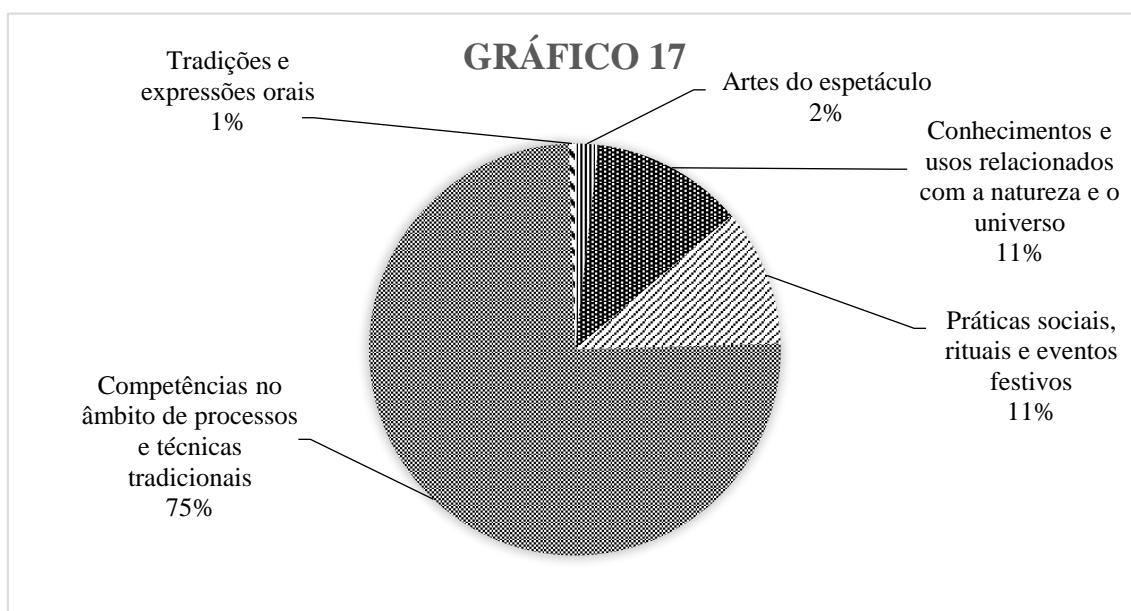


Gráfico 17 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Beja.

O município de Beja é o que divulga o maior número de dados, contabilizando 66 entradas, sendo o município de Odemira com o menor número, 10 entradas. É de considerar a seguinte informação produzida pela UNESCO em Portugal: foi criado, em junho de 2016, o centro para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial em Beja⁷⁹.

⁷⁹<https://www.unescoportugal.mne.pt/pt/noticias/437-centro-unesco-para-a-salvaguarda-do-patrimonio-imaterial> (página consultada a 09/06/2016).

2.18 Distrito de Faro

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Faro	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Albufeira	-	X	-	1	1	5	19	-	26
	Alcoutim	-	X	-	1	7	17	38	-	63
	Aljezur	-	-	X	-	4	1	55	-	60
	Castro Marim	-	X	-	-	4	4	44	-	52
	Faro	-	X	-	2	-	4	3	1	10
	Lagoa	-	X	-	1	3	8	87	1	100
	Lagos	-	X	-	1	2	6	23	-	32
	Loulé	-	X	-	-	2	3	13	-	18
	Monchique	-	X	-	-	1	6	38	-	45
	Olhão	-	X	-	-	1	1	6	1	9
	Portimão	-	X	-	-	-	2	1	-	3
	São Brás de Alportel	-	X	-	1	2	-	20	-	23
	Silves	-	X	-	-	6	3	20	-	29
	Tavira	-	X	-	3	3	7	20	-	33
	Vila do Bispo	-	X	-	1	2	18	37	2	60
Vila Real de Santo António	-	X	-	-	-	4	11	-	15	
Total Distrito	-	15	1	11	38	89	435	5	578	

Tabela 18 – Quantificação do PCI do distrito de Faro

O distrito de Faro é composto por dezasseis municípios e caracteriza-se por diversos elementos, dos quais enunciamos: gastronomia, artesanato em madeira, bonecas de juta, cerâmica, feiras de artesanato de Castro Marim e Altura. Lagoa conta com o artesanato concelhio e a fabricação de vinho. “As Maias” e o Mercado dos Escravos são fatores importantes no que diz respeito ao concelho de Lagos. Da vasta influência distrital, constam, em Loulé, os frutos secos. Monchique aparece com a “Matança do porco”, os enchidos, a aguardente de medronho, o fabrico de calçado, a marcenaria, o vime e verga, o linho e a tecelagem, a cerâmica e o mel. Silves revela a tradição ligada aos vinhos, o recuperar de trajes e das tradições e, não menos importantes são as referências às culturas Islâmica e Mediterrânica. Em Tavira, a “Dieta Mediterrânica”, considerada Património Imaterial da Humanidade, é um bem com importância distrital, mas não só, porque começa a ter visibilidade a nível nacional. O mesmo concelho destaca as “charolas” e os charoleiros, o artesanato, a tecelagem, a cestaria, os bordados e as rendas, os latoeiros, os ladrilhos, o tijolo de burro e as telhas artesanais.

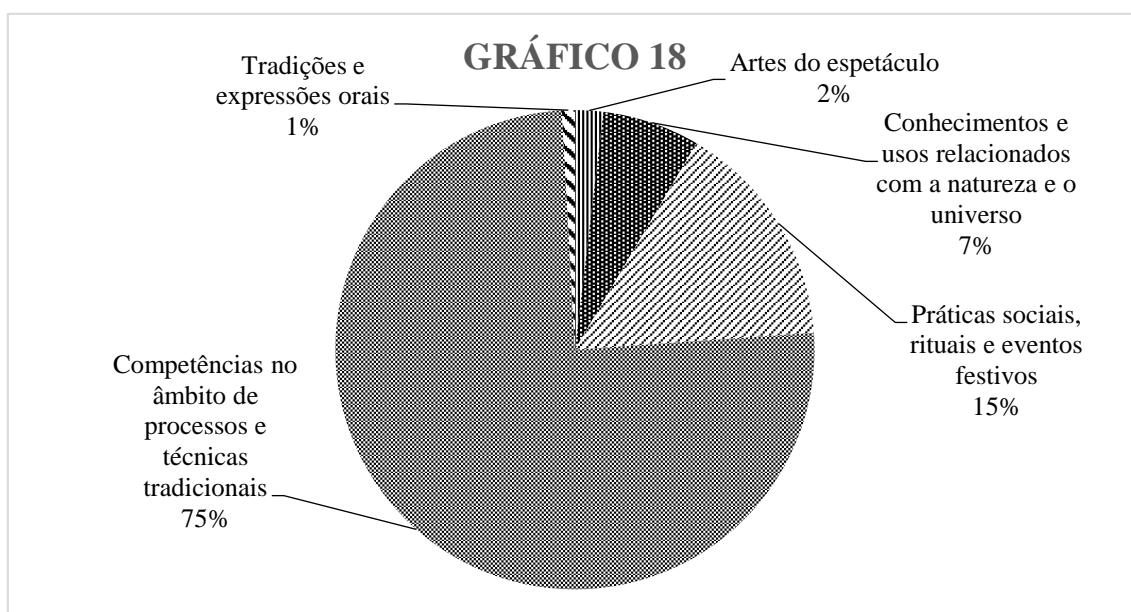


Gráfico 18 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI do distrito de Faro.

No Gráfico 18, os dados mais significativos são os encontrados no domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais, com 75%, sendo os conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo o segundo grupo mais relevante, com 15% dos dados. O município de Lagoa é o que divulga o maior número

de dados com 100 entradas, sendo o município de Portimão o que divulga o menor, já que registámos 3 entradas. Os resultados para o PL são pouco significativos, como o gráfico 18 o evidencia, por o domínio tradições e expressões orais ter apenas 1%.

2.19 Região Autónoma dos Açores

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Região Autónoma dos Açores	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Angra do Heroísmo	-	X	-	2	2	2	50	1	57
	Calheta (Açores)	-	X	-	1	1	1	17	-	20
	Corvo	X	X	-	-	-	4	10	6	20
	Horta	-	X	-	1	-	2	28	-	31
	Lagoa (Açores)	-	X	-	5	-	-	32	-	37
	Lajes das Flores	-	X	-	-	1	1	-	1	3
	Lajes do Pico	X	-	X	-	5	1	30	1	37
	Madalena	-	X	-	-	3	7	36	-	46
	Nordeste	-	X	X	2	2	10	1	-	15
Ponta Delgada	-	X	-	1	-	2	-	-	3	

Tabela 19 – Quantificação do PCI da Região Autónoma dos Açores

Continua na página seguinte

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Região Autónoma dos Açores	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Povoação	-	X	-	1	-	2	9	1	13
	Praia da Vitória	-	X	-	1	-	2	2	-	5
	Ribeira Grande	-	X	-	3	2	6	17	3	31
	Santa Cruz da Graciosa	-	X	-	2	-	3	5	1	11
	Santa Cruz das Flores	-	-	X	-	-	9	1	1	11
	São Roque do Pico	-	X	-	1	3	3	23	1	31
	Velas	-	X	-	2	-	3	10	-	15
	Vila do Porto	-	-	X	-	4	2	26	-	32
	Vila Franca do Campo	-	-	X	-	-	2	13	-	15
Total Distrito	2	15	5	22	23	62	310	16	433	

Tabela 19 – Quantificação do PCI da Região Autónoma dos Açores – 2ª parte

A Região Autónoma dos Açores está organizada em dezanove municípios. As suas principais referências surgem no campo do artesanato, projetado essencialmente, nas bonecas de pano regionais e, no bordado da Terceira. Assumem papel de relevo os grupos etnográficos e a gastronomia, indissociáveis da vertente turística desenvolvida pelo conjunto das ilhas. Não deixamos, neste particular, embora não sejam dados sujeitos a tratamento nesta dissertação, de destacar a importância da Casa do Pescador na Ilha Terceira, o núcleo museológico da Ribeira Grande, o Museu de Lacticínios nas Lajes, o Polo Museológico na Fajã Grande, o Museu do Lavrador nas Lajes do Pico, assim como, em geral, a Baleação e o culto ao Espírito Santo, elemento cujas festas assumem carácter importante nesta região autónoma. O Pico é marcado pela cultura da vinha e tem o Museu do Vinho; a Vila do Nordeste o Museu do Nordeste; a Vila Franca do Campo o Museu Etnográfico da Universidade dos Açores. É fundamental não esquecer o Inventário Regional do Património Cultural Imaterial dos Açores.

É através destes dados relevantes do património museológico ligados ao património imaterial dos Açores que surge a maior parte de dados vinculados nas páginas dos municípios. Não podemos deixar de salientar que, de forma diferente da existente no território nacional, nas ilhas, Açores e Madeira, os dados existentes assentam em informações vinculadas às Direções Regionais de Cultura. Não tendo exclusividade na sua divulgação, as informações autárquicas são secundarizadas geralmente para o plano de contacto com os municípios.

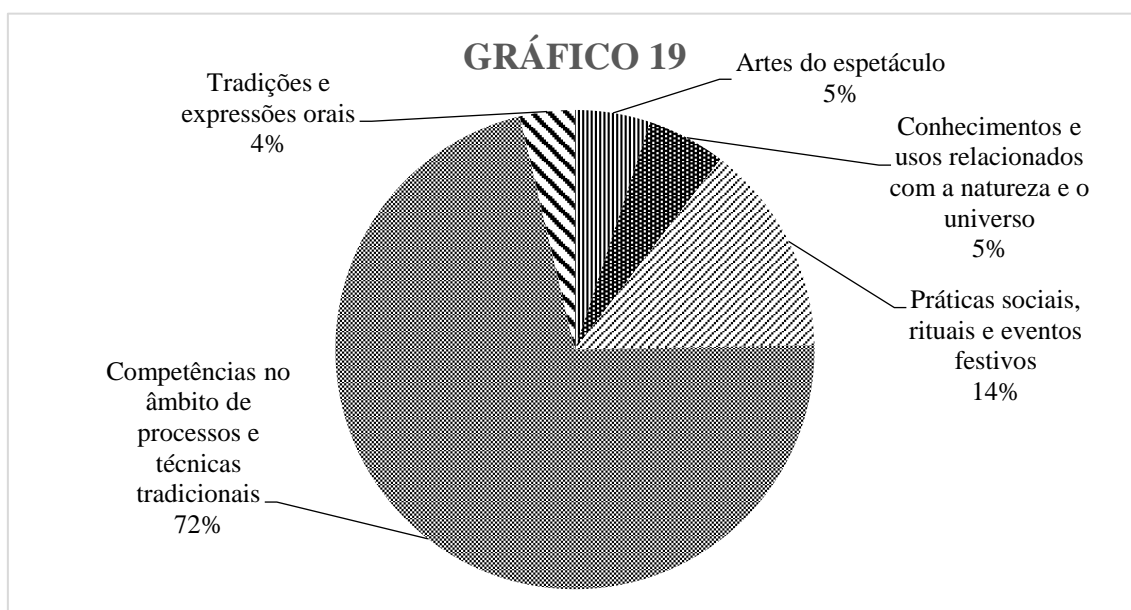


Gráfico 19 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI da Região Autónoma dos Açores.

Para os Açores, os dados mais significativos extraídos das páginas dos municípios são do domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais com 72%, devido à maior divulgação no campo do artesanato e da gastronomia em constante ligação com a importância concedida à divulgação turística. O segundo grupo mais relevante, com 14% dos dados (cf. Gráfico 19) é o das práticas sociais, rituais e eventos festivos. O município de Angra do Heroísmo é o que divulga o maior número de dados com 57 entradas, sendo o município de Ponta Delgada o de menor número porque possui 3 entradas contabilizadas (cf. Tabela 19).

2.20 Região Autónoma da Madeira

		Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					
Distrito de Região Autónoma da Madeira	Município	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	Total Município
	Calheta (Madeira)	-	X	-	20	-	13	50	-	83
	Câmara de Lobos	-	-	X	1	2	3	6	1	13
	Funchal	-	X	-	1	2	3	17	-	23
	Machico	X	X	-	2	-	2	6	-	10
	Ponta do Sol	-	X	-	2	-	10	10	1	23
	Porto Moniz	-	X	-	1	1	8	14	-	24
	Porto Santo	-	X	-	1	1	4	30	1	37
	Ribeira Brava	X	X	-	4	2	10	39	2	57
	Santa Cruz	-	-	X	5	-	6	7	-	18
	Santana	X	-	-	1	6	10	14	-	31
	São Vicente	-	X	-	-	4	14	48	-	66
	Total Distrito	3	8	2	38	18	83	241	5	385

Tabela 20 – Quantificação do PCI da Região Autónoma da Madeira

A Região Autónoma da Madeira, composta por onze municípios, tem como características as festas populares e religiosas, divulgadas sobretudo na Calheta, a gastronomia, os tapetes de flores e o vinho. Estas são as manifestações destacadas nas páginas municipais consultadas. No Porto Santo, surgem os entrelaçados de Palmito, a cana ou canaveira, o barro, a madeira e as conchas. Para as festas e romarias, contamos, nomeadamente, as do Divino Espírito Santo. Na vertente do artesanato, as castanholas da Tabua são uma das confeções artesanais em destaque.

Na vertente da divulgação do património imaterial, temos os colóquios sobre o Património Imaterial da Madeira, como fator importante na persecução de dar visibilidade a este património. O Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira tem como objetivos a regulamentação, o acompanhamento e a divulgação nos setores do bordado, do vinho e do artesanato da região. É necessário lembrar que a Direção Regional [Assuntos Culturais] de Cultura à semelhança dos Açores, constitui o principal divulgador e prossecutor de trabalhos na área do PCI.

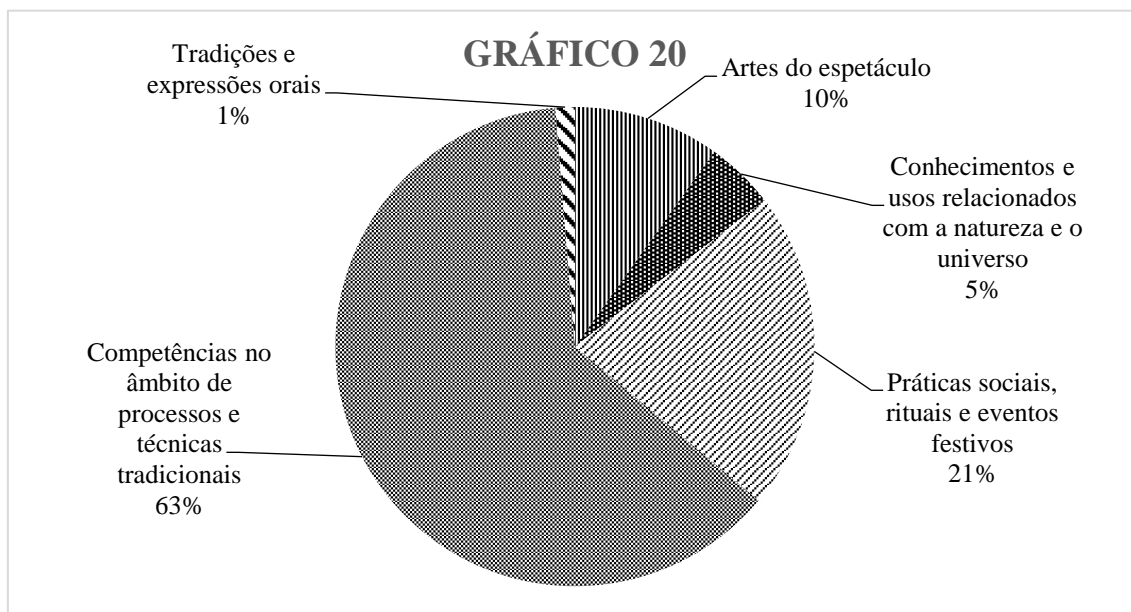


Gráfico 20 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI da Região Autónoma da Madeira.

Nesta região autónoma, pelos dados mais relevantes (cf. Gráfico 20), encontramos, no conjunto dos resultados contabilizados, o domínio das competências no âmbito de processos e técnicas artesanais como o maior grupo, com 63%. Nos conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo registamos o segundo grupo mais relevante, figura com 21% dos dados. O município da Calheta é o que divulga o maior número de dados com 83 entradas e o município de Machico surge com o menor número: 10 entradas (cf. Tabela 20).

3. Análise dos dados recolhidos

O levantamento do PCI regional efetuado através das páginas dos municípios no *ciberespaço* constitui o *corpus* do presente trabalho. Portugal Continental e as Regiões Autónomas, pelas suas particularidades naturais, fazem realçar *os aspectos mais originais e característicos da terra portuguesa e da sua complexa vida popular*⁸⁰, sem descurar as marcas rurais indissociáveis, transversais ao conjunto de atributos genuínos da *nossa* população. Esta marca rural visível implica um conjunto de elementos como religião, crenças, superstições, gastronomia, artesanato, ou seja, fatores de ligação ao património imaterial nacional. Ao mesmo tempo, constatamos que o vasto património linguístico associado a todo este universo vai sendo delapidado, uma vez que profissões, usos e manifestações vão sendo substituídos por outros associados à evolução tecnológica.

Não pretendemos com este levantamento incidir sobre o *design* das páginas municipais, nem tecer considerações sobre a sua estruturação, mas não deixamos de considerar que este levantamento foi de difícil recolha, pois a dispersão de elementos dificultou a compilação. A principal dificuldade para encontrar elementos de forma a poder desenvolver esta pesquisa consistiu na dispersão de dados, o que complicou a sua sistematização. A informação não se encontra de forma autónoma ou circunscrita a páginas específicas vinculadas ao PCI. Consideramos que os dados fornecidos pelas páginas contêm material que, pelo carácter disperso, implicam repetições de elementos. Parece existir a envolvimento de grupos, associações e das comunidades para desenvolverem páginas próprias com levantamentos diretos relativos ao património imaterial, a título de exemplo a associação *Xarabanda*⁸¹ ou da *Brigada Victor Jara*⁸², com o objetivo de recolha e arranjo da música tradicional portuguesa.

Os vinte quadros com quantificação de dados em tabelas foram, como explicámos previamente (cf. Cap. II, ponto 1), fruto de um tratamento sistematizado da informação. Verificámos a existência de dois grupos relevantes nos domínios: o das práticas sociais, dos rituais e dos eventos festivos e o das competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais. Estes resultam da informação difundida pelos municípios, sobretudo para festas, romarias, gastronomia e artesanato, existindo aproveitamento destes na vertente

⁸⁰Ribeiro, Orlando, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico – Estudo Geográfico*, Coimbra Editora, Limitada, Coleção “UNIVERSITAS”, 1945, in Prefácio, p. VII.

⁸¹<http://xarabanda.pt/> (página consultada a 08/09/2016).

⁸²<http://brigadavictorjara.blogspot.pt/> (página consultada a 08/09/2016)

turística. Por esse motivo, resolvemos escolher a composição da separação regional no seguimento do estipulado no plano de ação para o desenvolvimento do turismo em Portugal⁸³. Esta é visível na tabela vinte e um que reagrupa as anteriores pelas designações: Norte (Tabelas de 1 a 6), Centro (Tabelas de 7 a 11), Alentejo (Tabelas 12, 13, 16 e 17), Lisboa e Vale do Tejo (Tabelas 14 e 15), Algarve (Tabela 18), Região Autónoma dos Açores (Tabela 19) e Região Autónoma da Madeira (Tabela 20). A Tabela vinte e um é a síntese distrital dos quadros vinculados às diferentes regiões. A grande maioria dos dados divulgados encontra-se em páginas ou subpáginas dedicadas ao turismo. Assim, constituem áreas conjuntas de divulgação, onde, predominantemente, são encontrados dados relativos ao artesanato (cf. Levantamento) e à gastronomia (cf. Levantamento) do concelho. Neste particular, as áreas que são destinadas à cultura contêm dados divulgados, sobretudo, pelas agendas culturais e relacionam-se com festas, feiras e romarias. São substituídas terminologias como “turismo” por “visitar” ou “Para viver” (páginas assinaladas como “não identificado”, por constituírem variações implícitas do universo turístico, mas também cultural. No sentido inverso, as páginas, quando são valorizadas nas áreas culturais, englobam campos como, a etnografia, existindo uma pequena percentagem de municípios que dá ênfase ao PI e estas constituem páginas autónomas.

As regiões Norte e Centro são as que apresentam maiores percentagens de páginas culturais, não constituindo, por isso, uma visão menos turística do património. A grande dificuldade para o tratamento dos dados residiu no facto de muitos dos divulgados constituírem labirintos de informação, o que dificulta a pesquisa, para posterior análise. Desta forma, podem induzir em erro, tirando-se algumas ilações acerca das páginas e do modo como a informação é divulgada. Quando as páginas valorizam explicitamente os conteúdos, promovem o património pela vertente turística e, em consequência, visam a rentabilidade deste. Será que existe algum método de valorizar o PI independentemente da sua exploração turística? Estamos em crer que sim. Não compreendemos porque não são concentrados estes elementos em páginas autónomas aos sítios produzidos. Grande parte de informação constitui a base de páginas culturais que assumem a mesma informação nas páginas de turismo, constituindo, por isso, uma repetição de informação. No que se refere à componente percentual dos cinco domínios constituintes da UNESCO, é de salientar, dos resultados obtidos, uma grande aposta em termos turísticos nacionais.

⁸³Turismo 2020 – Plano de Ação para o Desenvolvimento do Turismo em Portugal 2014-2020, Turismo de Portugal IP (TdP).

No caso de aplicações autónomas, parece-nos importante a sua conceção assumir o PI concelhio, privilegiando a inclusão de diferentes materiais em formato digital, criando sinergias com grupos, associações e núcleos, os que melhor podem potenciar o PI regional. A conceção de páginas distritais com uma correlação de esforços nos vários domínios do património parece poder ser uma forma de divulgação, sem descurar a informação produzida pelas páginas do turismo nacional. Importa separar estes dois universos (turismo e património imaterial) e, ao mesmo tempo, não quebrar a dinâmica que tem sido criada na evolução da promoção turística. A importância do PI regional para o turismo é mais do que vital. Sem estes saberes ancestrais catalogados e sem que haja qualquer tipo de levantamento, como é possível saber se um bem imaterial é património imaterial ou um desvio seu? Como é possível determinar, por exemplo, se uma receita gastronómica divulgada (constatámos que, muitas vezes, estas são facultadas sem referências) será mesmo concebida dessa forma? Partimos do princípio que todos os dados fornecidos assumem um cunho de veracidade por parte das entidades que as fornecem. Então, por que razão não há a divulgação das fontes?

Temos consciência das inúmeras dificuldades económicas, de pessoal e outras que limitam em muito a possível criação de grupos de trabalho específicos para a área, efetuando levantamentos na vertente deste património. Sabemos que este problema pode ser ultrapassado com a implicação direta de associações culturais, grupos, indivíduos, universidades, bibliotecas, museus, etc., que podem ser constituintes de uma base alargada de apoio, na persecução destes levantamentos nos vários domínios. Como referido anteriormente, não é da competência do Estado, neste caso concreto dos municípios, a criação destes levantamentos. São parte fundamental, na estruturação, equipas de trabalho da sociedade civil na procura do “seu” património imaterial. A implicação nos processos de técnicos superiores e outros especialistas constitui uma mais-valia para cada um dos processos em análise. É nesta medida que aqui ressaltamos as duas regiões autónomas, uma vez que nestas, são da exclusiva responsabilidade das direções regionais ligadas à cultura. Estas desempenham elos de ligação na criação de plataformas conjuntas de trabalho entre os municípios e a sociedade civil.

O levantamento realizado mostra que é necessário valorizar os municípios na implementação de medidas culturais, com especial enfoque para o património imaterial. Este tem constituído um dos elementos mais importantes e isso é revelado nas tabelas anteriores, pela extensa lista de dados divulgados.

Além do património imóvel, a valorização municipal é feita através de duas variantes que são o artesanato e a gastronomia, como foi já referido. Outro dos grandes grupos prende-se com fatores religiosos através das inúmeras festas e romarias de carácter religioso e pagão presentes em todo o território português. Por este facto, é possível verificar que estes dois grupos são dominantes na divulgação do PI concelhio e distrital. As artes do espetáculo, com a criação de novas “concepções” criativas, vão surgindo com grande impacto a nível nacional. Nos resultados obtidos, constatamos que o PL é pouco divulgado, praticamente sem expressão a nível nacional, o que não deixa de ser um paradoxo, uma vez que com base somente nas divulgações gastronómicas, existe um universo de uma possível recolha de grande valor linguístico. As diversas artes de fabrico artesanal serão, sem dúvida, das grandes variantes que carecem de levantamentos adequados, nomeadamente quanto a profissões em vias de extinção, para a qual é urgente uma recolha. Deduzimos, portanto, que é indispensável relançar as bases da pesquisa. Daí vão, com certeza, surgir, e de forma sustentável, a evolução e a produção do PCI. Isso requer uma gestão eficaz do vasto património vivo porque muito deste parece estar ameaçado como consequência de fatores de globalização. Por este facto, existe a necessidade, cada vez maior, da participação das comunidades, únicas capazes de conferir fatores de autenticidade, como já referido. Existe a importância de definir modelos de análise e valorização do PI numa perspetiva de futuro, para as novas gerações, que parecem continuar indiferentes à sua identidade cultural.

Os resultados quantificados nas vinte tabelas apresentadas permitem-nos compreender que os municípios divulgam, uns mais e outros menos, em função de interesses próprios. Deduzimos, pelos números conseguidos, que o PCI quantificado não corresponderá a todo o existente nos concelhos. Contudo, impõe-se uma síntese dos dados obtidos, e podemos falar apenas destes porque são a matéria do nosso estudo, em grandes áreas. É isso que fazemos de seguida numa tabela que congrega todos os dados parciais municipais.

Síntese Distrital (Regional)

Áreas Geográficas	Divulgação Municipal			Domínios Gerais do PCI					Total Município
	Cultura	Turismo	Não Identificado	Artes do espetáculo	Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo	Práticas sociais, rituais e eventos festivos	Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	Tradições e expressões orais	
Norte	21	48	22	39	96	97	1399	149	1780
Centro	39	88	11	48	244	239	2880	87	3498
Alentejo	4	42	20	29	149	204	1391	21	1794
Lisboa e Vale do Tejo	1	22	8	31	73	197	729	54	1084
Algarve	0	15	1	11	38	89	435	5	578
RAA	2	15	5	22	23	62	310	16	433
RAM	3	8	2	38	18	83	241	5	385
Total Nacional	70	238	69	218	641	971	7385	337	9552
Total %	23%	77%	22%	2%	7%	10%	77%	4%	

Tabela 21 – Quantificação do PCI nacional

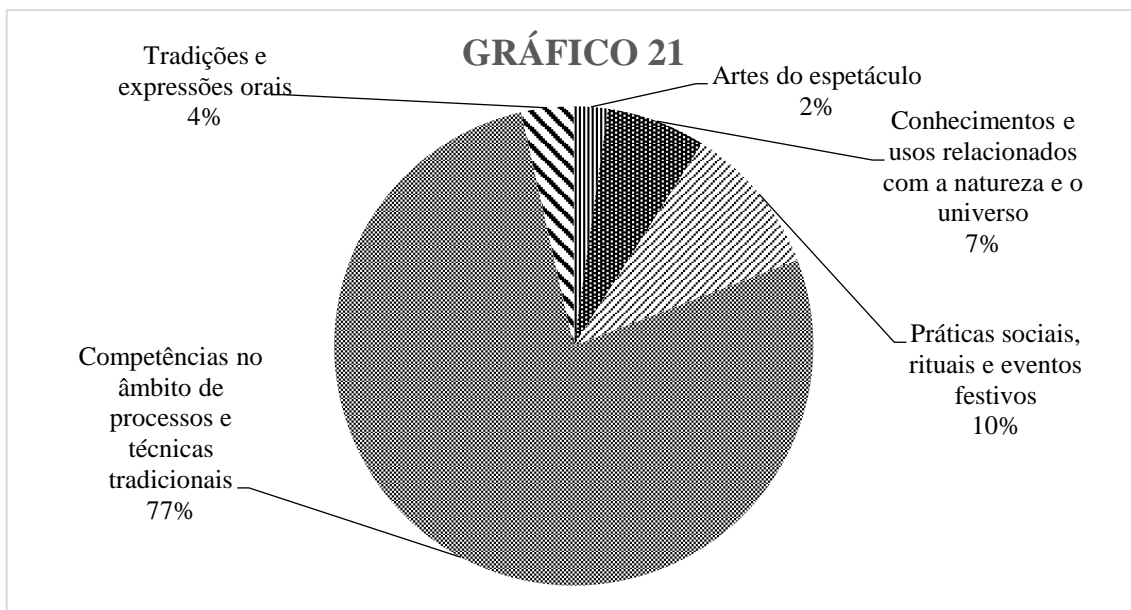


Gráfico 21 - dados percentuais referentes ao total dos domínios gerais do PCI nacional.

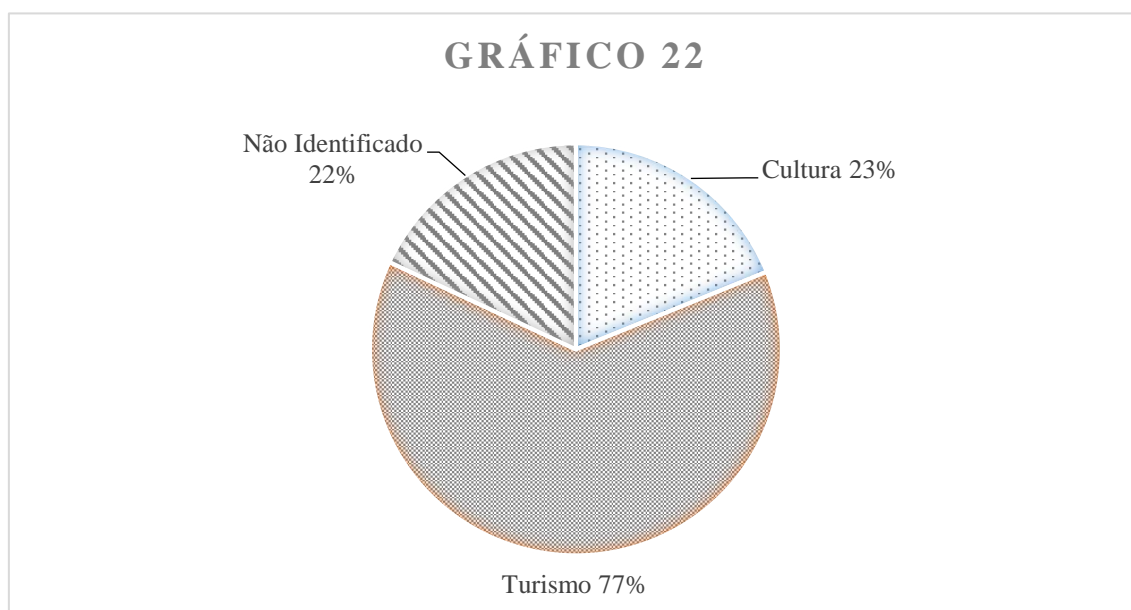


Gráfico 22 - dados percentuais referentes ao total das páginas de divulgação municipal.

Na leitura da tabela síntese distrital, podemos salientar alguns dados mais relevantes. As páginas de divulgação municipal têm maior expressão na área do turismo, com 77%. Todas as áreas geográficas dão preferência às informações colocadas em páginas de divulgação turística. Salientamos o peso que tem na divulgação distrital e na aposta que se verifica.

Nos domínios gerais do PCI, os dados são claros e verificamos que existe uma extensa divulgação nas competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais,

77%, comprovada pelo levantamento em apêndice. O maior peso recai no artesanato e na gastronomia. As práticas sociais, rituais e eventos festivos, pela divulgação das festas e romarias, com 10%, tem a segunda maior expressão de dados.

Na comparação entre áreas geográficas, destacamos a região centro com maior número de páginas de divulgação do turismo, bem como acentuada divulgação nas competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais, com duplicação de elementos divulgados em comparação com o Norte, segunda maior área com divulgação neste domínio. É relevante salientar que, só no grupo de tradições e expressões orais, o Norte supera em larga margem, praticamente o dobro do centro, os dados divulgados. São de relevar os elementos divulgados pelo Alentejo, conseguindo dados que se podem aproximar do Norte e do Centro e, por vezes, ultrapassa-os.

Relativamente às percentagens obtidas na divulgação municipal, as informações são colocadas pelos municípios em páginas distintas e com ligação à cultura, turismo e não identificado, simultaneamente. Desta forma, existe a dispersão de dados e implica na maioria dos casos a sua duplicação.

4. Reflexão sobre o levantamento realizado

O levantamento efetuado e que teve como base as páginas oficiais disponibilizadas *online* pelos trezentos e oito municípios portugueses, entre 2014-2015, não abrange a totalidade do Património Cultural Imaterial em Portugal. Limita-se à recolha de informação existente e vivível, requerendo um estudo complementar para o aprofundamento deste vasto universo. Por exemplo, nesta pesquisa, não contabilizamos informações sobre museus e o seu campo de atuação, como já dissemos. Consideramos que o tema constitui um estudo autónomo. Pensamos o mesmo no que se refere às confrarias nacionais e às marchas populares.

Tendo em conta o levantamento conseguido e os numerosos dados encontrados, consideramos que estes nos permitem retirar ilações sobre a forma como está a ser gerido e inventariado a nível nacional. Existe uma real vontade e um grande esforço para a sua preservação, inventariação e projeção. Os organismos públicos tendem à sua preservação conjuntamente com entidades privadas ou organizações criadas para esse efeito, de acordo com uma visão política, não levando, por vezes, em linha de conta as particularidades e as especificidades das suas comunidades. O levantamento e a inventariação do PCI são de urgente realização para a sua salvaguarda, de forma a proceder à recolha do existente, antes que desapareça, visando o desenvolvimento regional, envolvendo as comunidades locais e regionais numa maior abrangência distrital e intermunicipal, facto que nunca é demais salientar. As manifestações recentes de preservação do Cante Alentejano e da Arte Chocalheira mostram que é possível criar sinergias entre regiões de forma a serem atingidos objetivos de valor nacional. Os municípios carecem de uma base de dados nacional com informação de todas as publicações produzidas pelos próprios municípios neste campo. Sendo o avanço lento, verificamos que, no sentido da preservação, nas mais variadas formas, muitas das publicações produzidas não o possam, na maioria dos casos, estar circunscritas a uma dimensão regional e, por vezes, local. Muito dificilmente, sem uma estrutura nacional de apoio, serão do conhecimento nacional. É urgente realizar levantamentos regionais, que, acima de tudo, apostem na preservação e em políticas concretas de implementação na educação, apostando nas gerações jovens para a reconhecimento do PCI, salientando a sua importância e promover a salvaguarda.

Na maioria dos casos encontrados, existe uma tendência para a instrumentalização do PCI. É assumida como ferramenta política e com a tendência comprovada, pelos

elementos divulgados, da inclusão destes na projeção turística como o revelam os 77% das entradas que registámos (cf. Tabela 21). A patrimonialização de um determinado bem imaterial determina na maioria dos casos, e inevitavelmente, uma relação específica das comunidades com as tradições. A proteção e o reconhecimento de grupos minoritários, através do efeito de exclusão, pode constituir o discurso oficial nacional e pode não valorizar o património que se encaixa no perfil estabelecido pela UNESCO.

Nos processos elaborados pelos municípios, podem correr o risco de burocratização do PCI com repercussões na alienação dos documentos e na exclusão dos próprios praticantes desse património. É possível estabelecer padrões para uma abordagem alternativa ao PCI, tornando-a mais flexível, mas, simultaneamente também, mais complexa. Como contributo essencial desta tese, não deixamos de salientar a importância da norma aplicada em Portugal pelo Decreto - Lei nº139/2009 de 15 de junho de 2009, nomeadamente para a constituição dos domínios e constante no Art.º 1, ponto 2⁸⁴.

Ao procedermos ao levantamento, que constitui o *corpus* desta dissertação, realizado com a visualização das páginas dos 308 municípios, estávamos longe de esperar a quantidade de dados obtidos. Havia a dificuldade de os compilar num só documento e de saber qual o melhor método para a quantificação, devido, muitos elementos encontrados, acrescido pelo facto da dispersão nas páginas dos municípios. Estes são apresentados sobre diversas formas, não seguindo um “modelo tipo” para visarem a sua fácil leitura. Nesta dispersão, a concentração de elementos verifica-se nas páginas na área da “cultura” e do “turismo”. Assumem estas, como já anteriormente referido, diversos outros nomes. Numa segunda fase, tentámos recolher dados que se encontravam quer na produção de notícias municipais, quer em páginas dispersas.

Numa primeira fase, permitiu-nos realizar a separação por distrito, baseada na recolha da vasta informação facultada por município e formando assim o “mapa” distrital, com a consequente remissão de dados para os domínios do PCI. Parte importante resulta da inclusão de elementos referentes ao imaterial. Estes vieram a ser compilados no Levantamento em apêndice, pela junção de elementos comuns, o que nos permitiu, numa segunda fase, quantificar esses mesmos dados (ver Tabelas 1-21). Assumimos que de

⁸⁴http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/portugal/portugal_lei139_2009_pororof.pdf (página consultada a 08/09/2016).

uma forma geral, esta dispersão aumentou substancialmente o tempo de recolha de elementos e dificultou a tentativa de padronização.

A primeira visualização data do primeiro levantamento, compreendido entre 4 de abril de 2014 e 26 de abril de 2014, decorreram ainda durante a 1ª fase do mestrado, na disciplina de Património Linguístico, orientado pela docente, Helena Rebelo. Uma fase posterior incluindo dados sobre museus e confrarias, permitiu-nos a seleção de mais dados, pela visualização das páginas entre o período de 18 de dezembro de 2014 e 2 de janeiro de 2015.

Nesta procura de configurar um possível mapa nacional do PCI, assente nas páginas municipais e na recolha de elementos, verificamos que, de uma forma geral, as páginas por distrito assumem um planeamento formal idênticas e muitas destas sofreram alterações. Posteriormente à nossa primeira pesquisa, acrescentou dificuldades pelas alterações verificadas em diversas páginas. Contudo, não foram excluídos os dados já anteriormente obtidos. Em muitos destes municípios, foram acrescentados e alterados elementos ou refizeram as páginas praticamente na sua totalidade, incluindo diversos elementos nas páginas do turismo. Assumidamente, são as que têm preponderância na divulgação municipal, comprovando-se isso pelos dados obtidos, 77%, (cf. Tabela 21).

Em certa medida, parece-nos que a forma de alavancar os concelhos, pelo incremento do turismo, os municípios tendem a divulgar dados para quem os visita, ou procura visitar. Não é de estranhar por esse facto que exploram o património material (religioso, civil, arqueológico, militar), o paisagístico, por ex. o *Alto Douro Vinhateiro*, património mundial da UNESCO (cf. p. 154 do Levantamento em apêndice) e, nos últimos anos, os chamados “desportos radicais” com ligação à natureza (montanha/mar).

Além da elaboração e sistematização destes dados, parece-nos obvio um menor interesse pela vertente imaterial, com isto, não é de todo verdade que este não seja divulgado, como é visível no levantamento em apêndice. Esta informação, embora muitas vezes incluída nas páginas do turismo, parece-nos uma mistura discutível, quando elementos de desportos radicais estão relacionados com páginas de artesanato e de gastronomia. Embora os municípios procurem uma correlação de fatores, pensamos que estes dados (pertença do PCI) se deveriam encontrar em páginas autónomas, permitindo a sua visualização de forma mais efetiva.

Existe, sobretudo, a tendência para os municípios juntarem diversas formas de património, a exploração de novos desportos e os ativos através de festivais temáticos, festas e das romarias. Neste campo, presentemente, é possível encontrar na maioria dos

casos divulgados, a junção destas três manifestações. Constatamos que há, no geral, poucos elementos sobre o património imaterial, a falta de menção a colóquios, palestras ou outros eventos. No extenso uso do PI para a promoção turística, predominam elementos relacionados com a gastronomia e o artesanato, pela inclusão de dados gerais sobre estas atividades e fotografias alusivas. É de realçar a divulgação de receitas, muitas sem autoria. O mesmo já não podemos referir quanto à produção de artesanato que na sua grande maioria, não tem qualquer informação adicional. Resume-se, de forma exclusiva, ao fornecimento de dados relacionados com os artesãos existentes no concelho.

Assumem os municípios dados na área da cultura ou das tradições, em que fazem incluir sobretudo as festas, celebrações, romarias e feiras. A par da promoção do turismo cultural com as tradições e saberes, fixado na aposta na floresta/montanha e água. O turismo gastronómico surge com os produtos e as receitas como vertentes da promoção territorial. Existe, muitas vezes, a menção à toponímia associada ao nome das localidades. Assim, como extensa promoção aparecem as rotas temáticas ligadas ao termalismo. No campo da cultura, geralmente, a menção recai na existência de museus, bibliotecas e arquivos, com inclusão em alguns municípios das lendas do concelho.

Sobre as produções criadas mais recentes, como a título de exemplo, os *desenhos a grafite* (Castelo de Vide) ou a *caricatura, ilustração e cinema de animação* (Amadora) (cf. p. 148 do Levantamento em apêndice), consideramos que mesmo criadas como forma de dinamizar o turismo e atrair visitantes, portugueses e estrangeiros, estas fazem hoje parte do PCI nacional, pelo seu carácter inovador. Podemos associa-las a uma visão contemporânea.

Nas páginas dos municípios, encontramos poucos dados relacionados com as tradições e expressões orais: 4%, é o que se confirma pelos dados obtidos (cf. Tabela 21, p. 98). Verificámos que, nas páginas municipais, são diminutas as referências às produções com a chancela destes. É um facto que contradiz os elementos que nos fizeram chegar aqui. Deve constituir, por isso, motivo de análise por parte das entidades competentes. Estamos em crer que, ao assumirem páginas autónomas, exclusivas à temática do PCI, será dado um passo importante para a “descoberta” de inúmero material com edições locais, dando-lhes visibilidade e possibilitando o incremento de recolhas neste âmbito.

São inúmeros os dados que não se encontram disponíveis *online*, mas que resultam de levantamentos pertença dos municípios e recolhas efetuadas nas últimas décadas. Será que estes não têm interesse municipal? Estamos em crer que em certa medida são

secundarizados e relativizados. Não é justificável que a não existência de meios técnicos leve, por si só, à não divulgação destes. O levantamento efetuado permitiu-nos perceber que poucos dados audiovisuais são apresentados e, quando o são, estão vinculados à promoção turística de forma dispersa, ou vinculados a mostras gastronómicas/artesanato. Mesmo que não existam levantamentos sobre muitas das práticas artesanais, os municípios devem, de forma concreta, envolver a sociedade civil na sua recolha, quer através de grupos, associações ou outros promotores existentes no concelho. Vemos a participação como uma das tendências mais significativas. A partilha e o diálogo são vetores fundamentais do trabalho de campo, em particular para o PCI. É preciso considerar o potencial das novas tecnologias, a descentralização das ideias e das histórias das comunidades, com a criação de zonas interativas, de forma a proporcionar troca de conhecimentos, levantamentos e documentos que possam constituir bases de intervenção participativa, passíveis de formar mais-valias para a formulação de processos de inventariação. Consideramos como muito importante a informação divulgada pela DGPC, no que diz respeito à relevância dos detentores do PCI. Aliás, esta Direção afirma que:

De acordo com a legislação em vigor (quer a legislação nacional quer a própria Convenção UNESCO 2003), a proteção legal de manifestações imateriais deve resultar do envolvimento das respetivas comunidades de detentores no processo, não podendo ser conduzido exclusivamente por instituições sem a participação, o consentimento e o envolvimento ativo das respetivas comunidades, grupos e indivíduos. Para além dos próprios detentores do PCI, nas fases do seu procedimento de inventariação ou proteção legal participam ainda diversas entidades, designadamente as Direcções Regionais de Cultura e as Câmaras Municipais relevantes. Na fase de consulta pública poderão pronunciar-se sobre o pedido de inventariação todas as entidades, públicas ou privadas, designadamente os membros das respetivas comunidades ou grupos de detentores⁸⁵.

⁸⁵<http://www.patrimoniocultural.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imaterial/inventario-nacional-do-pci/>, (página consultada a 28/06/2016).

Todavia, encontramos escassa informação sobre a participação das comunidades nas 308 páginas *online* camarárias. Isso não nos permite retirar ilações sobre o grau de intervenção, ou de participação, na preservação do PCI, o que pode acentuar a fragilidade do PCI na sua identificação e salvaguarda. Como já o dissemos, é notório, pela quantidade de conteúdos fornecidos pelos municípios e constante no levantamento em apêndice, que muitos dados estão ligados a dois grandes domínios: às *Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais* (cf. Tabela 21), com 77%, e às *Práticas sociais, rituais e eventos festivos* (cf. Tabela 21), com 10%. Realçamos a importância que estes dados têm para a totalidade dos municípios. A aposta é feita quase exclusivamente em festas e na área gastronómica. Esta última é amplamente explorada e está em estreita ligação com o turismo municipal (cf. Levantamento em apêndice).

Ao longo da investigação, verificámos que as páginas de Internet municipais não ocupam espaço físico; utilizam baixos recursos financeiros; disponibilizam conteúdos sem qualquer restrição de horário e com arquivos acessíveis a todo o mundo. São, portanto, um excelente meio de divulgação do PCI. Os conteúdos permitem a recolha, a partilha, as sugestões e acrescentar informação passível de complementar a produzida anteriormente. É de especial interesse a difusão deste material junto da sociedade civil e da comunidade científica. A projeção dos conteúdos *online* faz-se de forma gratuita, podendo apelar à participação das comunidades locais, numa colaboração com a administração local. O envolvimento das associações e de todos os que, de alguma forma, representam essas comunidades torna-se mais fácil através dos meios digitais. Há, por isso, que estabelecer protocolos entre bibliotecas para disponibilizar um vasto património pouco divulgado. A introdução de métodos de recolha, sensibilizando o universo escolar para a salvaguarda do PCI, pode ser outra maneira de agir. Nesta vasta recolha, contributo essencial têm, em particular, os museus, as fundações, os agentes de desenvolvimento local e outras organizações não-governamentais (cf. Levantamento, ponto 6).

Se, numa primeira fase, os dados a ser compilados assumem uma vasta dimensão, acarretando um trabalho titânico, tem que, numa segunda fase, ser relevado o elevado tempo que é necessário para serem produzidos os levantamentos. Na maioria dos casos, e dizemo-lo por experiência, podem demorar anos. A nível regional, todas as tentativas que vão ao encontro desta intenção e colaboram na sua persecução são importantes. Pensamos, todavia, que nunca será possível construir um mapa nacional integral em termos de PCI, se este não estiver documentado a nível regional. Para isto, tem de se verificar o contributo, numa correlação de esforços, dos municípios. É fulcral, para estas

entidades administrativas, até por estarem num ponto de confluência entre as instituições universitárias e a sociedade civil, terem capacidade de fomentar a criação de pontes entre agentes culturais para divulgar o PCI genuinamente local e regional. O levantamento que realizámos é um mero contributo para que se conheça o PCI nacional, na sua dimensão local/regional, permitindo cruzar informação e compreender a vitalidade do PL.

Importa, neste campo, refletir sobre os contextos para a preservação e a divulgação do PCI. Quais são os principais problemas registados que devem ser enfrentados? Que princípios definidores das orientações nacionais existem? Estes enquadram-se na diversificação e na proteção das comunidades? Projetam-se sem ter em linha de conta a diversidade regional? A capacidade regional é fator decisivo para a investigação, a inventariação, a salvaguarda e a divulgação dos domínios do PCI. Tem especial importância para todo este processo a edição de registos videográficos, fonográficos e escritos. Neste vasto universo de abrangência de dados, complexa, importa não só divulgar a existência do PCI como, por exemplo, conteúdos relativos ao artesanato ou à gastronomia. Incluir levantamentos multimédia é um processo a ter em conta pelas páginas municipais que podem potenciar a divulgação do próprio património cultural. Mesmo se alguns já o fazem, todos poderiam (e deveriam) incluir formatos como os de “web-vídeo”, dvd, cd, ou livro⁸⁶, o mais comum, para as manifestações culturais deixarem de estar ou serem do exclusivo conhecimento regional, passando a ter uma abrangência nacional e quiçá internacional. Simultaneamente, não devemos descurar o trabalho que vem sendo desenvolvido pelas diferentes comunidades distritais (cf. Levantamento, ponto 6) na organização, na criação e na produção de eventos temáticos dedicados à divulgação do PCI local, através de exposições, colóquios, congressos, seminários, instalações plásticas ou performativas e, atualmente, com grande proliferação de eventos temáticos, muito difundidos em televisão (cf. Levantamento, ponto 6). Por isso, é necessário realizar ações de formação sobre os diferentes domínios considerados anteriormente, assim como projetos que adotem os princípios que se encontram na base das novas formas de divulgar o património. Os municípios devem ser capazes de apresentar diferentes tipos de

⁸⁶Alentejo, Câmara Municipal de Ferreira do, *O Cante Alentejano é como eu*, ed. Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo, 2 CD'S, 2008.

Azevedo, Ana, Recolha da Associação Rumo à Margem, *Contos Tradicionais da região do entre Douro e Vouga*, CD, Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, 2006.

Sardo, Susana, Ribeiro, Jorge Castro, *Poesia popular e melodias da Região do Entre Douro e Vouga*, CD, Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, Arouca, 2006.

Sardo, Susana, Ribeiro, Jorge Castro, *Poesia popular e melodias da Região do Entre Douro e Vouga*, CD, Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, Oliveira de Azeméis, 2006.

produção de conceitos de PCI por *hipermédia*, sobretudo através de páginas exclusivamente dedicadas e criadas digitalmente para o efeito.

Parece-nos que, ao conferirem um tipo de abordagem alternativa ao PCI, assente em recolha, proteção e divulgação de práticas tradicionais, podem atingir níveis de desenvolvimento regional e ter um caráter potenciador na evolução destes saberes, nomeadamente pelos níveis de criatividade que podem conseguir. Ao assentar na criatividade e na evolução de técnicas do passado, fazem frente a uma ideia, que, muitas vezes, começa a estar enraizada na destruição dessas práticas. É necessário criar meios técnicos, e outros, que permitam a evolução, o seu reajustamento no contexto social existente, de forma a permitir a inovação. É por este facto preponderante a envolvência de toda a comunidade. Têm os municípios um papel importante na intervenção que contribua para o desenvolvimento de estratégias, que visem a transmissão das tradições. Passando a ter uma dinâmica diferente na abordagem ao PCI, quer pelas potenciais iniciativas que tratem o património, quer pelo envolvimento social que podem conseguir. Este é um processo que tem de se assumir a longo prazo, existindo uma sintonia entre a documentação existente, e a que venha a ser produzida. É precisa uma estratégia que envolva as comunidades e tenha em linha de conta as especificidades dos diferentes locais. Desenvolvendo uma base de criatividade, fomenta em larga medida a sociedade civil, capaz de criar áreas de ação em práticas ancestrais que podem estar em risco de desaparecimento.

5. Elenco dos tópicos e dos subtópicos do PCI municipal (do Levantamento local e regional)

Para os Estados-Parte (da UNESCO), é importante a criação de inventários nacionais, criada em Portugal pela DGPC, de forma a assegurar uma das premissas constantes da Convenção. Neste particular, devem ser fortalecidos os laços de parcerias entre as universidades, os centros de estudo e os organismos gestores de processos nesta área. Com base nos critérios da UNESCO e na legislação nacional para a inventariação do PCI, o levantamento constante deste trabalho está organizado segundo as mesmas premissas. Foram consideradas fundamentais as informações divulgadas pelos municípios, através das suas páginas *online* e com enquadramento nos domínios da Convenção.

O primeiro grupo apresentado corresponde às *Artes do espetáculo*, campo onde incluímos as práticas performativas comunitárias, o caso da dança, do teatro, da música. Têm manifestações periódicas ou esporádicas, como é exemplo a Tauromaquia (cf. Levantamento, p. 150) e as diversas reproduções na época da Quaresma relacionadas com representações da Via-sacra (cf. Levantamento, pp. 149-150). Outras representações são recentes. Têm, por vezes, a possibilidade de enquadramento múltiplos, como o caso da Caricatura, a ilustração e o cinema de animação da Amadora (cf. Levantamento, p. 148). Facto relevante é a inserção desta manifestação recente. É de difícil enquadramento, mas tem grande impacto não só a nível nacional, possuindo também uma expressão internacional. Constitui, por isso, um elemento relevante nesta área.

Como anteriormente referenciámos, a constituição do levantamento permitiu-nos elencar domínios nos propostos pela UNESCO. Tentámos o seu enquadramento pretendendo construir o mapa nacional para cada um destes domínios. Neste primeiro campo (artes do espetáculo), além das manifestações já referenciadas, nos aspetos mais relevantes, consideramos o facto de serem amplamente divulgados dados sobre o Carnaval (cf. Levantamento, p. 148) e a Outras manifestações (cf. Levantamento, pp. 148-149), dois grandes grupos de abrangência nacional. Destacamos, ainda, as realizações ligadas ao período natalício e à Quaresma, como o caso do cantar das janeiras (cf. Levantamento, pp. 149-150), as recriações ligadas às representações da Via-sacra (cf. Levantamento, pp. 149-150) ou, mais gerais, as manifestações inseridas nas festas Gualterianas (cf. Levantamento, p. 161).

No segundo ponto, como a convenção da UNESCO indica, são elencados os dados relacionados com os *Conhecimentos e Usos Relacionados com a Natureza e o Universo*. Foram incluídas as práticas e os usos desenvolvidos pelas comunidades na interação com o meio ambiente. Exemplo disso são os dados relacionados com a caça (cf. Levantamento, p. 154), os elementos derivados da relação do homem com o seu meio envolvente, elementos da natureza e a sua transformação, como sejam os casos do azeite (cf. Levantamento, p. 156), a dieta mediterrânica (cf. Levantamento, p. 154) ou as ervas aromáticas (cf. Levantamento, p. 156). Relevantes são também os dados relacionados com a castanha (cf. Levantamento, p. 151), sendo a grande exploração vitivinícola, vinho/vinha (cf. Levantamento, pp. 157-158), o grupo que constitui o maior do conjunto dos dados divulgados. Encontramos, nas páginas *online*, dados relevantes para árvores, frutos regionais, tendo, porém, dois grandes grupos, o do azeite e o do vinho, maior relevância. Estes dois produtos têm muita importância nos dados compilados, na sua exploração turística, constituindo uma das grandes fontes agrícolas, ligadas a grupos com forte impacto na economia regional e são, por isso, principais a nível nacional. Estes grupos (azeite e vinho) são transversais no panorama nacional e deles dependem as rotas relacionadas com o enoturismo (cf. Levantamento, p.154), que operam a simbiose entre o material e o imaterial, especificamente no facto de darem a conhecer formas que combinam o fabrico artesanal com a evolução tecnológica.

No terceiro domínio (Práticas sociais, rituais e eventos festivos), figuram os rituais e as festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social. Incluem-se neste campo das Práticas sociais, os rituais e os eventos festivos, as romarias e as festas religiosas ou profanas, eventos com interesse regional ou nacional. São relevantes as rotas dos Caminhos de Santiago, de Fátima e Romanos (cf. Levantamento, p. 159), como forma de explorar Portugal e algumas constituem antigos percursos de peregrinação. Têm acentuado impacto nacional, pois visam reconstituir antigos trajetos de peregrinação. Este é também um dos pontos apresentados no plano de ação para o desenvolvimento do turismo em Portugal, na programação para o período 2014-2020⁸⁷, que inclui perspectivas setoriais e integra estratégias e especificidades regionais. No principal grupo e com maior divulgação, há a ligação nacional a uma perfusão de *feiras, festas, procissões e romarias*

⁸⁷<http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/turismodeportugal/Pages/Turismo2020.aspx>, página consultada 03/09/2015, ficheiro *online* em pdf.

(cf. Levantamento, pp. 160-167), divulgada amplamente a nível regional, tendo, nestas manifestações, a base de exploração e difusão que vamos posteriormente encontrar na interligação com o artesanato e a gastronomia, como polos diferentes destas artes.

Um facto relevante dos últimos anos, prende-se com as manifestações ligadas às máscaras, em especial a importância dada aos Caretos (cf. Levantamento, p. 166). Possuem características relacionadas com expressões lúdicas, de carácter profano ou religioso, que têm, sobretudo, impacto nos distritos de Bragança, Viseu e Leiria, não sendo de descurar uma intervenção inter-regional para proteção destes eventos, principalmente no que se refere à valorização dos artesãos. É de salientar que subsiste na zona de fronteira, não sendo exclusiva ao território nacional, porque também existem artesãos no território espanhol. Esta visão transnacional (e distrital) pode constituir, por certo, um conjunto de mais-valias na congregação de esforços para a sua eficaz proteção e divulgação. As práticas relacionadas com as eiras comunitárias (cf. Levantamento, p. 159) como prática social é igualmente uma das formas com características a explorar no panorama do imaterial interdistrital.

No quarto domínio (cf. Levantamento, pp. 168-242), estão inseridos os dados relativos às competências no âmbito de *Processos e técnicas tradicionais*, que correspondem aos conhecimentos e modos de fazer, enraizados no quotidiano das comunidades. Fornecemos, a título de exemplo, os cadeireiros (cf. Levantamento, p. 168), a arte sacra (cf. Levantamento, p. 171). Neste grupo, englobámos a vasta variedade gastronómica nacional, amplamente difundida nas páginas *online* dos municípios, como, por exemplo, a confeção do *arroz doce* (cf. Levantamento, p. 111). É neste domínio que vamos encontrar o maior número de dados divulgados na totalidade dos municípios. Constituem o grosso do material recolhido. Registamos dados com grande divulgação a nível de artes, ofícios e oficinas (algumas ainda existentes), cujas menções, em muitos casos, são exclusivamente de referência, sem que constem dados mais específicos porque faltam Levantamentos nestas áreas. Na maioria, são acompanhados exclusivamente por fotografias alusivas ao bem patrimonial. Exceção tem de ser feita à informação relativa à Arte Chocalheira (chocalheiros/chocalhos) (cf. Levantamento p. 182) em Viana do Alentejo porque, decerto, já constitui PCIH. No entanto, é de relevar o esforço na divulgação da existência das várias artes, bem como na imensa variedade de artesanato produzida regionalmente. Constitui um vasto património que, se bem enquadrado municipalmente, pode vir a constituir, no mapa nacional, uma área extremamente importante. Consideramos, neste campo, e a título de exemplo, a perfusão de elementos

ligados à fabricação de brinquedos artesanais (cf. Levantamento, pp. 177-178), a arte cerâmica (cf. Levantamento, pp. 178-180), a cestaria (cf. Levantamento, pp. 180-181) e uma vasta produção de artigos em madeira (cf. Levantamento, pp. 174-176), assim como dados relacionados com o fabrico de miniaturas (cf. Levantamento, pp. 185-186) e as confeções de têxteis e similares (cf. Levantamento, pp. 188-193). Enquadrámos, nesta parte, os bordados e as rendas, dispersas a nível nacional, mesmo se têm especificidades regionais.

O domínio dos processos e das técnicas artesanais constitui, sem dúvida, um grande domínio de exploração. De forma similar às manifestações encontradas nos anteriores domínios, são divulgadas algumas fotografias, e há levantamentos de processos de fabrico artesanal. Muitos destes são explorados na vertente turística. São-no, globalmente, a nível municipal, e não o são entre regiões, embora em várias se encontrem as mesmas áreas de fabrico. Por exemplo, as mesmas referências (embora, por vezes, com formulações linguísticas diferentes) podem surgir, em simultâneo, em Vila Real, a norte, ou a sul, no Algarve. Acontece com a tecelagem (cf. Levantamento, p. 193). É possível encontrarmos este modo de fabrico de forma similar em Mirandela, Ponte de Lima, Tavira ou na Sertã. Os métodos de fabrico artesanal podem ser, na base, compostos diferenciados, com a utilização de elementos gráficos diferentes na sua conceção. Não nos é possível obter, por vezes, muitos detalhes através do tipo de divulgação feita. Falta informação de um conjunto mais elaborado de processos ou técnicas para saber quais são os métodos utilizados no fabrico. Estes e outros dados não são facultados em geral, pelos municípios.

Em síntese, este grande domínio definido pela UNESCO é o mais relevante do conjunto de dados obtidos no Levantamento. Nele, incluímos conteúdos relativos ao vasto universo nacional dedicado à gastronomia (cf. Levantamento, pp. 193-238). Separámo-los, em subdivisões que incluem, por exemplo, acompanhamentos (cf. Levantamento, pp. 193-198), entradas (cf. Levantamento, pp. 198-200), pratos de peixe (cf. Levantamento, pp. 229-236), carne (cf. Levantamento, pp. 201-210) ou doces (cf. Levantamento, pp. 210-226). Como explicitámos anteriormente, a gastronomia é extensa devido à sua divulgação e ao seu aproveitamento para fins de divulgação turística. Simultaneamente, encontramos várias iguarias, tidas como locais, em vários distritos, mas que se reencontram noutros pontos. Essa é a nossa leitura de algumas informações recolhidas e cruzadas no nosso levantamento, uma das qualidades deste estudo é a de comparar informação dispersa. Assim, não somos alheios às formas amplamente deficitárias como

são divulgadas, neste caso, exploradas pelos municípios, que, frequentemente, não têm a visão do todo nacional, mas apenas da área geográfica que administram. De modo que, na maioria das páginas, e ainda para a gastronomia, são referidos unicamente os nomes dos pratos típicos que consideram mais relevantes, ou seja, não apresentam especificações/receitas. Alguns municípios, para uma maior divulgação, facultam as receitas, com ou sem autoria, ou o tipo de recolha efetuada. Encontramos, embora de forma diminuta, as confeções dos pratos em formato pdf. Alguns dados cruzam-se, pela sua similitude, nas confeções dos pratos, em diversos municípios, embora sejam indicados como exclusiva pertença de determinado local. Estamos em crer que, até pelo impacto que nos parece constituir a vasta divulgação neste campo, o aproveitamento de métodos de confeção através de recolhas de vídeo pode constituir um eficaz veículo na sua divulgação. Ganhariam as receitas genuinamente tradicionais maior visibilidade e impacto nas formas como estão apresentadas nas páginas de turismo. Em suma, neste ponto, como nos restantes, na amostra considerada, são diversas as formas de produção no campo do património imaterial que têm pontos em comum a nível nacional, ultrapassando as fronteiras regionais e locais.

No ponto cinco, no domínio que corresponde às *Tradições e expressões orais*, onde foram incluídos dados sobre lendas, contos, jogos tradicionais, inserimos também os conteúdos recolhidos sobre a língua, não como *vector* do PCI, ou principal veículo de transmissão, mas como bem a registar e proteger, isto é, uma parte substancial do PL.

Toda a relevância dada localmente ao PCI implica, no presente estudo, o enquadramento da maioria dos dados na área correspondente ao turismo, como mencionado diversas vezes, sobretudo no ponto anterior da presente dissertação. As implicações positivas ou negativas na exploração destes elementos, assim como o seu aproveitamento para conceções regionais de promoção, requerem a sua valorização, pela relevância que têm para as comunidades. Constituem, do nosso ponto de vista, fator importante na salvaguarda de muitas tradições culturais e fomentam o seu carácter de pertença coletiva. Em confronto com os domínios anteriores, é no último indicado que os dados divulgados são em número mais diminuto, além do ligado às Artes do espetáculo. São relevantes os jogos tradicionais e o conjunto de lendas municipais, que, por diversas razões, constituem, por vezes, a base da toponímia da localidade que a divulga. São poucos os dados revelados sobre dialetos, siglas ou de grupos que pelo seu ofício tiveram a necessidade de construir dialetos próprios, caso do Laínte da Casconha (cf. Levantamento, p. 248). É de salientar, no entanto, neste âmbito, a divulgação do dialeto

Barranquenho (cf. Levantamento, p. 248), a parca referência ao Laínte da Casconha (cf. Levantamento, p. 248), como referido anteriormente e a língua mirandesa (cf. Levantamento, p. 249). Daqui, podemos já adiantar, como conclusão, que o lugar do PL no âmbito do PCI divulgado pelos municípios portugueses nas suas páginas de Internet é quase insignificante, embora, pontualmente, em alguns municípios tenha alguma valorização.

No nosso levantamento, como tivemos oportunidade de explicar, adicionámos um ponto aos cinco domínios identificados pela UNESCO. O ponto seis não se encontra enquadrado nos domínios produzidos pela UNESCO. Tivemos de o considerar, pelo grande número de agentes culturais divulgado nas páginas municipais. Intitulámo-lo *Promotores* porque engloba associações, grupos, organismos e outros agentes que têm um papel importante na divulgação e na salvaguarda das várias manifestações presentes no levantamento efetuado, mas que não constituem formas de PCI. Evidenciam-se como suporte técnico, artístico, de proteção e manutenção das várias artes tradicionais nacionais. Como exemplo, destacamos as diversas associações que vivificam o Cante (cf. Levantamento, p. 250), as bandas de música (cf. Levantamento, p. 250), as filarmónicas (cf. Levantamento, pp. 250-251), os grupos de folclore (cf. Levantamento, pp. 1251-252) ou os grupos de música popular (cf. Levantamento, p. 252). Enquanto agentes culturais, têm um papel preponderante em feiras, festas ou festivais na promoção e na divulgação da música tradicional, do artesanato, da gastronomia e de outras vivências de PCI de carácter regional.

No cômputo geral, no levantamento realizado, as diversas manifestações divulgadas não se encontram devidamente exploradas e, não foi fácil enquadrar os elementos recolhidos (cf. Levantamento) nos domínios definidos pela UNESCO. Como sublinhámos mais do que uma vez, a extensa divulgação turística domina as principais páginas municipais e, nesta fase de interesse pelo PCI regional, as autarquias apresentam um enquadramento geral que pertence quase exclusivamente às vertentes relacionadas com o património material, a natureza, fazendo sobressair os percursos pedestres. Nos últimos anos, os municípios têm desejado a exploração desportiva através das valências do aproveitamento natural e geográfico do domínio regional, que consideram constituir pontos relevantes para o impacto de atração turística. Estamos em crer que a exploração dos diversos domínios do PCI não pode subsistir, simultaneamente, em páginas onde são sobrevalorizados os desportos radicais. Nesta amálgama de marketing, não nos é possível diferenciar aspetos principais dos secundários e seria mais lógico separar os fatores

genuinamente culturais dos demais. A sistemática “mistura” de conteúdos que registámos na persecução do levantamento efetuado, constituiu grande dificuldade para a recolha dos elementos passíveis de enquadramento do PCI, sobretudo pela dispersão em várias páginas e pela duplicação de elementos fornecidos. Parece-nos que seria relevante haver páginas autónomas exclusivamente para o que diz respeito ao PCI local ou regional. A sua existência vai contribuir para a não repetição de dados e facilitar a consulta de quem quiser conhecer melhor o município. Porém, esse não é o cenário existente e, por diversas vezes, encontrámos, como explicitámos anteriormente, a mesma informação em páginas dedicadas à cultura e nas páginas do turismo. A repetição pode ser favorável à divulgação do município ou desfavorável, parecendo existir pouca riqueza a conhecer. Havendo páginas autónomas, pensamos que se podem agilizar sinergias com os diferentes grupos, associações locais, de forma a potenciar os elementos detentores do PCI. Além disso, os levantamentos multimédia criariam formas diferenciadoras de divulgar o que existe de tradicional, potenciando o envolvimento das populações na proteção de técnicas e formas de arte passadas de geração em geração, muitas destas oralmente. Nada justifica a demora na construção de uma base de dados relevante nesta área. O levantamento realizado demonstra que deveria ser inter-regional, numa conjugação de esforços intermunicipais.

Cap. III – A vitalidade do Património Linguístico para a preservação do Património Cultural Imaterial

1. O PL no conjunto do PCI, no levantamento realizado

O Património Linguístico no levantamento efetuado corresponde, no total, quando enquadrado no domínio das Tradições e expressões orais, a 4% dos dados divulgados pelos municípios. Isso demonstra a forma como esta área de estudo tem sido, de uma maneira geral, pouco tratada, correspondendo à efetiva falta de preocupação no que concerne à sua divulgação, ao aproveitamento dos levantamentos, de estudos ou de outros formatos de recolha efetuada. Impõem-se algumas perguntas: Por que razão este material não é apresentado em todas as páginas municipais? Será que não tem qualquer tipo de interesse a nível cultural ou turístico? Se, na presente amostra, estes dados são de uma forma global diminutos, estando pouco explorados, isso não corresponde, muitas vezes, à realidade porque há estudos e levantamentos realizados⁸⁸, que têm a chancela editorial dos municípios. É de salientar que há páginas que nos dão dados a conhecer, existindo a menção destes. Estão normalmente associados à toponímia das localidades, que, por sua vez, surgem em ligação com as lendas explicativas dos nomes dos municípios, cuja divulgação não deixa de ser interessante, através, geralmente, dos milagres que evocam. Constituem a grande fonte de divulgação ligada ao domínio das tradições e expressões

⁸⁸Arouca, Câmara Municipal de, *Lendas de Arouca*, ed. Câmara Municipal de Arouca, 2010.
Barcelos, J. M. Soares de, *Falares do Outro Arquipélago (Flores e Corvo) Vocabulário Regional*, ed. do Autor, 2009.
Ferreira, João R., *Do Dialeto Interamnense aos Traços Fonéticos Especiais do Falar de Fafe, Isoglossas e Variações Diatópicas*, Associação Terra Labirinto, 2014.
Guapo, António de Oliveira, Melo, António Rodrigues, Martins, José Eduardo in *A Fala: falares, saberes e cantares*. Pág. 161-188. In *O concelho de Alenquer 2: subsídios para um roteiro de Arte e Etnografia*, 3.^a ed. Alenquer: Câmara Municipal de Alenquer; Associação para o estudo e defesa do Património de Alenquer, 2002.
Lima, Delfina Fonseca, Bordalo, Maria Leopoldina M. F., *Vermiosa – com o seu linguajar de outros tempos*, ed. C. M. Castelo Rodrigo, 1997.
Maria, Associação de Municípios das Terras de Santa, *Zás-Trás-Pás, eis os contos que o livro traz*, ed. Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, 2006.
Melo, Paulo de Ávila de, *Ruas e Lugares da Praya (Notas para a sua História)*, I Volume, 1.^a ed., Terceira-Açores, Câmara Municipal da Praia da Vitória, 1994.
Moreiras, Paulo (coord.), *A Arca da Memória – Recolha do Património Oral do Concelho de Pombal*, 1.^a ed., Pombal, Município de Pombal, dezembro de 2005.
Pina, Maria João Augusto, *Peroguarda: Aspectos Culturais de uma freguesia do Baixo Alentejo*, Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo, 2008.
Silva, Margarida Moreira, *É por aí voz constante...E o Povo sabe quando diz...*, 1.^a ed., Loures, Museu Municipal de Loures, Divisão do património Cultural, Departamento Sociocultural e Câmara Municipal de Loures, 2007.

orais, tendo sido contabilizadas 232 lendas, o que constitui o maior grupo de divulgação neste domínio (cf. Levantamento, ponto 5). Muitas destas são divulgadas na íntegra (74 registos), nas páginas municipais, mas existe também um grande grupo onde consta somente a sua existência através do título da lenda, não havendo o texto na sua totalidade (37 registos), sendo a divulgação de 121 lendas mencionadas somente pelo nome, sem qualquer menção às suas narrativas.

Outro dos grupos em destaque no ponto 5 do Levantamento, o que se liga ao PL, está relacionado com os jogos tradicionais. Há um esforço importante dos municípios na sua recuperação. Existe ainda por parte destes a preocupação em explicar integralmente muitos destes jogos. A propósito, podem os jogos, e outras tradições, fazerem parte do PL?

Existe uma estreita relação entre a descrição, ou explicação, dos jogos tradicionais e a constituição do universo linguístico. Assim, também poderíamos considerar as receitas e os métodos de confeção circunscritos ao domínio das *Tradições e expressões orais*. Causam, por este motivo, dificuldades acrescidas para a integração num, ou noutro domínio, pois estes têm uma larga abrangência.

Relativamente ao PL, além das lendas e das explicações toponímicas, encontramos textos da Literatura Oral e Tradicional associados a milagres, adágios (o Adagiário ligado ao vento - Cataventos de Mirandela (cf. Levantamento em apêndice, p. 240), cancioneiros, contos, credices e superstições (as Credices e superstições no distrito de Bragança -Mirandela (cf. Levantamento em apêndice, p. 240), entre outros elementos com menor divulgação, ou com menor grau de referências, como por exemplo os Ex-Votos⁸⁹, Ensalmos e Benzeduras: Talhar a “Trícia”, Talhar o “Bicho” (descrição das curas) (Armamar). Importa realçar, como já o referimos, os casos do dialeto Barranquenho (Barrancos), o Laínte da Casconha (Castanheira de Pera) e o seu dicionário, a língua Mirandesa (Planalto de Miranda do Douro e Vimioso) e as siglas poveiras (Póvoa do Varzim). Estas são as grandes manifestações com ligação direta ao PL e com divulgação municipal. Muitos dialetos não se encontram mencionados nas páginas municipais consultadas, o que nos conduz mais uma vez para o aspeto da seleção por parte dos municípios da informação a divulgar. Porventura, por não ser politicamente importante, e, provavelmente, porque o PL não é encarado como uma fonte de riqueza para os municípios, talvez por estes factos, este tipo de PCI, embora exista, não é

⁸⁹Cf. Levantamento em apêndice, ponto 4.2.1. Arte sacra, p. 171.

divulgado e tem pouca relevância. O grau como se desenvolvem aspetos da cultura pode subalternizar um conjunto de valores de grande importância porque características essenciais da nossa cultura, como seja o caso concreto da língua e dos testemunhos na salvaguarda da totalidade do património imaterial. Assim, com o que foi referido, não pretendemos afirmar que este património não exista, ou que os municípios não tenham dados sobre os mesmos, mas deste vasto conjunto patrimonial é colocado em segundo plano e não é divulgado. Ao assumir-se uma postura excessivamente turística, colocando dados sobre a gastronomia, artesanato, será que o PL poderia ser colocado nas mesmas páginas? A sua inclusão nas páginas do turismo faria ou não sentido? Fica a questão.

Sem dúvida que não há um aproveitamento desta grande ferramenta que temos, ou seja, os meios do *ciberespaço* diminuem consideravelmente a divulgação de dados que nos parecem constituir património nacional e não pertença exclusiva de áreas circunscritas regionais. Isto pode dever-se quer à falta de diálogo existente entre os municípios e o Estado, à falta de criação de grupos pluridisciplinares e de uma base de dados geral neste campo de atuação. A par das dificuldades com que os municípios podem estar confrontados, tanto por falta de técnicos especializados nas TIC, como por falta de meios tecnológicos, estamos em crer que, a aposta na difusão deste universo (património imaterial) e a escolha dos conteúdos divulgados vão ter um grande impacto, não só a nível regional ou local, mas acima de tudo nacional.

Assim como para o património material, podemos testemunhar, através do património imaterial, de forma concreta, o nosso passado, sendo possível estabelecer pontes de ligação entre o presente e o passado. Isso faz-se também através dos dialetos, das siglas, das formas de dizer, das pronúncias locais, abrangendo as múltiplas variedades e riquezas da língua portuguesa, que constituem, em larga medida, o nosso PL. Este é um património linguístico vivo⁹⁰ e que, a par do português padrão, deve ser protegido. Deste legado cultural, a língua, as lendas, os usos e costumes, o artesanato e a gastronomia são pontos que nos caracterizam como povo. Foram transmitidos, na maioria dos casos, oralmente através das várias gerações. Este legado acumulado ao longo de muitos séculos é importante a nível linguístico. Temos de o conhecer, preservar e divulgar, para que não se perca, pois constitui, acima de tudo, um conjunto de documentos vivos⁹¹ e estes,

⁹⁰Ferreira, João R., *Do dialeto interamnenense aos traços fonéticos especiais do falar de Fafe – isoglossas e variações diatópicas*, edições Agora, Fafe, junho 2014, p.50.

⁹¹Lima, Delfina Fonseca, Bordalo, Maria Leopoldina M. F., *Vermiosa – com o seu linguajar de outros tempos*, ed. C. M. Castelo Rodrigo, 1997, p.13.

através da sua mais-valia, podem e devem constituir fontes relevantes para o estudo do PCI.

Neste campo, a Internet constitui um meio multifacetado e com uma infinidade de recursos que podem potenciar uma diversidade de expressões com infinitas capacidades de divulgação. Se bem utilizadas, potenciam os conteúdos que hoje nos parecem difíceis de alcançar. A sua importância atinge a cada minuto, milhões e milhões de *pessoas que criam e consomem uma quantidade incalculável de conteúdo digital num mundo online que não conhece*⁹²... Neste contexto, em dezembro de 2014, uma notícia⁹³ produzida pela agência Lusa, reporta que:

Todas as câmaras municipais de Portugal estão ligadas à Internet e mais de metade das autarquias usa ligações de alta velocidade, revela o estudo divulgado pela Unidade de Missão Inovação e Conhecimento (UMIC).

Refere o mesmo artigo que 61% destas câmaras/entidades estão a operar em banda larga e registam uma taxa de crescimento de 97%. De acordo com o mesmo estudo, 79% não estão a utilizar a Internet de alta velocidade, encontrando-se, na altura da notícia, em fase de implementação. Sendo a Internet em termos de utilização, e segundo o mesmo texto, definida da seguinte forma: 97% para procura e recolha de informação, 96% uso do correio eletrónico, 90% para troca eletrónica de ficheiros, 80% consulta de catálogos de aprovisionamento e 79% acesso a base de dados. Dos dados mais reveladores, sobressai que 80% dos municípios têm pessoal afeto exclusivamente às TIC e 39% consideram a inexistência ou escassez de pessoal destinado às TIC, o que tem condicionado negativamente o desenvolvimento das atividades camarárias. Este estudo conclui que 67% das autarquias têm uma estratégia para o desenvolvimento das TIC, no âmbito de infraestruturas, e que elas constituem as principais formas de cooperação das câmaras municipais com as juntas de freguesia. Este foi um estudo realizado junto das 308 autarquias portuguesas. Compreendemos a importância das TIC para o PCI em geral e para o PL em particular, na seguinte afirmação:

⁹²Schmidt, Eric, Cohen, Jared, *A nova era digital*, ed. D. Quixote, 2013, p. 13.

⁹³Lusa, Agência, *Todas as câmaras municipais portuguesas estão ligadas à Internet*, página consultada a 29/12/2014, texto online: <https://www.publico.pt/media/noticia/todas-as-camaras-municipais-portuguesas-estao-ligadas-a-internet-1211947>, edição jornal Público.

*Através do poder da tecnologia vão caindo velhos obstáculos à interação humana, como a geografia, a língua e as carências de informação, avolumando-se uma nova vaga de criatividade e potencialidade humanas.*⁹⁴

Pelo facto da interação com a Internet, impulsionam-se vastos campos de transformação, sejam eles sociais, culturais, políticos ou tendo abrangência global. Esta ferramenta permite *desenvolver e disseminar conteúdos em tempo real sem ter de recorrer a intermediários*⁹⁵.

No caso concreto, a falta de recursos que possibilitem a recolha e a divulgação de dados pelo *ciberespaço* assume inúmeras lacunas. Esta realidade acompanha o que tem sido focado ao longo deste trabalho: a valorização do PCI e do PL em particular está, sem dúvida, na criação, através da sociedade civil, e em articulação com as entidades municipais, de grupos capazes de realizar levantamentos para serem publicados a nível regional, tornando-se, simultaneamente, pontos de ligação ao todo nacional.

O vasto panorama lexical encontrado no levantamento revela que existe um amplo património linguístico nacional de cariz regional e local, o qual deveria ser preservado. Neste levantamento, essencialmente a nível do léxico, estamos perante um conjunto lexical diversificado, sobretudo nas expressões descobertas e reproduzidas conforme à língua falada. Neste domínio, encontramos, por exemplo, *cepo bento* (cf. Levantamento, p. 8), *dança do cego ou sapateirada* (cf. Levantamento, p. 156), *vinho dos mortos* (cf. Levantamento, p. 163), *laburdo* (cf. Levantamento, p. 212), *sarapatel* (cf. Levantamento, p. 214), *tachadéu* (cf. Levantamento, p. 214), *barriga de freira* (cf. Levantamento, p. 216), *borrachinhos de Valença* (cf. Levantamento, p. 218), *cachamorras* (cf. Levantamento, p. 218), *papas laberças* (cf. Levantamento, p. 225), *papos de anjo* (cf. Levantamento, p. 225). Aliás, na dimensão gastronómica, um universo lexical aparece como uma riqueza. Encontra-se associada a um passado agrícola, cuja preservação é de extrema relevância, uma vez que pode vir a desaparecer progressivamente. O papel dos antigos artífices, para a conservação deste vasto mundo cultural e linguístico, é de grande importância. Trabalhos sobre a língua falada ajudarão à conservação da memória linguística de uma comunidade, no que diz respeito ao domínio lexical. Para isso,

⁹⁴Schmidt, Eric, Cohen, Jared, *A nova era digital*, ed. D. Quixote, 2013, p. 14.

⁹⁵*Ibidem*, p. 14.

contribui, sem qualquer dúvida, a compilação deste vasto levantamento de património linguístico, de forma a produzir recolhas lexicais. Devem ser compilados os termos por forma a constituir atlas linguísticos, levantamentos em áudio e vídeo, no sentido de potenciar a sua preservação e permitir a sua divulgação. Neste contexto, é necessário desenvolver esforços para a criação de espaços dedicados à língua portuguesa. Estes podem ser físicos, como os museus, ou a nível do *ciberespaço*.

O espaço *cibernético* pode constituir uma mais-valia para a criação de contextos de divulgação a todos os níveis, aproximando de forma interativa as gerações mais novas e dando persecução a um tipo de intervenção cuja metodologia possa ser mais dinâmica, assumidamente participativa. Esta pode ser uma das formas de se evitar a perda de todo um conjunto de terminologias com ligações a técnicas ancestrais que parecem ir desaparecendo e que também fazem parte do nosso património linguístico. Temos a noção de que não procuramos um voltar ao passado, quer a nível técnico, quer social, uma vez que não seria possível, nem desejável, mas pretendemos evitar a extinção de muitos dos termos associados a profissões ou processos do nosso passado comum. Urge impedir, simultaneamente, o desaparecimento das tradições, que estão relacionadas com um vasto vocabulário. Hoje, muito deste, é de difícil recuperação e, por conseguinte, pode vir a desaparecer rapidamente. Se este vasto vocabulário deixar de ser usado, dá-se um enfraquecimento linguístico, pois as recolhas existentes podem não ser suficientes para permitir alcançar a riqueza patrimonial da comunidade nacional. É de extrema importância fazer recolhas, com intuito de preservar o vasto património linguístico de que o levantamento empreendido é prova comprovada. Há todo um vocabulário que deve ser conservado e que contribui decisivamente para a aproximação das diferentes comunidades de falantes de língua portuguesa.

2. Contributo do PL para o estudo do PCI

De forma realista, constatamos que o Portugal do passado, em que muitos vultos da nossa cultura tiveram um papel decisivo na procura de registar o máximo possível de recolhas, quer através do áudio, quer do vídeo, hoje, já não existe. Estamos a falar de um passado profundamente agrícola, que assentava em técnicas e processos maioritariamente manuais e que, pela sua evolução, são, agora, de difícil recuperação. É certo que muito dos saberes locais, dos falares, dos cantares e das tradições, essencialmente de origem oral, vão desaparecendo e até muitos deles já se perderam. Deste universo, temos, em concreto, uma vasta recolha de elementos, produzidos pelos etnógrafos, que, de diferentes formas, foram registando o viver do povo. Nas várias manifestações populares, encontramos, como já explicitámos, um património linguístico vasto, riquíssimo e que, quando recolhido e estudado, contribui para a proteção da língua. Portanto, concordamos com a seguinte ideia:

O conhecimento aprofundado, daquilo que somos actualmente, só poderá ser alcançado, em toda a sua plenitude, se conhecermos devidamente aquilo que já fomos no passado.⁹⁶

Esta é uma afirmação que se reflete no PCI e, em particular, no PL, tendo implicações no aspeto geral da vida humana porque inclui a língua. Pelas diferenciações regionais existentes, os municípios e outras entidades assumem, como próprias, características linguísticas que, muitas vezes, são comuns a várias regiões. Pelo seu localismo, pelo modo de falar, ainda hoje, pesem embora a globalização e a escolaridade, se conseguem distinguir as diferenças entre as pessoas de uma dada região ou, dentro dessa região, de uma dada aldeia ou vila, mas, muitas vezes, há uma partilha de afinidades com as comunidades vizinhas ou, por diversas razões, incluindo históricas, mais distantes.

Hoje, já é muito difícil recuperar uma tradição no estado de pureza integral, pois esta encontra-se em constante transformação e sofre múltiplas influências. Ainda é possível, por este país fora, deparar com um vasto património cultural, onde observamos usos e costumes da vida do campo, num ritmo similar às antigas formas de vivência. Trata-se de conjunto que adquire uma dimensão impressionante, quando lhe juntamos celebrações,

⁹⁶Barcelos, J. M. Soares de, *Falares do Outro Arquipélago*, Flores e Corvo, 2009, in prefácio João Saramago, Lisboa, 2008.

artefactos, práticas das antigas formas agrícolas como a da matança do porco e o fabrico artesanal do pão e do vinho. Por exemplo, e para voltar ao universo da cozinha popular e da doçaria, os antepassados deixaram à presente geração um longo vestígio de formas de produção e também de vocabulário. Estudá-lo é uma maneira de contribuir para interligar o PL e o PCI, visto que este depende daquele.

O PL dá-nos a capacidade de podermos ser transportados no tempo, através dos trabalhos de recolha que permitem guardar e salvar o património cultural em risco, em muitos dos seus componentes, os quais podem já ter desaparecido ou se encontram em vias de desaparecer. Pelo levantamento efetuado, constatamos que muito trabalho é necessário fazer neste domínio. Pela muita informação que nos foi enviada pelos municípios, é possível encontrar um mundo que, neste momento, ainda parece encontrar-se submerso porque, por um lado, não tem divulgação e, por outro, não é assumido como importante, sendo, portanto, secundarizado. Estamos em crer que, através da recolha sistemática, vamos potenciar conhecimento que irá contribuir de forma vincada para o nosso engrandecimento cultural.

Da valiosa informação que, gentilmente, os municípios (cf. Agradecimentos) nos fizeram chegar, destacamos a pesquisa de etnomusicologia⁹⁷, realizada com a colaboração da Universidade de Aveiro e envolvendo os municípios de *Entre Douro e Vouga*. É da responsabilidade editorial das bibliotecas de Arouca, Oliveira de Azeméis, Santa Maria da Feira, São João da Madeira e Vale de Cambra. Esta foi uma recolha composta por 62 DVD's, com 36 CD's que constituem bases de dados. É o resultado de um levantamento do contexto musical dos municípios envolvidos e dos agrupamentos musicais, contemplando a sua história e a poesia popular. De forma semelhante, foi editado um conjunto de contos tradicionais com a mesma chancela (Bibliotecas Municipais de *Entre Douro e Vouga*)⁹⁸. Das Terras de Santa Maria, surge um conjunto de contos tradicionais, que vem no mesmo seguimento dos levantamentos anteriores, sucedendo o mesmo com as Lendas de Arouca (Município de Arouca). No mesmo contexto, o município de Ferreira do Alentejo, editou dois CD's onde pretende documentar e dar a conhecer 30 canções do Cante Alentejano⁹⁹, com edição de capa em Inglês. Como tivemos

⁹⁷Sardo, Susana, Ribeiro, Jorge Castro, *Poesia popular e melodias da Região do Entre Douro e Vouga*, CD, Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, Oliveira de Azeméis, 2006.

⁹⁸Azevedo, Ana, *Recolha da Associação Rumo à Margem, Contos Tradicionais da região do entre Douro e Vouga*, CD, Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, 2006.

⁹⁹Alentejo, Câmara Municipal de Ferreira do, *O Cante Alentejano é como eu*, ed. Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo, 2 CD'S, 2008.

oportunidade de constatar, só nos foi possível ter conhecimento da existência deste material com o desenvolvimento do trabalho, de outra forma não seria do nosso conhecimento porque não consta do levantamento efetuado e, portanto, não é divulgado pelos municípios na Internet, mas foram as Câmaras que nos facultaram esse material.

Do material que nos enviaram e recebemos, faz parte uma diversidade de livros que corresponde a levantamentos sobre métodos de fabrico artesanal: do queijo da Serra da Estrela¹⁰⁰, da morcela¹⁰¹, do azeite¹⁰², da confeção da açorda de bacalhau¹⁰³. As publicações abordam muitos temas, como o fabrico de miniaturas de madeira, os grupos corais, a lenda da Guarda, o julgamento e a morte do galo do Entrudo, a problemática do abandono das aldeias, cemitérios ou locais como o terreiro do forno¹⁰⁴. Estes são todos da responsabilidade do município da Guarda. A recolha do património oral do concelho de Pombal é outra das obras recebidas¹⁰⁵. Contamos também com um conjunto de histórias das festas de Torres Vedras¹⁰⁶, com outro conjunto diversificado dos aspetos culturais de Peroguarda¹⁰⁷, com lendas, contos populares, cantigas, orações, lenga-lengas, com um pequeno dicionário de regionalismos e com uma edição sobre a produção numa pequena freguesia do Baixo Alentejo. Diversificadas edições que passam por: Odivelas

¹⁰⁰Guarda, Câmara Municipal da, *Leite, cardo e mãos frias – O queijo Serra da Estrela no Concelho da Guarda*, ed. Câmara Municipal da Guarda / Núcleo de animação Cultural, julho 2009.

¹⁰¹Guarda, Câmara Municipal da, *Morcela da Guarda – Tradição, saber e sabor*, ed. Pró-Raia – Associação de Desenvolvimento Integrado da Raia Centro Norte, julho 2012.

¹⁰²Guarda, Câmara Municipal da, *Ouro líquido – O azeite no Concelho da Guarda*, ed. Pró-Raia – Associação de Desenvolvimento Integrado da Raia Centro Norte, julho 2013.

¹⁰³Brás, Vitória, Caderno nº 113 da Coleção *O Fio da Memória, Saberes e sabores da Faia – Açorda de bacalhau, uma tradição à mesa*, ed. Câmara Municipal da Guarda, dezembro 2012.

¹⁰⁴Carvalheira, Carlos, Caderno nº 115 da Coleção *O Fio da Memória, Vae Soli! (aldeias – a agonia de um mundo de ontem)*, ed. Câmara Municipal da Guarda, junho 2013.

Rodrigues, José António Afonso Rodrigues, Caderno nº 110 da Coleção *O Fio da Memória, Cemitérios – A eternização da memória*, ed. Câmara Municipal da Guarda, dezembro 2012.

Barbeira, Francisco Pereira, Caderno nº 112 da Coleção *O Fio da Memória, Paulo Marques – artesão de miniaturas de madeira*, ed. Câmara Municipal da Guarda, dezembro 2012.

Casanova, Vítor, Caderno nº 116 da Coleção *O Fio da Memória, Grupo Coral Pedras Vivas – Cantar com alma e com arte*, ed. Câmara Municipal da Guarda, junho 2013.

Marques, Gentil, Caderno nº 12 da Coleção *O Fio da Memória, A Lenda da Guarda*, in *Lendas de Portugal*, ed. Câmara Municipal da Guarda, abril 2003.

Sequeira, Helder, Caderno nº 119 da Coleção *O Fio da Memória, Julgamento e Morte do Galo do Entrudo*, ed. Câmara Municipal da Guarda, junho 2013.

Correia, Maria Teresa Ramos, Caderno nº 118 da Coleção *O Fio da Memória, O Terreiro do Forno*, ed. Câmara Municipal da Guarda, junho 2013.

¹⁰⁵Moreiras, coord. Paulo, *A Arca da Memória – Recolha do Património Oral do Concelho de Pombal, Realizado pelos Lares e Instituições Particulares de Solidariedade Social do Concelho de Pombal*, ed. Município de Pombal, dezembro 2005.

¹⁰⁶Silva, coord. Carlos Guardado da, *História das Festas – Turres Veteras – VIII*, ed. Colibri, Câmara Municipal de Torres Vedras, Instituto Alexandre Herculano, maio 2006.

¹⁰⁷Pina, Maria João Augusto, *Peroguarda: Aspectos Culturais de uma freguesia do Baixo Alentejo*, ed. Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo, 2008.

com as suas feiras e mercados¹⁰⁸, Figueiró dos Vinhos¹⁰⁹ com uma recolha variada, Carregal do Sal¹¹⁰ com as festas e romarias, assim como *actas do colóquio internacional sobre o Carnaval na Idade Média* (Instituto Açoriano da Cultura – Angra do Heroísmo)¹¹¹, de recolhas de literatura oral popular em Loures¹¹², bem como outras publicações já referidas ao longo do presente trabalho.

Desta amostra, em que figuram publicações que se ligam ao PL, podemos constatar que há uma variedade de material que não é divulgada a nível nacional. É uma pena que não exista (pelo menos não encontramos nada que desse conta da sua existência) qualquer tipo de base de dados de recolha editorial referente ao património imaterial e à vasta publicação que lhe é dedicada. Chegamos à conclusão que não é devidamente explorado o vasto campo do multimédia e, por isso, estamos em crer que, com a criação de páginas municipais autónomas, isto é, exclusivamente dedicadas à vertente do património imaterial, conseguiríamos criar aproximações de municípios no vasto tecido nacional. Além disso, uma base de dados conjunta permitiria aos municípios potenciar o mais diverso material editorial, dando-lhe visibilidade.

Estamos conscientes que, do levantamento concretizado, ressalta o papel fundamental do PL como base do PCI. Sustentamos a anterior afirmação pelo conjunto tão diversificado de elementos linguísticos encontrados. A título de exemplo, voltamos ao universo das receitas para a confeção de pratos gastronómicos. O facto de estes poderem ser reproduzidos oralmente, através de gravações (vídeo/áudio), realça a importância da língua e, aqui, como vetor. O levantamento áudio, vídeo e/ou escrito de toda a componente do artesanato constitui a base da recuperação de um vasto património em vias de extinção. Em suma, para esse desiderato, contribui na sua base, como fator essencial, a língua – a língua portuguesa – com as suas diversidades locais/regionais, que, se não estiverem documentadas, se vão perder, perdendo-se com elas um enorme potencial nacional.

¹⁰⁸Peixeira, Luís Manuel de Sousa, *Feiras e Mercados de Odivelas*, ed. Colibri e C. M. de Odivelas, novembro 2010.

¹⁰⁹Medeiros, Carlos, *Figueiró dos Vinhos – Terra de Sonho*, ed. C. M. de Figueiró dos Vinhos, 1ª ed., 2002.

¹¹⁰Marques, Hermínio Cunha Marques, *Festas e Romarias através dos tempos no concelho de Carregal do Sal*, ed. do Autor e C. M. Carregal do Sal, setembro 2009.

¹¹¹Carreto, coord. Carlos F. Clamote, *O Carnaval na Idade Média: Discursos, imagens, realidades*, ed. IAC – Instituto Açoriano de Cultura, Universidade Aberta, C. M. de Angra do Heroísmo, C. M. da Praia da Vitória, 2008.

¹¹²Silva, Margarida Moreira da, *É por aí voz constante...E o Povo sabe quando diz... - Subsídio para o estudo da Literatura Oral no Concelho de Loures*, ed. C. M. Loures, 2007.

Num mundo cada vez mais globalizado, a tendência é a de valorizar os processos artesanais, ou seja, o património regional. Os processos artesanais tendem a deixar de estar localizados (cf. Levantamento em apêndice), para passarem a outros distritos, inclusivamente a serem reproduzidos fora de Portugal. Tanto no artesanato, como na gastronomia, estes processos ao serem divulgados pelo *ciberespaço*, revistas, jornais ou outras publicações assumem *o papel de transmissão, que, no passado, era operado oralmente, de geração em geração, no seio da família ou da comunidade*¹¹³.

A variação lexical utilizada nestes domínios (cf. Levantamento em apêndice), indicam que existe um PL regional, que se foi tornando nacional e com tendência para a sua internacionalização (nomeadamente no património gastronómico). A valorização da alimentação e do artesanato são valorizados pelos municípios, mas com a globalização estas técnicas podem ser preteridas em função de outras, mais industrializadas, ou no caso da gastronomia pela fusão de pratos gastronómicos.

É de salientar, como já referido ao longo deste trabalho, que se não existirem métodos eficazes de salvaguarda e de recuperação, muitas das práticas que podemos encontrar no Levantamento, podem perder-se. Este desaparecimento acarreta sempre uma perda incalculável do património linguístico português.

¹¹³Rebelo, Helena – *Os Nomes das Receitas: Um Património Linguístico Regional, Nacional ou Internacional? Uma Análise Lexical*, comunicação apresentada no Colóquio Internacional DIAITA – PATRIMÓNIO ALIMENTAR, no Funchal, 14-05-2015 e 15-05-2015, publicação no prelo.

Conclusão

O levantamento efetuado, como ficou claro, teve por base as páginas oficiais dos municípios nacionais. Muitos dos dados listados durante esta recolha não se encontram divulgados a nível nacional, sendo de carácter local ou regional. A pesquisa abrange o PCI divulgado por entidades locais e regionais que são as Câmaras Municipais portuguesas, mas não confere a este estudo a capacidade de esgotar a integralidade do PCI nacional, já que haverá, decerto, manifestações de que os municípios não dão conta. Provavelmente, nem a totalidade do existente nesta área, nem o produzido municipalmente é todo ele atestado. Para isso, seria necessário pesquisar nas páginas de outras entidades (museus, associações, etc.) e não foi o que pretendemos. Deveria haver uma base de dados criada para este efeito, passível de congregar o que tem sido feito no domínio do património imaterial ao longo dos últimos anos, mais especificamente desde o diploma de 2009 (Decreto-Lei n.º 139/2009 de 15 de junho), que estabelece o regime jurídico de salvaguarda do PCI em território nacional de acordo com a *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* (UNESCO, 2003), em vigor a nível nacional desde agosto de 2008. Para os vários tipos de património imaterial, não são disponibilizadas informações mais completas sobre manifestações culturais, possibilitando tirar ilações sobre a forma como estão, ou se estão a ser inventariados estes bens e a importância que estas estruturas têm no território nacional. No entanto, do presente trabalho, concluímos que, acima de tudo, existe uma real vontade e um grande esforço para a preservação, a inventariação e a projeção, tanto interna, como externa, a nível municipal. Facto demonstrativo é o trabalho desenvolvido pelo Município da Lourinhã, que, como consagrado na Lei, envolveu a comunidade escolar,

que enquadra a participação das entidades públicas, nomeadamente Autarquias e Museus, na promoção e apoio do conhecimento, defesa e valorização das manifestações do património cultural imaterial das respetivas comunidades, constituem especiais deveres: promover os meios gráficos, sonoros, audiovisuais ou outros, na identificação, documentação, estudo e divulgação do PCI para efeitos da sua

*salvaguarda e facilitar à comunidade do acesso à informação relativa às manifestações do PCI*¹¹⁴.

Neste particular, este município, aproveitando o KIT de Recolha de PCI criado pela DGPC, e com o indispensável envolvimento da comunidade escolar do concelho, em outubro de 2012, iniciou o projeto de recolha, registo e divulgação do inventário das manifestações locais de património imaterial. Considerando-se que o registo do PCI deve ser um espaço de diálogo *intercultural* e *intergeracional*, este inventário, público e acessível à comunidade através da Internet, construiu-se através da partilha entre gerações. Esta foi uma ação que já teve início em finais de 2012. Pretendeu promover a salvaguarda e a valorização do Património Cultural Imaterial do concelho da Lourinhã, incentivando a participação dos jovens no processo de recolha e registo. O KIT PCI é um instrumento orientador pedagógico, concebido para utilizar em contexto escolar e direcionado para os 2ºs e 3ºs ciclos do ensino básico, e incidiu este trabalho no domínio dos Saberes e Ofícios Tradicionais (SOT), das Tradições Oraís (TO) e das Tradições Festivas (TF)¹¹⁵. Através do exemplo desta ação, constatamos que é possível existirem ligações para a criação de bases de dados concelhios, sendo capaz de estabelecer pontes com o passado.

Neste princípio, os organismos públicos também tendem à preservação em conjunto com entidades privadas ou organizações criadas para esse efeito. Esta afirmação é baseada no vasto e rico material, já referido, que nos foi enviado por municípios para a valorização deste trabalho e que, de certa forma, como tivemos a oportunidade de dizer, não se encontra devidamente divulgado. Concluimos que um levantamento mais aprofundado na área do PCI local e regional é de urgente realização para a salvaguarda do património imaterial existente. Pode visar o desenvolvimento regional, envolvendo as comunidades locais e regionais. Carece, como explicitámos, de uma base de dados nacional com mais informação sobre os levantamentos já efetuados e as publicações que têm, até à presente data, sido produzidas. Estamos em crer que é possível a junção dos diversos levantamentos efetuados pelos municípios, museus, associações, etc., numa única, plataforma *online*.

¹¹⁴*Promoção e valorização do património cultural imaterial local*, Município da Lourinhã, 2012-2014, p.2.

¹¹⁵*Ibidem*, p.3.

No que concerne ao Património Linguístico, o avanço neste campo é lento. Verificamos haver já alguns movimentos no sentido da sua preservação nas mais variadas formas. É urgente realizar levantamentos regionais e nacionais para que estes constituam não só o Património Nacional, mas acima de tudo para que a sua preservação faça com que as estruturas regionais consigam avançar em políticas concretas de preservação. O Cante Alentejano e a Arte Chocalheira mostram que é possível criar sinergias entre regiões de forma a serem atingidos objetivos de valor cultural e património nacional. A pouca importância dada ao PL, estando geralmente em segundo plano relativamente a outras manifestações, parece-nos constituir uma grave lacuna no panorama nacional. Este fenómeno contribui para que vocábulos caiam no esquecimento e deixem inclusivamente de existir. Faltam, portanto, levantamentos lexicais generalizados para que as novas gerações tenham esse conhecimento linguístico em muitas das áreas do saber tradicional¹¹⁶ (como foi demonstrado no artigo em nota de rodapé).

Este trabalho indicia dois grandes problemas no panorama português quanto ao PCI e ao PL. O primeiro é demonstrado no levantamento em apêndice, remetendo para a extensa e a difícil recolha. Para isso contribui a dispersão de dados e o pouco valor que parecem ter para as diversas comunidades, porque não são aceites como mais-valias para as mesmas. Por conseguinte, não terão impacto em termos turísticos. Isto contradiz a apetência verificada nos últimos anos dos portugueses por Portugal, a fim de o conhecerem melhor. Estamos em crer que o património imaterial não está a ser devidamente comunicado. Este trabalho de investigação procura fornecer informação para alertar entidades, comunidades e grupos a participarem ativamente na construção e recuperação nos diferentes domínios do património imaterial.

O segundo problema, e talvez o mais importante, prende-se com o “desaparecimento” do léxico utilizado no passado. É incontestável que os conhecimentos técnicos e linguísticos nas diferentes áreas do saber tradicional estão nas mãos de pessoas que lhe dedicaram a sua vida e que na generalidade não foram escolarizadas. As informações que possuem constituem um vasto património linguístico que se apagará progressivamente, se não for conservado, caindo no esquecimento. O papel fulcral das recolhas é, então, de extrema importância porque elas contribuem para a transmissão

¹¹⁶Rebelo, Helena, *Um Património Linguístico em Vias de Extinção ou a Sabedoria Linguística dos Idosos Analfabetos: o Arado, o Carro de Bois e o Linho in Confluência*, Revista do Instituto de Língua Portuguesa, ISSN 1415-7403, nº 43 – 2º semestre de 2012 – Rio de Janeiro, 2012-2013, 107-137.

deste saber cultural e linguístico. Os linguistas, entre outros especialistas, têm de registar os dados para a preservação deste extenso legado. Segundo afirma Helena Rebelo,

os labores sobre a língua falada, sobretudo ao nível do léxico, poderão ajudar a manter viva a memória linguística da comunidade. Trata-se de um património linguístico precioso que é indispensável compilar. Tornam-se primordiais os levantamentos lexicais, ultrapassando os simples registos em entradas dicionarizadas. O trabalho a fazer é mais do que o que está associado a um dicionário¹¹⁷.

Neste particular, têm especial interesse os atlas linguísticos (cf., por exemplo, o ALEMPS – o Atlas Linguístico-Etnográfico da Madeira e do Porto Santo – em fase de conceção, ou o Arquivo Digital de Literatura Oral Tradicional – Centro de Tradições Populares Portuguesas – Prof. Manuel Viegas Guerreiro¹¹⁸) porque procuram colmatar estas perdas. Não devem, no entanto, ser os únicos meios de preservação deste léxico. Os municípios, os museus e os grupos que constituem as diferentes comunidades têm um papel preponderante neste aspeto da preservação lexical. Segundo a mesma autora, *fazem, por isso, todo o sentido museus dedicados à Língua Portuguesa¹¹⁹.*

Portanto, o trabalho de investigação que realizámos parece-nos fundamental para a valorização dos conhecimentos sobre o património imaterial e o léxico existente, sendo algum transversal aos diferentes distritos e que, por isso, merece ser conhecido, ao mesmo tempo que é necessário preservá-lo. É imprescindível construir levantamentos junto de quem domina as áreas tradicionais em vias de extinção, como possam ser as de tanoeiros, sapateiros, etc., para compilar e não deixar desaparecer toda uma terminologia associada às diversas manifestações culturais. Preservar estes termos, nas suas aceções técnicas, porque fazem parte do nosso Património Linguístico, é evitar a sua completa extinção e torna-se uma forma a impedir o desaparecimento das tradições. Assim, estas são recuperadas a nível técnico e permitem a valorização humana. Sem as pessoas conhecedoras dos saberes tradicionais, extingue-se um número extenso de vocabulário,

¹¹⁷Rebelo, Helena, *Um Património Linguístico em Vias de Extinção ou a Sabedoria Linguística dos Idosos Analfabetos: o Arado, o Carro de Bois e o Linho in Confluência*, Revista do Instituto de Língua Portuguesa, ISSN 1415-7403, nº 43 – 2º semestre de 2012 – Rio de Janeiro, 2012-2013, p. 134.

¹¹⁸<http://www.adlot.fl.ul.pt/community/#front>, (página consultada a 18/06/2016).

¹¹⁹Rebelo, Helena, *Um Património Linguístico em Vias de Extinção ou a Sabedoria Linguística dos Idosos Analfabetos: o Arado, o Carro de Bois e o Linho in Confluência*, Revista do Instituto de Língua Portuguesa, ISSN 1415-7403, nº 43 – 2º semestre de 2012 – Rio de Janeiro, 2012-2013, p. 134.

criando um empobrecimento linguístico considerável e irreparável. Fazer recolhas a fim de preservar o vocabulário e realizar estudos como este, no âmbito do Património Imaterial, conduzem à preservação do Património Linguístico, a base para a existência de todo um universo imaterial, com muito interesse para as comunidades e de extrema importância nacional.

Fatores de globalização tendem a influenciar o PCI e conseqüentemente o PL. Porque na análise que é realizada às técnicas artesanais, encontra-se sempre um léxico que lhe serve de suporte, pois, sem a existência deste, dificilmente muitas destas práticas teriam resistido até ao presente. A tradição oral tem sido a base deste universo patrimonial. Sem a sua salvaguarda, esta terá tendência a desaparecer e com ela uma riqueza incalculável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E WEBGRAFIA

- ALENTEJO, Câmara Municipal de Ferreira do, *O Cante Alentejano é como eu*, ed. Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo, 2 CD'S, 2008.
- AMENDOEIRA, Ana Paula, *Património mundial e turismo: uma reflexão a propósito dos 40 anos da Convenção*, Revista Património, número um, novembro de 2013.
- ANDRADE, Constança M. P. de A. V. de, *Dinâmicas do Património Imaterial: A Candidatura galego-Portuguesa à UNESCO*, Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa, Departamento de Antropologia e de História, 2008.
- AROUCA, Câmara Municipal de, *Lendas de Arouca*, ed. Câmara Municipal de Arouca, 2010.
- AZEVEDO, Ana, Recolha da Associação Rumo à Margem, *Contos Tradicionais da região do entre Douro e Vouga*, CD, Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, 2006.
- BARBEIRA, Francisco Pereira, Caderno nº 112 da Coleção *O Fio da Memória*, *Paulo Marques – artesão de miniaturas de madeira*, ed. Câmara Municipal da Guarda, dezembro 2012.
- BARCELOS, J. M. Soares de, *Falares do Outro Arquipélago (Flores e Corvo) Vocabulário Regional*, ed. do Autor, 2009.
- BRÁS, Vitória, Caderno nº 113 da Coleção *O Fio da Memória*, *Saberes e sabores da Faia – Açorda de bacalhau, uma tradição à mesa*, ed. Câmara Municipal da Guarda, dezembro 2012.
- BRUNO, Jorge A. Paulus, coord., *Inventário do Património Imóvel dos Açores. Terceira. Praia da Vitória*, 1ª ed., ed. Direcção Regional da Cultura, Instituto Açoriano de Cultura e Câmara Municipal da Praia da Vitória, 2004.

- CABELEIRA, Maria Adelaide M., *As tradições populares como factor de desenvolvimento turístico local no concelho de Chaves*, UTAD, 2010.
- CABRAL, Clara Bertrand, *Património Cultural Imaterial. Convenção da UNESCO e seus contextos*, Edições 70, Lda., Lisboa, março de 2011.
- CARRETO, Carlos F. Clamote, coord., *O Carnaval da Idade Média, Actas do Colóquio Internacional*, 1ª ed., ed. Instituto Açoriano da Cultura, Universidade Aberta, Câmara Municipal de Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Praia da Vitória, Angra do Heroísmo, 2008.
- CARVALHEIRA, Carlos, Caderno nº 115 da Coleção *O Fio da Memória, Vae Soli! (aldeias – a agonia de um mundo de ontem*, ed. Câmara Municipal da Guarda, junho 2013.
- CASANOVA, Vítor, Caderno nº 116 da Coleção *O Fio da Memória, Grupo Coral Pedras Vivas – Cantar com alma e com arte*, ed. Câmara Municipal da Guarda, junho 2013.
- CHOAY, Françoise, *As questões do Património*, Edições 70 Lda., 2011.
- CORREIA, Maria Teresa Ramos, Caderno nº 118 da Coleção *O Fio da Memória, O Terreiro do Forno*, ed. Câmara Municipal da Guarda, junho 2013.
- COSTA, coord. Paulo Ferreira da, *Museus e Património Imaterial: agentes, fronteiras, identidades*, Lisboa, Instituto dos Museus e da Conservação; Softlimits, 2009.
- CRYSTAL, David, *Inglês deveria ser ensinado com uma língua 'global'?*, consultado em 2016-09-08, URL: <https://www.youtube.com/watch?v=wDmUSR3L0TA>.
- DECRETO do Presidente da República n.º 28/2008 de 26 de Março, Resolução A. R. n.º 12/2008, *Aprova a Convenção para a Salvaguarda do Património*

Cultural Imaterial, adoptada na 32.ª Sessão da Conferência Geral da Unesco, em Paris, a 17 de Outubro de 2003, consultado em 2014-08-18, URL: <http://www.culturacores.azores.gov.pt/ficheiros/legislacao/20141230112336.pdf>.

DECRETO-LEI n.º 215/2006, de 27 de outubro, *Lei Orgânica do Ministério da Cultura*, consultado em 2016-02-18, URL: <http://www.fd.unl.pt/Anexos/Investigacao/4935.pdf>.

DECRETO-LEI n.º 97/2007, de 29 de março, *Lei Orgânica do Instituto dos Museus e da Conservação*, consultado em 2016-02-18, URL: https://www.bensculturais.com/documentos/2007-LeiOrganicaImcDL97_2007.pdf.

DECRETO-LEI n.º 139/2009 de 15 de junho, *Regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial*, consultado em 2016-02-18, URL: http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/portugal/portugal_lei139_2009_pororof.pdf.

DECRETO-LEI n.º 149/2015, Diário da República, I/S, n.º 150, de 4 de agosto de 2015, consultado em 2016-06-08, *Procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho, que estabelece o regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial*, URL: <http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web/Recursos/RecursosUtilitariosListar.aspx?TipoUtilitario=1>.

DECRETO-LEI n.º 97/2007, de 29 de Março, *definiu a missão e as atribuições do Instituto dos Museus e da Conservação, I. P. (IMC, I. P.)*, consultado em 2016-02-18, URL: http://www.patrimoniocultural.pt/static/data/conservacao_e_restaurom_ljf/portaria_377-2007.pdf.

DEFINIÇÃO de “Património”, in *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*, Academia das Ciências de Lisboa, G-Z, Editorial Verbo.

DIREÇÃO-GERAL do Património Cultural, consultado em 2016-02-01, URL: www.patrimoniocultural.pt/pt/.

FERNANDES, Carla Varela, DIAS, Isabel Barros, FRESCO, João, JÚDICE, Nuno, BARBOSA, Pedro Gomes, MATOS, Sofia Correia de, PALMA, Victor, *D. Dinis – Actas dos Encontros sobre D. Dinis em Odivelas*, Ed. Colibri e Câmara Municipal de Odivelas, 2011.

FERREIRA, João R., *Do Dialeto Interamnense aos Traços Fonéticos Especiais do Falar de Fafe, Isoglossas e Variações Diatópicas*, Associação Terra Labirinto, 2014.

FILOLOGIA, Boletim de, *Algumas observações sobre a noção de "língua portuguesa"*, 1984, consultado em 2016-02-18, URL: <http://cvc.instituto-camoes.pt/hlp/brevesum/>.

GUAPO, António de Oliveira, Melo, António Rodrigues, Martins, José Eduardo *in A Fala: falares, saberes e cantares*. pp. 161-188. *In – O concelho de Alenquer 2: subsídios para um roteiro de Arte e Etnografia*, 3.^a ed. Alenquer: Câmara Municipal de Alenquer; Associação para o estudo e defesa do Património de Alenquer, 2002.

GUARDA, Câmara Municipal da, *Leite, cardo e mãos frias – O queijo Serra da Estrela no Concelho da Guarda*, ed. Câmara Municipal da Guarda / Núcleo de animação Cultural, julho 2009.

GUARDA, Câmara Municipal da, *Morcela da Guarda – Tradição, saber e sabor*, ed. Pró-Raia – Associação de Desenvolvimento Integrado da Raia Centro Norte, julho 2012.

GUARDA, Câmara Municipal da, *Ouro líquido – O azeite no Concelho da Guarda*, ed. Pró-Raia – Associação de Desenvolvimento Integrado da Raia Centro Norte, julho 2013.

GUIA do Douro, Guia Turístico do Douro, Turismo do Douro, 2012, consultado em 2016-06-06, URL: <https://www.visitportugal.com/pt-pt>.

HANDLER, Richard, *Nationalism and the Politics of Culture in Quebec*, Madison: University of Wisconsin Press, 1988.

INVENTARIAÇÃO de Património Imaterial, consultado em 2016-02-01, URL: <http://www.patrimoniocultural.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imaterial/inventario-nacional-do-pci/>.

LEI 107/2001, de 8 de setembro, *Lei de Bases do Património Cultural Português*, consultado em 2014-05-11, URL: <http://www.patrimoniocultural.pt/pt/patrimonio/legislacao-sobre-patrimonio/>.

LEI 13/1985, de 6 de julho, *Património Cultural Português*, consultado em 2014-05-11, URL: http://recil.grupolusofona.pt/bitstream/handle/10437/3775/Lei%2013_85.pdf?sequence=1.

LIMA, Delfina Fonseca, Bordalo, Maria Leopoldina M. F., *Vermiosa – com o seu linguajar de outros tempos*, ed. C. M. Castelo Rodrigo, 1997.

LIMA, Gervásio, *A Vila da Praia Há 300 Anos, Uma página das lutas da Independência, O Capitão Francisco de Ornelas*, ed. Livraria Editora Andrade, 1929, Angra do Heroísmo, Câmara Municipal da Praia da Vitória, 2ª ed. Facsimile, 1992.

LIMA, Paulo, *entrevista ao diretor da Casa de Cante de Serpa e responsável pelo levantamento do Cante Alentejano e da Arte Chocalheira*, consultado em 2014-11-26, URL: <https://www.publico.pt/culturaipsilon/noticia/-o-cante-jaganhou-diz-paulo-lima-coordenador-da-candidatura-1677441>.

LOPES, Flávio, CORREIA, Miguel Brito, *Património Cultural, Critérios e Normas Internacionais de Proteção*, ed. Caleidoscópio Edição e Artes Gráficas, SA, Lisboa, 1ª ed., fevereiro de 2014.

LUSA, Agência, *Todas as câmaras municipais portuguesas estão ligadas à Internet*, consultado em 29-12-2014, URL: <https://www.publico.pt/media/noticia/todas-as-camaras-municipais-portuguesas-estao-ligadas-a-internet-1211947>.

MANNHEIM, Karl, *Essays on the Sociology of Culture*, London: Routledge, 1992.

MARIA, Associação de Municípios das Terras de Santa, *Zás-Trás-Pás, eis os contos que o livro traz*, ed. Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, 2006.

MARQUES, Gentil, Caderno nº 12 da Coleção *O Fio da Memória, A Lenda da Guarda*, in *Lendas de Portugal*, ed. Câmara Municipal da Guarda, abril 2003.

MARQUES, Hermínio Cunha, *Festas e Romarias através dos tempos (No concelho de Carregal do Sal)*, ed. do Autor, 2009.

MARVÃO, Padre António, in *Congresso sobre o Alentejo – Semeando Novos Rumos, Évora*, outubro 1985, I Volume, pp. 104 – 107, Ed. Associação de Municípios do Distrito de Beja.

MATRIZPCI, URL: <http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web/AreaJovens/AreaJovensKit.aspx>, consultado em 2016-02-01.

MEDEIROS, Carlos, *Figueiró dos Vinhos – Terra de Sonho*, ed. C. M. de Figueiró dos Vinhos, 1ª ed., 2002.

MELO, Paulo de Ávila de, *Ruas e Lugares da Praya (Notas para a sua História)*, I Volume, 1ª ed., Terceira- Açores, Câmara Municipal da Praia da Vitória, 1994.

MEMORIAMEDIA, e-Museu do Património Cultural Imaterial, www.memoriamedia.net/, consultado em 2016-02-08. [A UNESCO propôs em dezembro de 2013 a acreditação da Memória Imaterial como consultora do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial.]

MOREIRAS, coord. Paulo, *A Arca da Memória – Recolha do Património Oral do Concelho de Pombal, Realizado pelos Lares e Instituições Particulares de Solidariedade Social do Concelho de Pombal*, ed. Município de Pombal, dezembro 2005.

PARAFITA, Alexandre, *Património Imaterial do Douro*, ed. Âncora, Volume I, II, III, 2010-2014.

PEIXEIRA, Luís Manuel de Sousa, *Feiras e Mercados de Odivelas*, ed. Colibri e C. M. de Odivelas, novembro 2010.

PERALTA, Elsa, “*Somos todos marítimos*”: *uma etnografia das (in)visibilidades do poder na representação social do passado local em Ílhavo*, *Etnográfica* [Online], vol. 14 (3) | 2010, posto online no dia 21 Outubro 2011, consultado em 2014-08-18, URL: <http://etnografica.revues.org/249>.

PERALTA, Elsa, *Clara Bertrand Cabral - Património Cultural Imaterial: Convenção da Unesco e seus Contextos*, MIDAS, posto online no dia 29 abril 2013, consultado em 2014-08-11, URL: <http://midas.revues.org/295>.

PEREIRA, Benjamim Enes, *Bibliografia Analítica de Etnografia Portuguesa*, Lisboa, (edição em formato electrónico) Instituto dos Museus e da Conservação, 2009.

- PÉREZ, Xerardo Pereiro: *Turismo Cultural – Uma visão antropológica*, Colección PASOS edita, nº 2, 2009.
- PINA, Maria João Augusto, *Peroguarda: Aspectos Culturais de uma freguesia do Baixo Alentejo*, Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo, 2008.
- PIRES, Maria Laura Bettencourt, *Teorias da Cultura*, Lisboa 2004, Universidade Católica Editora.
- PORTARIA n.º 196/2010 (Diário da República, I/S, n.º 69, de 9 de abril de 2010), elaborada no quadro jurídico de salvaguarda do PCI estabelecido pelo Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho, DIÁRIO DA REPÚBLICA, I/S, n.º 69, de 9 de abril de 2010, consultado em 2016-06-08, URL: <http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web/Recursos/RecursosCronologiaPortugal.aspx>.
- PORTARIA n.º 377/2007, de 30 de março, *Organização interna do Instituto dos Museus e Promoção e Valorização do Património Cultural Imaterial Local*, Município da Lourinhã, 2012-2014.
- PUBLIÇOR, Publicações & Publicidade. Lda., *Santa Maria*, Município da Vila do Porto, 2008.
- RAMOS, Francisco Martins, *Etnografia Geral Portuguesa*, Universidade Aberta, 2004.
- REBELO, Helena – *Os Nomes das Receitas: Um Património Linguístico Regional, Nacional ou Internacional? Uma Análise Lexical*, comunicação apresentada no Colóquio Internacional DIAITA – PATRIMÓNIO ALIMENTAR, no Funchal, 14-05-2015 e 15-05-2015, publicação no prelo.
- REBELO, Helena, “Património Linguístico Madeirense: alguns Aspectos Lexicais, Fonéticos, Morfológicos e Sintáticos” in MARCOS DE DIOS, Ángel (Ed.) *La Lengua Portuguesa*, VOL. II Estudios Lingüísticos, Salamaca:

- Ediciones Universidad de Salamanca, ISBN 978-84-9012-445-1, 2014, 627-648.
- REBELO, Helena, “Um Património Linguístico em Vias de Extinção ou a Sabedoria Linguística dos Idosos Analfabetos: o Arado, o Carro de Bois e o Linho” in *Confluência*, Revista do Instituto de Língua Portuguesa, ISSN 1415-7403, nº 43 – 2º semestre de 2012 – Rio de Janeiro, 2012-2013, 107-137.
- RIBEIRO, Orlando, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico – Estudo Geográfico*, Coimbra Editora, Limitada, Coleção “UNIVERSITAS”, 1945, in Prefácio.
- RODRIGUES, José António Afonso Rodrigues, Caderno nº 110 da Coleção *O Fio da Memória, Cemitérios – A eternização da memória*, ed. Câmara Municipal da Guarda, dezembro 2012.
- SANTOS, Lino Augusto, TRIGUEIRO, José Arlindo Armas, *Espírito Santo na Ilha das Flores (Preservação Histórica)*, ed. José Arlindo Armas Trigueiro, 2007.
- SARAMAGO, José, *Viagem a Portugal*, Editorial Caminho, Lisboa, 1ª edição, outubro de 1990.
- SARDO, Susana, RIBEIRO, Jorge Castro, *Poesia popular e melodias da Região do Entre Douro e Vouga*, CD, Associação de Municípios das Terras de Santa Maria, Arouca, 2006.
- SCHMIDT, Eric, Cohen, Jared, *A nova era digital*, ed. D. Quixote, 2013.
- SEQUEIRA, Helder, Caderno nº 119 da Coleção *O Fio da Memória, Julgamento e Morte do Galo do Entrudo*, ed. Câmara Municipal da Guarda, junho 2013.
- SILVA, Carlos Guardado da (coord.), *História das Festas*, 1ª ed., Torres Vedras, Edições Colibri, Câmara Municipal de Torres Vedras, Instituto de Estudos Regionais e do Municipalismo Alexandre Herculano, Maio 2006.

SILVA, Margarida Moreira da, *É por aí voz constante...E o Povo sabe quando diz... - Subsídio para o estudo da Literatura Oral no Concelho de Loures*, 1ª ed., Loures, Museu Municipal de Loures, Divisão do património Cultural, Departamento Sócio-cultural e Câmara Municipal de Loures, 2007.

TURISMO 2020 – *Plano de Ação para o Desenvolvimento do Turismo em Portugal 2014-2020*, Turismo de Portugal I. P. (TdP).

UNESCO, 2006b, *Report of the Expert Meeting on Community Involvement in Safeguarding Intangible Cultural Heritage: Towards the Implementation of the 2003 Convention*, Tóquio, Japão 13-15 março 2006, consultado em 2016-06-06, URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00034-EN.pdf>.

UNESCO, Paris, 15 de novembro de 1989, *Recomendação sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular*, consultado em 2014-08-18, URL: http://cvc.instituto-camoes.pt/cpc2007/patrimonio/bloco2/recomendacao_%20sobre_a_salvaguarda_da_cultura_tradicional.pdf.

UNESCO, Paris, 17 de outubro de 2003, *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*, consultado em 2014-08-18, URL: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>.

UNESCO, Paris, 20 de outubro de 2005, *Convenção Sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais*, consultado em 2014-08-18, URL: <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001497/149742por.pdf>.

UNESCO, *Programme thématique sur le tourisme durable adopté par le Comité du Patrimoine Mondial* lors de sa 25e session à Helsinki. Paris: Centre du Patrimoine Mondial, 2006.

URL: <http://capeiaarraiana.pt/2011/02/09/gastronomia-portuguesa-e-patrimonio-cultural-imaterial/>, consultado em 2014-05-11.

URL: <http://www.cm-pvarzim.pt/areas-de-atividade/turismo/conhecer/as-nossa-raizes-1/historia/etnografia>, consultado em 2014-12-17.

URL: <http://www.cm-trancoso.pt/turismo/patrimoniojudaico/Paginas/default.aspx>, consultado em 2014-05-11.

URL: <http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web/home.aspx>, consultado em 2015-08-18.

URL: <http://www.patrimoniocultural.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imaterial/inventario-nacional-do-pci/>, consultado em 2016-06-07.

URL: <http://www.patrimoniocultural.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imaterial/inventario-nacional-do-pci/>, consultado em 2016-06-28.

URL: <https://www.publico.pt/local/noticia/do-cante-ao-chocalho-os-premios-da-unesco-sao-a-ultima-barreira-para-travar-o-deserto-no-alentejo-1718494>, consultado em 2015-12-27.

WILLIAMS, Raymond, *Culture and Society 1780-1950*, Harmondsworth: Penguin, 1963.

APÊNDICE

Levantamento do PCI regional através do *ciberespaço*

Nota Explicativa

A orgânica para a formatação deste documento seguiu, no geral, os cinco domínios de classificação da UNESCO para o Património Imaterial, sendo os mesmos em Portugal¹:

- a) Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vector do património cultural imaterial;
- b) Artes do espetáculo;
- c) Práticas sociais, rituais e eventos festivos;
- d) Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo;
- e) Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais.

A fim de organizar os muitos dados recolhidos, foram colocadas as entradas dos elementos de Património Cultural Imaterial por ordem alfabética em cada tópico principal. Não foi, por isso, mantida a ordem dos cinco domínios classificados pela UNESCO e que constituem os tópicos principais no levantamento. Foi assumido um sexto ponto, intitulado *Promotores*, por os agentes culturais fazerem parte dos elementos apresentados pelos municípios, embora sem enquadramento nos domínios assinalados. Identificam-se os subtópicos utilizados para diferenciar dos tópicos divulgados e ao mesmo tempo por constituírem grupos de produções semelhantes. A título de exemplo, consideramos:

Tópicos:

- 1.1. Carnaval (cf. p. 148);
- 1.2. Natal (cf. p. 148).

Subtópicos:

- Carnaval (cf. p. 148);
- Cantar as janeiras ou janeiras (cf. p. 148).

O presente levantamento faz a recolha da informação contida nas páginas de cultura, turismo e de outro tipo, na totalidade das 308 câmaras municipais existentes em Portugal. Contudo, como é óbvio, existirão outras manifestações, além das apresentadas e recolhidas nas páginas. Esta recolha inclui também manifestações culturais que parecem recentes, como seja, a título de exemplo, a Caricatura, ilustração e cinema de animação (Amadora) (cf. p. 148). Os procedimentos basearam-se numa análise temática, como, por exemplo, a usada para o subtópico Tauromaquia (cf. p. 150). Algumas manifestações são de difícil enquadramento e classificação, procedemos nestes casos à inclusão de informações adicionais sobre algumas das manifestações

¹Decreto-Lei n.º 139/2009 de 15 de junho de 2009, Capítulo I – Art.º 1.

encontradas (cf. p.259 e p. 261), como exemplo: (cf. Costumes/tradições [casamento, terço ao defunto, dia das comadres e dos compadres e as festas do chapéu milagreiro] (Moimenta da Beira), p. 151). Alguns elementos de PCI podem surgir mais do que uma vez. Esta suposta repetição é, todavia, aparente porque estas hipotéticas repetições seguem a formulação do registo dos municípios e são listados no levantamento como são apresentados nas páginas municipais.

Símbolos utilizados e abreviaturas

- (•) - Introdução de elementos, exemplo: ● Carnaval (cf. p. 148)
- (;) – Separador de elementos que pertencem ao mesmo subtópico, exemplo: Presépios públicos (Alenquer, Calheta - Madeira, Covilhã, Ribeira Brava); Presépio cavalinho (Santa Maria da Feira); Presépio movimentado (Lagoa) (cf. p. 148)
- (,) – Separador de nomes dos Municípios, exemplo: Presépios públicos (Alenquer, Calheta - Madeira, Covilhã, Ribeira Brava) (cf. p.177)
- (-) – Separador de indicações específicas: Calheta – Madeira (cf. p. 148) ou Serra-à-Velha – 4^a feira de *Micareme* [Sátira aos avós] (Cantanhede) (cf. p. 148)
- [] – Enquadra notas específicas sobre uma dada manifestação, exemplo: Serra-à-Velha – 4^a feira de *Micareme* [Sátira aos avós] (Cantanhede) (cf. p. 150)
- () – Contém nomes dos Municípios, exemplo: Presépios públicos (Alenquer, Calheta - Madeira, Covilhã, Ribeira Brava) (cf. p.148)
- C/ - ”com”, exemplo: Palheiros [aglomerado arquitetónico de pescadores/agricultores] (c/descrição - Mira) (cf. p. 156)
- / - “ou”, exemplo: Charolas [cantar as janeiras ou cantares ao Menino/charoleiros] (Calheta – Madeira, Faro, Tavira) (cf. p. 148)

Siglas deste levantamento

CTCP – Centro Tecnológico do Calçado de Portugal

DOC – Denominação de Origem Controlada

DOP – Denominação de Origem Protegida

DRCM - Direção Regional da Cultura da Madeira

DRCA – Direção Regional de Cultura dos Açores

IGP – Indicação Geográfica Protegida

ÍNDICE

APÊNDICE.....	142
Nota Explicativa	143
Símbolos utilizados e abreviaturas	144
Siglas deste levantamento	144
ÍNDICE	145
1. Artes do espetáculo.....	148
1.1. Carnaval.....	148
1.2. Natal	148
1.3. Outras manifestações	148
1.4. Quaresma/Páscoa	149
1.5. Tauromaquia	150
2. Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo.....	151
2.1. Animais.....	151
2.2. Árvores/Frutos/Plantas.....	151
2.3. Cereais.....	153
2.4. Outros conhecimentos/usos	154
2.5. Temperos/Condimentos	156
2.6. Vinhos.....	157
3. Práticas sociais, rituais e eventos festivos.....	159
3.1. Práticas sociais.....	159
3.2. Feira(s)/Festa(s)/Procissões/Romarias.....	160
3.2.1. Profanas/Temáticas.....	160
3.2.2. Religiosas.....	161
3.2.3. Feiras	165
3.2.4. Festivais.....	166
3.3. Máscaras	166

3.4. Outros.....	166
4. Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais	168
4.1. Arte de ofícios/oficinas	168
4.2. Artesanato.....	171
4.2.1. Arte sacra.....	171
4.2.2. Artes com matéria orgânica	171
4.2.3. Artes diversas	173
4.2.4. Artes em madeira	174
4.2.5. Belas Artes	176
4.2.6. Brinquedos.....	177
4.2.7. Calçado.....	178
4.2.8. Cerâmica	178
4.2.9. Cestaria	180
4.2.10. Chapelaria.....	182
4.2.11. Chocalhos.....	182
4.2.12. Cortiça.....	182
4.2.13. Embarcações.....	183
4.2.14. Ferramentas agrícolas.....	183
4.2.15. Instrumentos musicais	183
4.2.16. Metais	184
4.2.17. Miniaturas.....	185
4.2.18. Ourivesaria e bijuteria.....	186
4.2.19. Pedra.....	187
4.2.20. Pele.....	187
4.2.21. Pesca	188
4.2.22. Têxteis e similares.....	188
4.3. Gastronomia	193
4.3.1. Acompanhamentos.....	193
4.3.2. Aperitivo(s)/Entrada(s).....	198

4.3.3.	Bebidas	200
4.3.4.	Carne	201
4.3.5.	Doces/Sobremesas.....	211
4.3.6.	Enchidos	225
4.3.7.	Moluscos.....	228
4.3.8.	Peixe.....	229
4.3.9.	Queijos.....	236
4.3.10.	Saladas.....	238
4.3.11.	Salgados.....	238
4.3.12.	Sopas.....	238
5.	Tradições e expressões orais.....	243
5.1.	Adágios e outros dizeres	243
5.2.	Contos.....	243
5.3.	Crendices.....	243
5.4.	Jogos tradicionais	244
5.5.	Lendas	244
5.6.	Língua/Dialetos/Siglas.....	248
5.7.	Música e cantares	249
6.	Promotores.....	251
6.1.	Associações.....	251
6.2.	Grupos.....	251
6.3.	Organismos	252
6.4.	Eventos	253
6.5.	Produtores/Entidades.....	254

1. Artes do espetáculo

1.1. Carnaval

- Carnaval (Alcácer do Sal, Alcobaça, Alcoutim, Almodôvar, Alvaiázere, Angra do Heroísmo, Batalha, Benavente, Câmara de Lobos, Canhas de Senhorim, Carregal do Sal, Castanheira de Pera, Castelo de Vide, Chamusca, Cuba, Espinho, Estarreja, Faro, Figueira da Foz, Figueiró dos Vinhos, Funchal, Lagos, Lamego, Lisboa, Loures, Machico, Marvão, Mealhada, Mirandela, Mourão, Nelas, Odivelas, Ourique, Ovar, Ponta do Sol, Porto Moniz, Redondo, Ribeira Brava, Ribeira Grande, Santa Cruz da Graciosa, Sesimbra, Sines, Tavira, Torres Vedras, Velas, Vila do Bispo, Vila do Nordeste, Vila Nova de Famalicão, Vila Nova de Paiva); Cegadas [brincadeiras de carnaval] (Mirandela, Sesimbra); Danças e bailinhos do Carnaval² (São Roque do Pico); Estudantinas [Carnaval] (Moura); Entrudo [Páscoa e Natal - rituais religiosos] (Armamar); Entrudos do rico-irmão e do canto do galo (Vila Nova de Paiva)

1.2. Natal³

- Cantar as janeiras ou janeiras (Albufeira, Batalha, Penalva do Castelo, Proença-a-Nova, Setúbal, Vidigueira, Vila Nova de Cerveira) [referências às quadras que se cantam] (Penamacor); Cantar dos reis (Alenquer, Alvaiázere, Cadaval, Calheta - Madeira, Ovar⁴, Ponta do Sol, Porto Santo, Ribeira Brava, Santa Cruz - Madeira, Santana, Velas); Cantares de Natal (Barreiro); Cavalgata dos reis ou cortejo dos reis (Ribeira Grande, Valença); Charolas [cantar as janeiras ou cantares ao menino/charoleiros] (Calheta – Madeira⁵, Faro, Tavira); Dia de reis (Castanheira de Pera); Festa dos reis (Lourinhã, Mafra)
- Cepo bento⁶ (Cantanhede)
- Madeiro de natal [fogueira do Menino Jesus] (Proença-a-Nova, Penamacor); Missas do parto (Calheta - Madeira, Ribeira Brava, Santa Cruz)
- Presépios públicos (Alenquer, Calheta - Madeira, Covilhã, Ribeira Brava); Presépio cavalinho⁷ (Santa Maria da Feira); Presépio movimentado (Lagoa)

1.3. Outras manifestações

- Caricatura, ilustração e cinema de animação (Amadora); Desenhos a grafite (Castelo de Vide)
- Cavalhadas [origem nos torneios medievais] (Mirandela, Ribeira Grande, Sesimbra, Viseu)
- Corrida do galo⁸ (Vila Verde)

²Direcção Regional da Cultura dos Açores – Levantamento do Património Sonoro dos Açores.

³Neste subtópico foram agrupadas manifestações realizadas no período de Natal.

⁴Candidato a PCI.

⁵Comemorado a 29 de junho – dia de São Pedro.

⁶A 24 de dezembro, fogueira em que, durante toda a noite, arde um grande tronco de árvore.

⁷Considerado o maior presépio do mundo em movimento.

⁸Realiza-se no domingo gordo - precede o Carnaval.

- Costumes/tradições [casamento, terço ao defunto, dia das comadres e dos compadres e as festas do chapéu milagreiro] (Moimenta da Beira)
- Culto da flor (Mirandela); Festival internacional das camélias (Lousada); Passadeiras em flor (Sabrosa); Tapetes de flores (Vila do Conde); Tapetes de pétalas de flores e murta dos jardins de camélias de Basto (Mondim de Basto, Melgaço)
- Dança do cego ou sapateirada⁹ (Valongo); Danças tradicionais (Alpiarça, Barreiro, Gondomar, Nazaré, Vila Nova de Gaia); Danças tradicionais e cantares da Serra da Lousa¹⁰ (Castelo Branco); Fandango (Alpiarça)
- Encenação da aparição da Moura encantada no castelo de Tavira (Tavira)
- Festa das adiafas [celebrar o final das colheitas] (Cadaval)
- Hospitalários no caminho de Santiago [peregrinação, a recriação histórica, a festa medieval] (Matosinhos)
- Marcha Gualteriana; Batalha das flores; Corrida de cavalos [inseridas nas festas Gualterianas] (Guimarães) [cf. p. 14]
- Piratas em Leça da Palmeira [recriação histórica] (Matosinhos)
- Porco [esculturas zoomorfas] (Mirandela)
- Recriação da romaria Santa Iria [em honra da Senhora da Saúde] (Santarém)
- Recriação da sementeira (Vila do Nordeste); Recriação da vessada tradicional [atividade que consiste na sementeira do milho (início do ciclo da terra), complementada com a plantação de abóboras e couves, através de um conjunto de elementos que lhe conferem toda a tipicidade: as alfaias de tracção animal (segão, arado e grade), os trajes de trabalho característicos dos finais do século XIX início do século XX, as danças e cantares que ritmavam a faina e a ementa tradicional¹¹] (Felgueiras); Sementeiras (Alvaiázere)
- Romeiros (Calheta - Açores, Ponta Delgada - Açores, Povoação)
- Teatro de fantoches (Lousã); Teatro popular (Paços de Ferreira, Gondomar); Festival internacional de teatro de rua (Santa Maria da Feira)

1.4. Quaresma/Páscoa¹²

- Baile da Pinha [Páscoa] (Aljustrel)
- Cerimónia dos Passos (Águeda); Representação da mui dolorosa paixão de Cristo (Ponte da Barca); Representação da Via-sacra (Amadora, Fronteira, Gavião, Mealhada, Mondim de Basto, Ourém, Ovar, Pinhel); Teatro de rua - a paixão de Cristo (Sardoal)

⁹[cf. 3.2. Feira(s)/Festa(s)/Procissões/Romarias, pp. 159-165].

¹⁰<http://www.matrizpci.dgpc.pt/MatrizPCI.Web/Inventario/InventarioConsultar.aspx?IdReg=399> (página consultada a 31 de março de 2016), desde 2014, integra a lista do Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial.

¹¹<https://cm-resende.pt/index.php?oid=4738&mode=print> (página consultada a 31 de março de 2015)

¹²Neste subtópico foram agrupadas manifestações realizadas no período da Quaresma/Páscoa.

- Corpo de Deus [Festa da Coca – Monção] (Melgaço, Mondim de Basto, Lisboa, Penafiel); Festa da toura ou do carneirinho [Corpo de Deus] (Penafiel);
- Farricocos¹³ (Braga)
- Festa das tochas floridas [procissão da Ressurreição] (São Brás de Alportel)
- Pai Velho [o cerimonial mantém-se quase com os mesmos ingredientes medievos que encontramos na "Vaca das Cordas", ou na "Procissão do Corpo de Deus", em Monção com a tradição do Boi Bento, do Carro das Ervas, do Dragão e do São Jorge, ou na Senhora D'Agonia com os seus Gigantones e Cabeçudos] (Ponte da Barca)
- Serra-à-Velha – 4ª feira de *Micareme* [Sátira aos avós] (Cantanhede)

1.5. Tauromaquia

- Capeia Arraiana [Património Cultural Imaterial é a primeira manifestação cultural imaterial registada no Inventário Nacional – 2011]¹⁴ (Sabugal); Corrida de toiros à portuguesa (Azambuja); Corrida de touros da Ascensão em honra da Senhora do Amparo (Chamusca); Cortejo de campinos (Azambuja); Criação e lide de cavalos e touros (Vila Franca de Xira); Largada de toiros (Azambuja); Largada de touros à corda (Alenquer); Núcleo tauromáquico (Coruche); Semana taurina (Benavente); Toiros [devoção à Virgem Macarena, ao Sagrado Coração, a Nossa Senhora de Fátima e ao Senhor da Misericórdia (Chamusca); Tauromaquia [bandarilhas, muleta, cavaleiro, matador de toiros, bandarilheiro, forcado, aficionado, traje de toureiro, traje de forcado: calção, jaqueta, barrete, campino] (Alcácer do Sal, Alcochete, Chamusca, Moita, Monforte); Tourada [declarada *Património Cultural Imaterial* do Município de Barrancos - 2012]¹⁵ (Barrancos); Tourada à corrida (Santa Cruz da Graciosa); Touradas (Alcácer do Sal, Nazaré, Praia da Vitória, Vila Franca de Xira); Touradas à corda (Angra do Heroísmo); Touradas de Viana (Viana do Castelo); Vaca das Cordas (Monção, Ponte de Lima); Chegas de bois [tradicional combate entre bois de raça Barrosã (Montalegre) / Mirandesa (Vinhais)] (Cabeceiras de Basto, Montalegre, Vinhais)

¹³Figuras exóticas vestidas de túnicas negras (“balandraus”) cingidas por uma corda, encapuçadas com pano idêntico tendo dois buracos em frente dos olhos, com uma coroa de sisal circundando a cabeça e descalças – procissão que se realiza na Quinta-Feira Santa, integrada na Semana Santa de Braga.

¹⁴<http://www.matrizpci.dgpc.pt/MatrizPCI.Web/Inventario/InventarioConsultar.aspx?IdReg=284> (página consultada a 31 de março de 2016).

¹⁵ <http://www.cm-barrancos.pt/cultura/cultura.htm> (página consultada a 31 de março de 2016).

2. Conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo

2.1. Animais

- Caracóis (Lourinhã, São Brás de Alportel, Vidigueira)
- Congros (Esposende)
- Criação de ovelhas (Avis); Festa das tosquiadas de ovelhas (Calheta - Madeira); Ovelha Serra da Estrela (Fornos de Algodres); Transumância e pastorícia (Fundão, Guarda, Seia)
- Espécies de peixes (Calheta - Açores);
- Falcoaria real (Salvaterra de Magos)
- Gata Malcata [terras do lince] (Penamacor)
- Truta arco-íris (Manteigas)
- Veado (Sabugal)
- Xarroco (Seixal)

2.2. Árvores/Frutos/Plantas

- Alcaparras (Vinhais)
- Alfarroba (Silves, Loulé)
- Ameixas (Castanheira de Pera, Estremoz, Elvas, Seixal)
- Ananás de São Miguel [DOP] (São Miguel, Aveiro)
- Anona (Santana)
- Apanha da azeitona¹⁶ (Alvaiázere); Azeitona (Alcoutim, Aljustrel, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castanheira de Pera, Covilhã, Elvas, Freixo de Espada à Cinta, Fundão, Marvão, Mourão, Portel, Rio Maior, Serpa, Vimioso, Vouzela); Azeitona doce (Mêda); Azeitonas de conserva (Penamacor, Vila Velha de Ródão); Azeitonas e pão de milho (Tábua)
- Banana (Funchal, São Vicente)
- Camélias (Cabeceiras de Basto)
- Cana-de-açúcar (Santana)
- Castanha (Armamar, Covilhã, Fundão, Góis, Guarda, Marvão, Montalegre, Sabugal, [DOP] Tarouca, Trancoso, Vila Pouca de Aguiar); Castanha de Marvão (Ansião, Castanheira de Pera, Oleiros, Pedrógão Grande, Portalegre [DOP], Tondela); Castanhas assadas¹⁷ (Aguiar da Beira, Lisboa, Manteigas, Santa Marta de Penaguião); Castanhas com leite¹⁸ (Pampilhosa da Serra);

¹⁶Cf. 2.4. Outros conhecimentos/usos, pp. 153-155.

¹⁷Item inserido como fruto, cf. 4.3. Gastronomia.

¹⁸*Ibidem.*

Castanhas de ovos¹⁹ (Aveiro); Castanhas de ovos de Viseu²⁰ (Viseu); Castanhas doces²¹ (Abrantes, Arouca, Figueiró dos Vinhos); Castanhas Queimadas²² (Leiria)

- Casulas ou cascas [feijão verde] (Bragança, Chaves, Vinhais)
- Cebolas (Castanheira de Pera); Cebola com mel²³ (Mortágua)
- Cenoura (Seixal); Cenourinhas de azeite e alho²⁴ (Beja)
- Cereja - *Capital* da cereja (Resende); Festival da cereja (Resende); Cereja (Castanheira de Pera, Covilhã); Cereja de São Julião [IGP] (Portalegre); Cereja do Fundão (Fundão); Cereja (Proença-a-Nova); Cerejinhas (Freixo de Espada à Cinta)
- Citrinos (Proença-a-Nova); Limão (Abrantes, Mafra, Proença-a-Nova, Santana, Seixal)
- Cogumelo²⁵ (Almodôvar, Beja, Mação, Montalegre, Portalegre, Vila Pouca de Aguiar); Cogumelos com ovos (Beja); Cogumelos ou silarcas (Vidigueira); Cogumelos silvestres (Fundão); Tortulhos (Pombal); Míscaro (Sátão); Míscaros com ovos (c/receita Covilhã); Míscaros de escabeche (c/receita - Moimenta da Beira); Míscaros em conserva (Sátão); Míscaros estufados com carne (Sátão); Míscaros guisados com batatas (Moimenta da Beira); Guisado de míscaros ou tortulhos (Chaves)
- Damasqueiros (Seixal)
- Figo (figo passado, passa de uva) (Moura); Figo fresco de Torres Novas ou fruto dos amores (Torres Novas); Figo seco de Torres Novas (Torres Novas); Figos (Alcoutim, Ansião, Castanheira de Pera, Lagos, Loulé, Silves, Vila do Bispo); Figos de capa rota (c/receita e autor - Torres Novas); Figos de Torres Novas (c/receita e autor - Torres Novas); Figos recheados com amêndoa, chocolate e erva-doce ou torrados no forno (Lagos); Figos secos (Ourém)
- Figueiras (Seixal)
- Fruta (Óbidos, Palmela, Porto Moniz, Seixal, Vimioso); Fruta [peras, maçãs, pêssegos e alperces] (Alcobaça); Frutas frescas [compotas, frutos secos, vinhos, azeites, cogumelos, pão a lenha e sabão de azeite] (Torres Novas); Frutas, legumes e hortaliças (Alcoutim); Frutos (Castro Marim, Santana); Frutos e legumes desidratados (Montijo)
- Fruta seca (Felgueiras); Frutos secos da região [figos, amêndoas, alfarrobas] (Silves, Torres Novas); Frutos secos [noz] (Condeixa-a-Nova); Noz (Cascais); Passas (Ansião)
- Hortofrutícolas [laranjas e pinhão] (Vendas Novas); Hortofrutícolas (Serpa)
- Laranja (Amares, Freixo de Espada à Cinta, Silves, Tondela, Vidigueira)
- Laranjais (Chamusca)

¹⁹Item inserido como fruto, cf. 4.3. Gastronomia.

²⁰*Ibidem.*

²¹*Idem.*

²²*Idem.*

²³*Idem.*

²⁴*Idem.*

²⁵São inseridas neste subtópico entradas que poderiam constar no ponto 4.3. Gastronomia.

- Maçã (Armamar, Covilhã, Trancoso); Maçã assada (Vila Verde); Maçã brava de Esmolfe (Belmonte, Celorico da Beira, Covilhã, Fornos de Algodres, Fundão, Gouveia, Guarda, Manteigas, Penalva do Castelo [DOP], Pinhel, Seia, Trancoso, Viseu [DOP]); Maçã camoesa (Sesimbra); Maçã da beira alta [IGP] (Viseu); Maçã de Aguiar assada (Aguiar da Beira); Maçã de Alcobaça [IGP] (Alcobaça); Maçã riscadinha (Palmela); Macieiras (Seixal); Maçãs assadas (Moimenta da Beira); Maçãs pipo de basto²⁶ (Ribeira de Pena)
- Maracujá de São Miguel [DOP] (São Miguel)
- Marmelos (Castanheira de Pera)
- Medronheiros (Oleiros)
- Melão da Lezíria (Vila Franca de Xira); Meloa (Mourão); Melões de “casca de carvalho” (Penafiel)
- Morango (Mafra)
- Nabo (Gondomar, Seixal)
- Nespereiras (Seixal)
- Oliveira (Alcoutim, Porto de Mós)
- Pereiras (Seixal)
- Pêssego (Covilhã)
- Serralhas (Porto Santo)
- Sobreiro (Avis)
- Tangerina (Aveiro)
- Tomate (Seixal); Tomate malandro (Vila Verde)
- Túbaras (Alcácer do Sal)
- Uvas (Aljezur, Ansião, Castanheira de Pera)
- Vagens de fava (Freixo de Espada à Cinta)
- Vegetais (Azambuja)
- Verduras (Mação)

2.3. Cereais

- Aveia (Seixal)
- Centeio (Seixal)
- Cereais (Santana); Cereais [trigo, tritical e cevada] (Avis)
- Cevada (Seixal)
- Trigo (Calheta - Madeira); Milho (Oleiros)

²⁶São inseridas neste subtópico entradas que poderiam constar no ponto 4.3. Gastronomia.

2.4. Outros conhecimentos/usos

- Agricultura (Amarante); Agricultura biológica (Aljezur); Trabalho agrícola (Avis)
- Águas [exploração de águas mineromedicinais] (Moura); Real fábrica do gelo (Cadaval)
- *Alto Douro Vinhateiro* [Património Mundial da UNESCO] (Sabrosa, São João da Pesqueira, Santa Marta de Penaguião, Vila Nova de Foz Côa); Região Demarcada do Douro (São João da Pesqueira)²⁷
- Apanha do moliço (Águeda, Murtosa)
- Caça como ritual e acto cultural (Mirandela); Feira da caça (Mértola)
- Café²⁸ (Campo Maior, Lisboa)
- Chás²⁹ (Alcochete, Montalegre, Ribeira Grande, São Miguel, Lisboa, Lousada, Lousã, Mértola, Portalegre, Praia da Vitória, Serpa); Vídeo apanha do chá Porto Formoso (Ribeira Grande - Açores)
- Cultivo do trigo [sementeira] (Vila do Nordeste - Açores)
- Debulha do trigo (Calheta - Madeira)
- Dieta Mediterrânica³⁰ [Património Cultural Imaterial da Humanidade - candidatura apresentada por Chipre Croácia, Espanha, Grécia, Itália, Marrocos e Portugal, foi inscrita na lista representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade, no decurso da 8ª sessão do Comité do Património Imaterial que decorreu em Baku, no Azerbaijão – 2013] (Tavira)
- Ementa Alimentar da *Zona Saloia*³¹ [receituário tradicional: pratos de carne de porco, de caça, de bacalhau e as sobremesas] (Odivelas)
- Enoturismo (Águeda, Azambuja, Beja, Bombarral, Loures, Moimenta da Beira, Montijo, Reguengos de Monsaraz, Silves, Valença, Vendas Novas)
- Licompotas Resende [licores e compotas - marca]³² (Resende)
- Linho (Vila Verde)
- Manteiga [fajã da ovelha] (Calheta - Madeira); Manteiga (Vinhais); Manteiga caseira de leite de vaca Barrosã (Montalegre); Manteiga de ovelha (Beja)
- Marmelada³³ (Abrantes, Almeida, Mesão Frio, Oliveira do Hospital, Vimioso); Marmelada branca de Odivelas (Odivelas); Marmelada de marmelos (Moimenta da Beira); Marmelada de Odivelas (Odivelas); Marmelada fresca (Penafiel)

²⁷[cf. com item: 2.6. Vinhos].

²⁸Elemento que pode ser enquadrado simultaneamente na gastronomia.

²⁹*Ibidem*.

³⁰Elemento que pode ser enquadrado simultaneamente na gastronomia, utilizada num plano de abrangência nutricional.

³¹Ementa geral.

³²Cf. mel, p. 155.

³³Elemento que pode ser enquadrado simultaneamente na gastronomia.

- Mel³⁴ [produção] (Cabeceiras de Basto, Cadaval, Proença-a-Nova, Sabugal, Vila de Rei); Mel - doces caseiros (Mangualde); Mel de rosmaninho (Santiago do Cacém); Mel (Abrantes, Aguiar da Beira, Aljezur, Arganil, Arraiolos, Beja, Cadaval, Castelo Branco, Castro Daire, Castro Marim, Condeixa-a-Nova, Constância, Cuba, Elvas, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Freixo de Espada à Cinta, Fundão, Lisboa, Marvão, Mértola, Mirandela, Monchique, Monforte, Montalegre, Montemor-o-Novo, Montijo, Mourão, Ourique, Paredes de Coura Pedrógão Grande, Penafiel, Penela, Portalegre, Portel Proença-a-Nova, Redondo, São Brás de Alportel, Serpa, Sesimbra, Sobral de Monte Agraço, Sousel, Tavira, Trancoso, Vendas Novas, Vidigueira, Vila de Rei, Vila do Alandroal, Vila Nova de Poiares, Vila Pouca de Aguiar); Mel (Castro Verde); Mel [Denominação de Origem de *Mel do Alentejo*] (Moura); Mel da Serra da Lousã [DOP] (Coimbra); Mel de alecrim e rosmaninho, pólen, favos (Proença-a-Nova); Mel de Barroso (Boticas); Mel de Constância (Constância); Mel de Montejunto (Cadaval); Mel de Urze (Mondim de Basto); Mel de Urze [DOP] (Góis); Mel de Urze da Serra da Lousã (Castanheira de Pera); Mel do Caramulo (Tondela); Mel do Ribatejo Norte [DOP] (Torres Novas); Mel do Urze [DOP] (Vila Nova de Poiares); Mel Serra da Lousã [DOP] (Lousã); Mel e produtos derivados do mel (Almodôvar, Castro Verde); Mel Serra da Estrela (Covilhã); Mel serrano [DOP] (Figueiró dos Vinhos); Mel Serras de Sicó (Ansião); Mel [compotas e licores] (Proença-a-Nova); Mel [pólen e produtos apícolas diversos] (Proença-a-Nova); Mel [pólen, aguardente de mel e licores variados, compotas] (Proença-a-Nova); Mel e derivados (Castro Verde)
- Produção da feijoca (Manteigas)
- Produção de carne (Sobral de Monte Agraço); Produção de Vaca (Salvaterra de Magos, Vila Nova de Gaia)
- Produção de lacticínios (Lajes das Flores); Produção de leite (Sobral de Monte Agraço); Lacticínios (Lajes do Pico); Leite (Castro Marim, Pampilhosa da Serra, Porto de Mós)
- Produtos agro-biológicos (Serpa); Produtos hortícolas e frutícolas (Sátão)
- Redes/Rotas: Moçarabismo (Alenquer, Sintra); Pratos típicos (Monchique, Ourém); Rede de judiarias (Belmonte); Judeus de Castelo de Vide e a diáspora (Castelo de Vide); Património judaico e rede de judiarias de Portugal (Trancoso, Sabugal); Antigo bairro judaico (Guarda); História dos Judeus (Belmonte); Herança judaica (Fundão); Cultura cigana [usos, costumes, crenças e rituais] (Mirandela); Rede de tabernas (Boticas); Rota dos Arrozais e Rota das Salinas [Ecoturismo] (Figueira da Foz); Rota das tabernas alentejanas (Mértola); Rota da Filigrana – Projeto Por um fio de ouro (Póvoa do Lanhoso); Rota da Maçã de Montanha (Capital da Maçã de Montanha - Armamar); Rota da Sidra (Santana); Rota das Tabernas (Coimbra); Rota das Vinhas de Cister (Tarouca); Rota do caracol (São Brás de Alportel); Rota do Cobre (Oliveira do Hospital); Rota do românico (Celorico de Basto, Cinfães, Felgueiras, Marco de Canavezes, Paredes,

³⁴Elemento que pode ser enquadrado no ponto 4.3. Gastronomia.

Penafiel); Rota do Sirigo (Penedono); Rota do Vinho (Póvoa do Lanhoso); Rota do vinho Alvarinho (Monção e Melgaço); Rota do Vinho da Bairrada (Mealhada, Oliveira do Bairro); Rota do Vinho Verde (Felgueiras); Rota dos cinco Castelos (Sabugal); Rota Histórica das Linhas de Torres [Guia] (Torres Vedras, Arruda dos Vinhos, Sobral de Monte Agraço, Vila Franca de Xira, Mafra); Rota Histórica Linhas Torres (Sobral de Monte Agraço); Rotas de artesanato (Barcelos); Rotas gourmet (Armamar); Roteiro das minas [pontos de interesse mineiro e geológico de Portugal] (Boticas); Roteiro do Douro [pdf] (Mesão Frio); Roteiro Queijo Serra da Estrela (Oliveira do Hospital); Turismo industrial [roteiro específico ligado à indústria (do vidro com a implantação no século XVIII da Real Fábrica do Vidro, dos moldes e plásticos no século XX)] (Marinha Grande); Circuitos pelo Património Industrial [Turismo Industrial] (São João da Madeira)

- Resinas (Matosinhos)
- Seda [marca do município [nova imagem corporativa] (Freixo de Espada à Cinta)
- Tabaco [charutos, cigarrilhas, cigarros] (São Miguel)
- Turismo cinegético [caça] (Elvas); Turismo equestre (Azambuja, Elvas); Palheiros [aglomerado arquitetónico de pescadores/agricultores] (c/descrição - Mira)

2.5. Temperos/Condimentos

- Alho (Azambuja, Castanheira de Pera)
- Azeite (Abrantes, Alcácer do Sal, Alcoutim, Alfândega da Fé, Aljustrel, Alvaiázere, Ansião, Avis, Azambuja, Batalha, Beja, Belmonte, Borba, Cartaxo, Cascais, Castanheira de Pera, Castelo Branco, Condeixa-a-Nova, Covilhã, Elvas, Estremoz, [*Capital do Azeite - Ferreira do Alentejo*], Figueira de Castelo Rodrigo, Freixo de Espada à Cinta, Fundão, Guarda, Idanha-a-Nova [DOP], Lisboa, Mação, Marvão, Moura, Mourão, Murça, Oleiros, Ourique, Pedrógão Grande, Penamacor, Pinhel, Portalegre [DOP], Portel, Proença-a-Nova, Rio Maior, Sabugal, Seixal, Serpa, Sertã, Sousel, Torres Novas [DOP], Trancoso, Vidigueira, Vila de Rei, Vila do Alandroal, Vila Flor, Vila Velha de Ródão); Azeite [vídeo *Rota do Azeite*] (Góis); Oliveira e azeite (Mirandela)
- Ervas alimentares e aromáticas [coentros, hortelã, salsa, poejos, alecrim, orégãos, louro, beldroegas, cardos, espargos] (Borba); Ervas alimentares e aromáticas [coentros, poejos, orégãos, hortelã, alho, pimentão, salsa, louro] (Santiago do Cacém); Ervas aromáticas (Alcácer do Sal, Ansião, Beja, Castro Verde, Cuba, Lousã, Mértola); Ervas aromáticas e medicinais (Proença-a-Nova); Ervas aromáticas [açafraão, louro, orégãos, salsa, coentros, erva-doce, manjerona, alecrim] (Alter do Chão); Ervas aromáticas [hortelã, orégãos, coentros, hortelã, salsa] (Aljustrel); Ervas aromáticas [orégãos, poejos, coentros] (Alcoutim); Colorau (Castanheira de Pera); Cominhos e colorau (Proença-a-Nova); Erva Arruda (Arruda dos Vinhos); Folha de louro (Lagoa); Hortelã e pimenta (Aveiro); Manjericos (Viana do Castelo); Plantas aromáticas, medicinais e

condimentares (Lousã); Produtos endógenos [tomilho, orégãos, alecrim, louro, camomila, carqueja, erva príncipe, estragão, hortelã-pimenta, hortelã vulgar, Limonete, manjerona, poejo, segurelha, tília, tomilho] (Alvaiázere); Açafrão (Alter do Chão); Alecrim (Beja); Pimenta da terra (São Miguel), Tomilho (Porto de Mós)

- Sal (Castanheira de Pera, Olhão)
- Vinagre (Freixo de Espada à Cinta)

2.6. Vinhos

- Verde tinto (Celorico de Basto); Verdelho (São Roque do Pico); Vinho bastardinho (Vila do Porto); Vinho branco (São Roque do Pico); Vinho callum (vinho branco - Oleiros); Vinho da Caloura (Lagoa); Vinho da herdade do Pinheiro (Ferreira do Alentejo); Vinho da região (Santiago do Cacém); Vinho da Região demarcada de Colares (Adega Regional de Colares) (Sintra); Vinho de Cantanhede (Cantanhede); Vinho de Carcavelos (Cascais, Oeiras); Vinho de Cheiro (Angra do Heroísmo, Lajes do Pico, São Roque do Pico, Vila do Porto); Vinho de Colares (Sintra); Vinho de Lafões (Oliveira de Frades, São Pedro do Sul, Vouzela); Vinho de Lamas (Miranda do Corvo); Vinho de Vila Seca (Condeixa-a-Nova); Vinho da Região Demarcada do Dão (Aguiar da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tábua, Tondela, Viseu); Vinho do Douro superior (Vila Nova de Foz Côa); Vinho do Porto (Alijó, Armamar, Lamego, Peso da Régua, Porto, Vila Nova de Gaia, Santa Marta de Penaguião, Vila Nova de Foz Côa); Vinho do Porto Santo (Porto Santo); Vinho do Prado (Castelo de Vide); Vinho dos mortos (Boticas); Vinho espumante (Alijó); Vinho fino (Tabuaço); Vinho Madeira (Câmara de Lobos, Funchal, São Vicente); Vinho maduro [tinto ou branco, zona vinícola de Óbidos] (Bombarral); Vinho Medieval de Ourém (Ourém); Vinho morangueiro (Vila do Porto); Vinho moscatel (Alijó, Aljezur); Vinho produzido na Serra da Estrela (Seia); Vinho quente I e II (Maia); Vinho regional das Beiras (Pampilhosa da Serra); Vinho seco (Calheta - Madeira); Vinho verde (Amares, Baião, Braga, Esposende, Felgueiras, Lousada, Maia, Penafiel, Pombal, Ribeira de Pena, Vale de Cambra, Vizela); Vinho verde [branco, tinto e rosé, com destaque para as castas loureiro e vinhão] (Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Viana do Castelo); Vinho verde [ou Bazulaque] (Marco de Canavezes); Vinho verde branco ou tinto (Vila Verde); Vinho verde de Lafões (Vouzela); Vinho verde de Paiva (Castelo de Paiva); Vinho verdelho (Lajes do Pico); Vinho verdelho dos Biscoitos (Angra do Heroísmo); Vinho(s) (Abrantes, Albufeira, Alcácer do Sal, Alcobaça, Alcoutim, Alenquer, Aljezur, Alvaiázere, Alvito, Arganil, Azambuja, Batalha, Beja, Belmonte, Borba, Câmara de Lobos, Castanheira de Pera, Castro Marim, Crato, Cuba, Elvas, Estremoz, Freixo de Espada à Cinta, Fundão, Lagoa, Lamego, Leiria, Lisboa, Loures, Lousã, Mafra, Marvão, Mértola, Miranda do Douro, Monforte, Montalegre, Montemor-o-Novo, Montijo, Mora, Moura, Mourão, Palmela, Paredes, Pedrógão Grande, Penalva do Castelo, Penela, Pinhel, Póvoa do Varzim, Portalegre, Portel,

Proença-a-Nova, Redondo, Ribeira Brava, Rio Maior, Santa Marta de Penaguião, Santana, Santarém, Santiago do Cacém, São Vicente, Seixal, Serpa, Sertã, Sobral de Monte Agraço, Sousel, Tavira, Tomar, Torres Novas, Vendas Novas, Vidigueira, Vila da Madalena, Vila do Alandroal, Vila do Bispo, Vila Flor, Vimioso); Vinho à lavrador (Coimbra); Vinho abafado (Vila do Porto); Vinho alvarinho [vinhos verdes] (Monção), Vinhos [branco e tinto] (Manteigas); Vinhos brancos (Loures); Vinhos brancos/tintos (Lajes do Pico); Vinhos da Cova da Beira (Covilhã); Vinhos da região demarcada da Bairrada (Aveiro, Oliveira do Bairro); Vinhos da região demarcada do Douro (Armamar, Peso da Régua); Vinhos de Arraiolos (Arraiolos); Vinhos de mesa (Tabuaço); Vinhos de Silves (Silves); Vinhos de Torres Vedras (Torres Vedras); Vinhos do Cadaval (Cadaval); Vinhos espumantes brancos (Loures); Vinhos licorosos (Alpiarça); Vinhos regionais (Covilhã); Vinhos terras de Sicó (Ansião); Vinhos verdes (Oliveira de Azeméis); Vinhos verdes de Lafões (Viseu); Vinhos verdes de Mondim [brancos e tintos] (Mondim de Basto); Vinhos verdes tintos (Póvoa do Lanhoso); Cidade Europeia do Vinho 2015 (Reguengos de Monsaraz); Vinho e a Vinha [paisagem protegida de interesse regional da cultura da vinha da Ilha do Pico (criada em 1996), como Património Mundial da Humanidade] (Lajes do Pico - Açores); Rota de Vinhos da Península de Setúbal (Palmela); *Capital* dos Açores da vinha e do vinho (Madalena - Açores); Feira da vinha e do vinho (Moura); Festival do vinho leve (Cadaval); Festa das vindimas e da Senhora da Purificação (Penalva do Castelo, Vila Franca de Xira); Festa do vinho e das vindimas (Loures);inhos (Avis); Vindimas e Adiafa das vindimas [apanha da uva - inclui cancionero – Cantanhede] (Alvaiázere, Amarante, São João da Pesqueira); Vinho [vídeo] (Rio Maior); Viticultores (Águeda); Vitivinicultura (Madalena - Açores)

3. Práticas sociais, rituais e eventos festivos

3.1. Práticas sociais

- Alâmpadas de São Pedro [cachos de flores e frutos entrelaçados] (Ribeira Grande)
- Apanha da espiga ou dia da espiga [Quinta-feira da Ascensão] (Alenquer, Alvaiázere, Vila do Bispo); Dia da espiga (Monchique); Tradição da espiga e a ascensão (Chamusca)
- Arco de casamento (Vila Verde)
- Arraiais (Calheta - Madeira, Ribeira Brava, São Vicente)
- Banho 29 de agosto (Lagos, Monchique, Vila do Bispo)
- Bodas de casamento [celebração com duração de dois dias e com grande quantidade de pratos gastronómicos] (Cantanhede)
- Caminho de Fátima (Águeda, Castro Daire, Coimbra, Oliveira de Azeméis, Santarém)
- Caminho de Santiago (Águeda, Braga, Castro Daire, Chaves, Coimbra, Lamego, Montalegre, Oliveira de Azeméis, Paredes de Coura, Penalva do Castelo, Peso da Régua, Ponte de Lima, Santa Maria da Feira, Santa Marta de Penaguião, Tomar, Tondela, Valença, Viana do Castelo, Vila do Conde, Vila Nova de Cerveira, Vila Pouca de Aguiar, Vila Real, Viseu, Vizela)
- Caminho dos Templários (Fundão)
- Caminhos Romanos (Paredes de Coura)
- Ceifa (Chamusca)
- Criação de gado (Avis)
- Debulha do arroz (Chamusca); Descasque do arroz (Oliveira de Azeméis)
- Descamisadas [milho] (Castanheira de Pera); Desfolhada (Amarante); Desfolhada tradicional (Valença, Paredes de Coura, Viana do Castelo); Desfolhada / esfolhada / descamisada do milho (Alvaiázere); Encamisada [Festas em honra de Santo António] (Batalha); Escarpeladas [evento que ocorre após as colheitas do milho nas eiras comunitárias] (Águeda)
- Eira comunitária (Castanheira de Pera, Paredes de Coura, Ponte da Barca)
- Endoenças (procissão que se realiza há mais de 300 anos - Marco de Canavezes, Moura, Penafiel)
- Enterro do galo (Chamusca)
- Fornos Comunitários (Mirandela, Guarda); Fornos da Poia (Vila Nova de Poiares)
- Lavoura [vídeo] (Rio Maior); Lavoura Tradicional (Cabeceiras de Basto)
- Maias (Cantanhede, Mirandela, Lagos); Maios (Mirandela, Vila do Bispo, Vila do Nordeste, Vila Verde)

3.2. Feira(s)/Festa(s)/Procissões/Romarias

3.2.1. Profanas/Temáticas

- Alcoutim (Alcoutim); Almonda (Torres Novas); Amendoeiras em flor (Vila Nova de Foz Côa); Antoninas³⁵ (Vila Nova de Famalicão); Anual de Giões (Alcoutim); Arjamolho (Albufeira); Arrábida e Azeitão (Setúbal); Artesanato - Al-Qabazar³⁶ (Cascais); Azeitona e do azeite (Penalva do Castelo); Barão (Alvito); Barão de São Miguel (Vila do Bispo); Barcelos (Barcelos); Barrada (Alcoutim); Barrete Verde e das Salinas (Alcochete); Bodo (Oliveira do Hospital); Bugiada (Valongo); Cabra e do Canhoto (c/descrição - Vinhais); Cabriz (Tabuaço); Capuchos (Vila Viçosa); Caracol (Castro Marim); Cardosinhas (Vila Franca de Xira); Castanha (Angra do Heroísmo, Câmara de Lobos); Castelhanos (Alcoutim); Cavacas³⁷ (Resende); Cerejas (Câmara de Lobos); Compadres (Santana); Confraternização Camponesa (Alcochete); Espada (Câmara de Lobos); Etnográfica (Santa Cruz); Fim de Ano (Funchal); Flor (Funchal); Folar³⁸ (Silves); Franca de Fontelo (Armamar); Giões (Alcoutim); Grande (Montijo); Guerreiros do Rio (Alcoutim); Labareda (Resende); Laborato (Alcoutim); Lapa (Calheta - Madeira); Latas dos Estudantes da Universidade de Coimbra (Coimbra); Queima das Fitas dos Estudantes da Universidade de Coimbra (Coimbra); Serenata de Coimbra³⁹ (Coimbra); M [Festa] (Monchique); Maia (Alcoutim); Maio (Azambuja); Maior (Vila Franca de Xira); Malteses (Alcácer do Sal); Março (Cadaval); Merendeiros (Mafra); Municipais (Santa Cruz das Flores); Neves (Calheta); Nordeste (Nordeste); Panelo (Porto Moniz); Papas ou de São Sebastião⁴⁰ (Cabeceiras de Basto, Castelo Branco, Vagos); Passas (Tomar); Pêro (Calheta - Madeira); Perre (Viana do Castelo); Pessegueiro (Alcoutim); Picassinos (Marinha Grande); Polvo (Albufeira); Pombalina (São João da Pesqueira); Povo, das Flores ou dos Artistas (Campo Maior); Praia da Vitória (Praia da Vitória); Primavera (Viana do Alentejo); Rapazes e da Galhofa (Bragança, c/descrição – Vinhais); Ribatejana (Cartaxo); Rosas (Barcelos, Viana do Castelo); Rural (Torres Vedras); Saberes e sabores do Douro [produtos agrícolas, gastronomia regional e artesanato típico do Douro] (São João da Pesqueira); Salgueirinha (Ponte de Sor); Santiago (Armamar); Sarapatel (Castelo de Vide); Sardinha (Albufeira); Setecentista (Loures); Tacões (Alcoutim); Tosquia das Ovelhas (Corvo); Tradicionais (Alcoutim, Loulé, Ponte de Sor); Verão⁴¹ (Loulé); Vindimas (Câmara de Lobos); Vinha e do vinho (Arruda dos vinhos); Vinho e das Vindimas (Loures, Funchal, Porto Santo)

³⁵ Festa dedicada a Santo António, com componente profana e religiosa.

³⁶ Manifestação cultural recente.

³⁷ Festa que dá o mesmo nome ao doce típico regional.

³⁸ Feira não fazem somente o folar, produzem doces, mel, licores, medronho, etc. Feira com a vertente profana e religiosa.

³⁹ Elemento que pode ser enquadrado simultaneamente no ponto 5, correspondente à canção de Coimbra.

⁴⁰ Festa com a vertente profana e religiosa.

⁴¹ Manifestação cultural recente.

3.2.2. Religiosas

- Baleeiros (Lajes do Pico); Bentos (Alcoutim); Boa Sorte (Vila Nova de Paiva); Bom Jesus [círio] ou milagroso (Madalena, Lourinhã); Calvário (Vila Nova de Paiva); Cavaleiros da Beira Alta (Carregal do Sal); Cavalo (Azambuja, Moita, Viana do Alentejo); Cinzas (Tavira); Círio [procissão] (Alenquer, Montijo); Consoada (Armamar); Corpo de Deus⁴² (Alcoutim, Boticas, Figueira de Castelo Rodrigo, Fronteira, Gavião, Lourinhã, Odivelas); Cristo Rei (Ponta do Sol); Cruzes (Barcelos); Divina Misericórdia (Odivelas); *Ecce-Homo* ou do Terro (Ovar); Enterro do Senhor ou das Endoenças⁴³ (Alcobaça, Castelo de Vide, Cuba, Fronteira, Gavião, Idanha-a-Nova, Lamego, Lourinhã, Óbidos, Oleiros, Ovar, Penacova, Santa Maria da Feira, Sardoal, Vila Viçosa, Vizela); Evocação da Virgem (Pinhel); Fogaceiras [festividade religiosa/pão doce] (Santa Maria da Feira); Gualterianas (Guimarães); Imaculada Conceição (Amadora, Nordeste, Santiago do Cacém, Vila Viçosa); Imaculado Coração de Maria (Amadora, Castro Marim, São Vicente); Mãe de Deus (Loulé, Ribeira Brava); Maio (Golegã); Mar (Cascais, Lourinhã); Mar [realizada de barco até ao Cabo de São Vicente] (Vila do Bispo); Mar e Terra em Honra da Senhora da vida (Alcochete); Menino Jesus (Mafra); Milagre da Urgueira (Águeda); Nossa Senhora [da Cola em Ourique] (Mafra, Ourique); *O Terço Vivo* (Amadora); Padroeiros (Ribeira Grande); Passos de Cristo ou do Senhor⁴⁴ (Figueira de Castelo Rodrigo, Mação); Pescador (Albufeira, Aljezur); Quinta-feira da Ascensão⁴⁵ (Almeirim); Quinta-Feira Santa⁴⁶ (Mêda); Rainha Santa Isabel (Coimbra); Ramos (Amadora, Castelo de Vide, Tavira); Religiosas (Alter do Chão, Silves); Ribeira de Pedrulhos [círio da água-pé] (Mafra); Rosário (Santana); Sagrada Família (São Vicente); Sagrado Coração de Jesus (Mação, Mafra, Mourão); Sagrado Coração de Maria (Lourinhã); Sanjoaninas (Angra do Heroísmo, Horta, Ilha do Faial); Santa Águeda (Alvito); Santa Ana (Lourinhã, Mafra, Moura, Nordeste, Santana, Vila Velha de Ródão, Vila Viçosa); Santa Bárbara (Mafra, Sabugal, Tabuaço); Santa Brígida (Vidigueira); Santa Catarina (Calheta, Leiria, Vidigueira, Vila Viçosa); Santa Cecília (Moura); Santa Comba (Mafra); Santa Cristina (Mafra); Santa Cruz ou das Merendas (Viana do Castelo, Mêda); Santa Eufémia (Castelo de Paiva, Fundão, Manteigas, Tabuaço); Santa Eulália (Mafra); Santa Isabel (Marvão); Santa Justa (Alcoutim); Santa Luzia (Castanheira de Pera, Fundão); Santa Margarida (Constância, Madalena, Oleiros); Santa Maria (Alvito, Castelo de Vide, Cuba, Lourinhã, Mação, Moura, Ourique, Santiago do Cacém, Vila Nova de Poiares); Santa Maria Madalena (Porto Moniz); Santa Maria Maior e Santiago Menor (Funchal); Santa Marta (Alcoutim); Santa Quitéria (São Vicente); Santa Rita (Faro, Lousã, Vila Real de Santo António); Santa Rita de Cássia (Caminha); Santa Teresa do Menino Jesus (Amadora); Santa Teresinha (Ferreira do Zêzere, Marvão, Odivelas); Santas

⁴²Relacionar com ponto 1.4. Páscoa/Quaresma.

⁴³*Ibidem.*

⁴⁴Relacionar com ponto 1.4. Páscoa/Quaresma.

⁴⁵*Ibidem.*

⁴⁶*Ibidem.*

Rainhas (Penacova); Santas Relíquias (Fronteira, Gavião); Santíssima Trindade (Batalha, Ribeira Brava); Santíssimo Sacramento (Calheta, Lourinhã, Ponta do Sol, Porto Moniz, Santa Cruz, Santana, São Vicente); Santo Adrião (Castelo de Paiva); Santo Aleixo (Monforte, Moura); Santo Amador (Moura); Santo Amaro (Castelo de Vide, Lourinhã, Ponta do Sol, Porto Santo, Santa Cruz das Flores, Santa Cruz); Santo André (Mafra); Santo Antão (Bombarral, Corvo, Lourinhã, Sabugal, Santa Cruz, Velas); Santo António [incluem tradicionais casamentos de Santo António – Lisboa] (Alvaiázere, Coimbra, Estarreja, Ferreira do Zêzere, Lagoa, Lisboa, Lourinhã, Mafra, Marinha Grande, Marvão, Monchique, Moura, Nordeste, Pampilhosa da Serra, Sabugal, Vila do Bispo); Santo António da Neve (Castanheira de Pera, Lousã); Santo António da Ribeira (Castelo de Vide); Santo António dos Barros Cardos (Marvão); Santo Estevão ou dos Rapazes em Ousilhão (Benavente, Espinho, Mafra, Mirandela, Vinhais); Santo Onofre (Mafra); Santos e dos frutos secos (Alvito); Santos Mártires (Águeda); Santos populares (Alcácer do Sal, Alcoutim, Fronteira, Gavião, Lagos, Mêda, Vila do Bispo, Vila Franca de Xira); São Bartolomeu (Mação, Penafiel); São Bartolomeu (Alter do Chão, Ponte da Barca); São Bento (Alcoutim, Amadora, Benavente, Calheta - Madeira, Caminha, Carregal do Sal, Lagoa, Lourinhã, Mação, Mêda, Mourão, Ribeira Brava); São Brás (Matosinhos); São Caetano (Madalena); São Cucufate (Vidigueira); São Domingos (Armamar, Castanheira de Pera, Castelo de Paiva, Lourinhã, Mafra, Santiago do Cacém); São Francisco (Odivelas); São Francisco de Assis (Amadora, Lourinhã); São Geraldo (Águeda); São Gonçalo e São Cristóvão (Lagos, Vila Nova de Gaia); São Gregório (Armamar); São João [Sardinhada de São João e do dia do trabalhador -Alcoutim] (Alcácer do Sal, Alcoutim Benavente, Cadaval, Calheta, Castelo de Paiva, Cinfães, Ferreira do Zêzere, Figueira da Foz, Figueiró dos Vinhos, Grândola, Ílhavo, Lagoa, Lajes das Flores, Lourinhã, Mação, Mafra, Ponta do Sol, Porto Santo, Porto, São João da Pesqueira, Tabuaço, Vila do Porto, Vila Franca de Xira, Vila Franca do Campo, Vila Nova de Gaia); São João Baptista (bênção dos barcos - Alcochete, Aljustrel, Cartaxo, Castelo de Vide, Figueiró dos Vinhos, Lourinhã, Mação, Mafra); São João da Boavista (Santa Cruz das Flores); São João da Degola (Faro, Vila Real de Santo António); São João da Vila (Vila Franca do Campo); São João D'Arga (Caminha); São João de Deus (Mafra); São João do Pico (Santa Cruz das Flores); São João em Herdade (Proença-a-Nova); Festa de São João Novo (Viana do Castelo); São Joãozinho (Campo Maior); São Jorge (Velas); São José (Castelo de Vide, Mação, Moita, Nordeste, Póvoa do Lanhoso, Santana, Santarém); São Lázaro (Armamar); São Lourenço (Castelo de Vide, Lousã, Proença-a-Nova, Vila do Bispo); São Luís [da Serra em Setúbal] (Albufeira, Cuba, Ferreira do Zêzere, Loulé [Festa das chouriças de Anjou], Santiago do Cacém, Setúbal); São Marcos (Mação); São Martinho (Castelo de Vide, Celorico da Beira, Funchal, Mafra, Mértola, Torres Vedras); São Mateus (Madalena, Soure); São Miguel (Alvaiázere, Fornos de Algodres, Lagoa, Lourinhã, Mação, Mafra, Moura, Tarouca, Vila Nova de Poiares); São Miguel Arcanjo (Oeiras); São Nicolau (Castanheira de Pera); São Paio (Murtosa); São Pedro (Alcochete, Amadora, Azambuja, Câmara de Lobos, Castanheira de Pera,

Castelo de Vide, Chamusca, Corvo, Espinho, Ferreira do Zêzere, Lagoa, Mafra, Moura, Mourão, Nordeste, Odivelas, Porto de Mós, Porto Moniz, Ribeira Brava, Ribeira Grande, Santa Cruz das Flores, Santa Cruz, Santana, Sertã, Sintra, Tarouca, Torres Vedras, Vila Nova de Gaia, Vila Nova de Poiares); São Pedro Gonçalves Telmo (Lagoa); São Romão (Grândola, Monchique, Oeiras, Ourique, Vila Viçosa); São Roque (Castelo de Vide, Santa Cruz das Flores, Santana, São Roque do Pico); São Salvador (Santa Cruz); São Sebastião (Águeda, Boticas, Castanheira de Pera, Ferreira do Zêzere, Lourinhã, Mafra, Matosinhos, Moura, Mourão, Vila do Bispo); São Silvestre (São Vicente); São Simão ou das Nozes (Figueiró dos Vinhos, Mafra); São Vicente (Albufeira, Ferreira do Zêzere, Figueira de Castelo Rodrigo, Mafra, São Vicente, Vila do Bispo); São Vicente Ferrer (Castelo de Vide); Semana Santa (Alter do Chão, Braga, Vizela); Senhor (Castanheira de Pera, Ribeira Brava, Santana); Senhor Bom Jesus (Corvo, Lourinhã, Portimão, Santa Cruz das Flores, Santa Cruz da Graciosa, São Roque do Pico, São Vicente); Senhor da Pedra (Vila Nova de Gaia); Senhor da Serra (Miranda do Corvo, Sintra); Senhor de Matosinhos (Matosinhos); Senhor do Bonfim (Setúbal); Senhor do Calvário (Espinho, Maçã, Manteigas); Senhor do Monte (Boticas); Senhor dos Enfermos (Povoação); Senhor dos Milagres (Machico, São Miguel); Senhor Jesus da Piedade (Vila Viçosa); Senhor Jesus do Outeiro (Alter do Chão); Senhor Jesus dos Aflitos (Cartaxo, Leiria, Mação); Senhor Jesus dos Milagres (Leiria); Senhor Jesus dos Navegantes (Oeiras); Senhor Jesus dos Passos (Alenquer, Alvito, Cartaxo, Condeixa-a-Nova, Freixo de Espada à Cinta, Fronteira, Gavião, Lisboa, Lourinhã, Mação, Matosinhos, Mêda, Montemor-o-Velho, Ovar, Ribeira Grande, Rio Maior, Santiago do Cacém, Tavira); Senhor Morto (Alvito); Senhor Roubado (Mafra); Senhor Santo Antão (Porto Moniz); Senhor Santo Cristo dos Milagres (Ponta Delgada - Açores, Santa Cruz da Graciosa); Senhor Santo Cristo dos Terceiros (Ribeira Grande); Senhora d'Agonia (Viana do Castelo); Senhora D'Aires (Moita); Senhora da Ajuda (Espinho, Ribeira Brava, São Roque do Pico, Vila Velha de Ródão); Senhora da Alegria (Alter do Chão, Castelo de Vide); Senhora da Alva (Aljezur); Senhora da Anunciação (Amadora, Manteigas, Nordeste); Senhora da Arrábida (Setúbal); Senhora da Ascensão (Ponta do Sol); Senhora da Assunção (Aljustrel, Alvito, Cascais, Constância, Fronteira, Gavião, Madalena, Mafra, Vila do Porto, Vila Franca de Xira); Senhora da Atalaia [medalhas dos círios marítimos de Alcochete] (Alcochete, Montijo); Senhora da Boa Nova (Amadora); Senhora da Boa Viagem (Alcochete, Constância, Mafra, Moita, Ourique, Peniche, Pombal, Portimão); Senhora da Bonança [com procissão naval] (Caminha); Senhora da Conceição (Alcobaça, Alcochete, Alcoutim, Aljustrel, Alvaiázere, Amadora, Ansião, Cadaval, Caldas da Rainha, Cascais, Ferreira do Zêzere, Grândola, Lourinhã, Mação, Mafra, Marvão, Mêda, Moura, Oliveira de Frades, Ourique, Penela, Ponta do Sol, Porto Moniz, Ribeira Grande, Santiago do Cacém, Vila do Bispo, Vila Franca de Xira); Senhora da Corredoura (Vila Nova de Paiva); Senhora da Encarnação (Faro, Figueira da Foz, Lourinhã, Monchique, Porto Moniz, Viana do Castelo, Vila do Bispo, Vila Real de Santo António); Senhora da Enxara (Campo Maior); Senhora da Esperança (Belmonte,

Odivelas); Senhora da Estrela (Mação, Marvão, Moura); Senhora da Fátima (Sabugal); Senhora da Gaiola (Leiria); Senhora da Glória (Ribeira Brava); Senhora da Graça (Águeda, Alvaiázere, Calheta, Cartaxo, Ferreira do Zêzere, Fronteira, Gavião, Lourinhã, Mação, Manteigas, Moita, Porto Santo, Sertã, Vila do Bispo); Senhora da Guia (Albufeira, Castanheira de Pera, Espinho, Lourinhã, Peniche); Senhora da Hora (Matosinhos); Senhora da Lapa (Mafra, Sernancelhe); Senhora da Livração (Boticas); Senhora da Luz (Castelo de Vide, Lagos, Lisboa, Mação, Mafra, Mourão, Nordeste, Ponta do Sol); Senhora da Misericórdia (Lourinhã); Senhora da Moita (Mação); Senhora da Nazaré (Castanheira de Pera, Mafra, Nazaré, Penela); Senhora da Oliveira (Benavente, Fronteira, Mafra); Senhora da Orada (Albufeira, Ferreira do Zêzere); Senhora da Paz (Benavente, Montemor-o-Velho, São Vicente); Senhora da Pégada (Lousã); Senhora da Penha (Castelo de Vide, Santana); Senhora da Penha de França (Grândola, integrada nas Festas da Vista Alegre - Ílhavo, Lourinhã); Senhora da Piedade (Machico – Madeira, Loulé, Lourinhã, Lousã, Mafra, Oeiras, Ponta do Sol, Porto Santo, Tomar, Vila Franca de Xira); Senhora da Póvoa (Penamacor); Senhora da Purificação (Ferreira do Zêzere, Lourinhã); Senhora da Quebrada (Penamacor); Senhora da Represa (Cuba); Senhora da Rocha (Cuba, Marvão); Senhora da Salvação (Arruda dos vinhos, São Vicente, Setúbal); Senhora da Saúde [e Lapa em Sernancelhe] (Condeixa-a-Nova, Ílhavo, Águeda, Leiria, Lisboa, Mação, Oleiros, Ribeira Brava, Sernancelhe, Vila Nova de Gaia); Senhora da Soledade (Sines); Senhora da Veiga (Vila Nova de Foz Côa); Senhora da Vila Velha (Fronteira); Senhora da Visitação (Castro Marim); Senhora das Amoras (Castelo de Paiva); Senhora das Angústias (Horta); Senhora das Candeias [Missa, procissão, concerto de bandas, variedades, bailes e espetáculos taurinos - Mourão] (Ferreira do Zêzere, Fronteira, Mourão, Ribeira Brava, Vidigueira, Vila do Bispo); Senhora das Dores (Armamar, Faro, Lourinhã, Mação, Madalena, Marvão, Monção, Montijo, Santa Cruz da Graciosa, Vidigueira, Vila Real de Santo António); Senhora das Encruzilhadas (Mação); Senhora das Necessidades [ou da Tomina em Moura] (Fronteira, Gavião, Moura, Proença-a-Nova, Sernancelhe, Vila Nova de Poiares); Senhora das Neves (Cadaval, Mafra, Monforte); Senhora das Preces (Oliveira do Hospital, Vila Nova de Poiares); Senhora das Relíquias (Vidigueira); Senhora das Salas (Sines); Senhora de Fátima (Alcobaça, Amadora, Benavente, Cartaxo, Figueira de Castelo Rodrigo, Lourinhã, Mafra, Odivelas, Santa Cruz das Flores, Santiago do Cacém, Tavira, Vila do Bispo, Vila Franca de Xira); Senhora de Lourdes (Lajes do Pico); Senhora de Guadalupe (Benavente, Serpa); Senhora de La Salette (Oliveira de Azeméis); Senhora de Mercoles (Castelo Branco); Senhora de Monserrate (Lourinhã); Senhora de Porto D´ Ave (Póvoa do Lanhoso); Senhora de Santana (Castanheira de Pera, Lourinhã, Marvão, Mirandela, Nordeste, Ourique); Senhora do Bom Despacho (Ribeira Brava); Senhora de Troia (Grândola); Senhora de Vagos (Vagos); Senhora do Almortão (Idanha-a-Nova); Senhora do Arquiteto (Mafra); Senhora do Bom Sucesso (Castanheira de Pera, Lourinhã, Penamacor); Senhora do Cabo Espichel (Odivelas); Senhora do Carmo (Alcochete, Benavente, Castelo de Vide, Marvão, Moura); Senhora do Círculo

(Condeixa-a-Nova); Senhora do Desterro (Cartaxo, Sabugal); Senhora do Fetal (Batalha); Senhora do Incenso (Penamacor); Senhora do Livramento (Câmara de Lobos, Ponta do Sol, Santa Cruz das Flores, Tavira); Senhora do Loreto (Calheta - Madeira); Senhora do Mar (Espinho); Senhora do Mont'alto (Penacova); Senhora do Monte (Funchal, Ponta do Sol, Porto Moniz); Senhora do Ó (Mafra, Moura); Senhora do Parto (Monforte); Senhora do Perpétuo Socorro (Vila do Bispo); Senhora do Pilar (Santa Cruz das Flores); Senhora do Pranto (Ferreira do Zêzere, Mação); Senhora do Rosário ou das Nozes (Calheta, Fronteira, Gavião, Gondomar, Grândola, Lourinhã, Mafra, Moita, Nordeste, Odivelas, Olhão, São Vicente, Setúbal); Senhora do Socorro (Albergaria-a-Velha, Amadora, Peso da Régua, Vila do Bispo); Senhora dos Aflitos (Bombarral); Senhora dos Altos Céus (Espinho, Lousã); Senhora dos Anjos (Fronteira, Lourinhã, Moita, Vagos, Lagoa); Senhora dos Bons Caminhos (Calheta); Senhora dos Covões (Alvaiázere); Senhora dos Mártires (Castro Marim); Senhora dos Milagres (Corvo, Monforte, Tabuaço); Senhora dos Navegantes (Cascais, procissão náutica – Ílhavo, Vila do Bispo); Senhora dos Prazeres (Monforte); Senhora dos Remédios (Fronteira, Mação, Gavião, Câmara de Lobos, Lamego, Lourinhã, Peniche, Sertã); Senhora Lucas (Sertã); Senhora Mãe de Deus (Mafra, Povoação); Senhora Mãe dos Homens (Fronteira, Gavião); Senhora Natividade (Santana); Senhora Rainha dos Apóstolos (Odivelas); Senhora Torcato (Tabuaço); Serra do Socorro (Mafra); Serreta (Angra do Heroísmo); Sexta-feira Santa e Enterro do Senhor⁴⁷ (Tavira); Solhas [solhas secas] ou Senhor da Saúde e de Santa Rita de Cássia (Caminha); Tabuleiros⁴⁸ [Festa do Espírito Santo] (Tomar); Terceiros (Ovar); Todos os Santos [“do bolinho”] (Alvaiázere, Calheta – Madeira, Sobral de Monte Agraço, Tavira); Velas (Amadora); Via sacra⁴⁹ (Ovar); Vila de Frades a São Sebastião (Vidigueira)

- Folar e os Ovos da Páscoa⁵⁰ (Mirandela); Partir do Folar (Vila do Bispo); Páscoa (Penedono); Quarta-feira de Cinzas em Vinhais [a morte e os diabos - c/descrição da festa] (Vinhais); Queima do Entrudo [Quarta-Feira de Cinzas] (Nelas, Canhas de Senhorim); Queima do Judas (Águeda, Cantanhede, Tondela); Queima do Velho (Moimenta da Beira); Rebentar do Judas (Freixo de Espada à Cinta); Quinta-Feira da Ascensão (Alter do Chão); Sábado de Aleluia (Castelo de Vide)
- Leilão dos Cargos [armações resistentes de madeira para aguentar o peso dos bolos e das laranjas] (Alenquer)

3.2.3. Feiras

- Agropecuária (Porto Moniz); Agropecuária Transfronteiriça (Mértola); Alcáçovas (Viana do Alentejo); Alcoutim (Alcoutim); Anual de São Francisco (Tavira); Artesanato (Alcoutim);

⁴⁷Relacionar com ponto 1.4. Páscoa/Quaresma.

⁴⁸*Ibidem.*

⁴⁹*Ibidem.*

⁵⁰Entradas que se relacionam com ponto 1.4. Páscoa/Quaresma.

Castanha (Oliveira de Frades); Castanha da Serra (Ribeira Brava); Castanha e do mel (São Pedro do Sul); Castanha e do vinho (Ourique, Penalva do Castelo); Cavalo (Golegã, Ponte de Lima); Chocalho (Viana do Alentejo); D'Aires (Viana do Alentejo); Doces d'Avó (Alcoutim); Endoenças (Tavira); Filhó e dos Fritos (Aljezur); Franca da Boa Morte (Tavira); Maçã (Moimenta da Beira); Maçã brava de Esmolfe (Penalva do Castelo); Natal (Ribeira Brava); Pão Quente e Queijo Fresco (Alcoutim); Perdiz (Alcoutim); Pero (Calheta - Madeira); Pinhões (Cadaval); Pinhões nossa Senhora da Conceição (Cadaval); Popular (Loulé); Porco e derivados (Vila do Nordeste); Praia (Vila real de Santo António); Santa Cruz [Arte equestre] (Lamego); São Marcos (Alcoutim); São Pantaleão (Figueiró dos Vinhos); São Pedro (Alcoutim); Senhora da Luz (Lisboa); Serra (São Brás de Alportel); Setecentista (Loures); Setembro (São Brás de Alportel); Taurina (Santa Cruz da Graciosa); Verão (Alcoutim); Vitela de Lafões (São Pedro do Sul)

3.2.4. Festivais

- Atlântico (Funchal); Bacalhau (Ílhavo); Bandas Filarmónicas (Lagos, Ponta do Sol); Batata-doce (Aljezur); Caldeirada e do petisco do mar (Silves); Caracol Saloio (Loures); Charolas (Tavira); Chocolate (Óbidos); Colombo (Porto Santo); Coros do Algarve (Lagos); Folclore (Alcochete, Aljezur, Castelo de Vide, Madalena, Mêda, Pinhel, Santana, Alcoutim, Espinho, Estarreja, Mealhada, Oliveira de Azeméis, Oliveira do Bairro, Ovar, Salvaterra de Magos, Alenquer, Lagos); Festival de folclore (Marvão, Resende, Viana do Castelo); Festival Nacional de Folclore (Santarém); Rusgas ao Senhor da Pedra [Grupos de Folclore] (Vila Nova de Gaia); Flamenco de Lagos (Lagos); Hípico (Sardoal); Internacional de Folclore (Batalha, Castelo de Paiva, Monção, Valença, Seia, Viana do Castelo); Islâmico Al – Mossassa (Marvão); Noites da Moura Encantada (Olhão); Islâmico (Mértola); Noite de romeiros de Santiago (Mondim de Basto); Jovem *Abana Viana* (Viana do Alentejo); Marisco (Olhão); Marisco da Costa Nova (Ílhavo); Moliceiro (Vagos); Observação de Aves de Sagres (Vila do Bispo); Percebe (Vila do Bispo); Sardinha (Portimão); Truta (Santana); Verão dos Moinhos (Corvo)

3.3. Máscaras

- Bienal da Máscara – Mascararte (Bragança); Caretos (c/descrição - Mirandela); Carnaval de Vale de Ílhavo [Cardadores / máscaras] (Ílhavo); Caretos da Lagoa (c/descrição - Mira); Máscaras de Carnaval esculpidas em madeira de amieiro (Lamego); Máscaras Ibéricas (Bragança); Caretos - Casa do Careto (Macedo de Cavaleiros)⁵¹

3.4. Outros

- Mastro anual em honra de Santo António (Santiago do Cacém)

⁵¹Todo este grupo, *Máscaras*, pode simultaneamente ser enquadrado também nos domínios 1 e 4.

- Matança do porco (Alvaiázere, Cantanhede, Freixo de Espada à Cinta, Penafiel, Penamacor, Viseu); *Morte Porc* [matança do porco] (Monchique); Porco (Arraiolos, Salvaterra de Magos); Porco alentejano (Ourique, Vidigueira)⁵²
- Mercado do Pereiro (Alcoutim)
- Mercado dos Escravos [exposição que conta com o apoio do centro nacional da UNESCO e do projeto *Rota do Escravo*] (Lagos)
- Mondadeiras e Mondas [canções]⁵³ (Chamusca)
- Mostra de artesanato e cerâmica de Barcelos (Barcelos)
- Mostra de Doçaria (Viana do Alentejo)
- Mostra do cavalo (Alcácer do Sal)
- Mostra gastronómica: Lampreia do Rio Minho – um Prato de Excelência - promovido pela Adriminho (Caminha, Vila Nova de Cerveira, Paredes de Coura, Valença, Monção e Melgaço).
- Mostra regional banana (Ponta do Sol)
- Noite de São João [roubar os carros de bois e levá-los para o adro da Igreja] (Cantanhede)
- Noite do mercado (Funchal, Calheta, Machico, Santana)
- Obradas [custo de cada responso oferecido pela alma do morto: é a oblata]⁵⁴ (Vila Verde)
- Ramo do Casamento ou Palmito [era dado pelo noivo à sua noiva] (Vila Verde)
- Semana Cultural "Viana em Festa" (Viana do Alentejo); Semana do Chicharro (Povoação)
- Tasquinhas – Festa da Murteira (Cadaval); Tasquinhas Sines (Sines)
- Toque das Trindades (Vila Verde)
- Tradição do pé de porco [Oferta do *Pé de Porco* ao Santo António e carne de porco ao Menino Jesus no presépio]⁵⁵ (Cantanhede)

⁵²Grupo que pode ser enquadrado no âmbito do ponto 4.3. Gastronomia.

⁵³Grupo que pode ser enquadrado no domínio 1 e 5.

⁵⁴Relacionar com ponto 5.1. Música.

⁵⁵Relacionar com ponto 1.2. Natal.

4. Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais

4.1. Arte de ofícios/oficinas

- Abegão (Serpa); Abegoaria (Almodôvar, Moura, Odemira)
- Albardaria (Almodôvar, Castro Marim, Proença-a-Nova, Serpa, Tavira, Vila Flor); Albardeiros (Almodôvar, Castro Marim, Proença-a-Nova, Serpa, Tavira, Vila Flor)
- Alfaiate (Águeda, Almodôvar, Condeixa-a-Nova, Proença-a-Nova, Sabugal, Trancoso, Vila Flor, Vila Nova de Famalicão); Alfaiataria (Águeda, Almodôvar, Proença-a-Nova, Sabugal, Trancoso, Condeixa-a-Nova, Vila Nova de Famalicão, Sabugal, Vila Flor)
- Apicultores (Águeda, Alcochete, Almodôvar, Ferreira do Zêzere, Mação, Proença-a-Nova, São Vicente, Sertã, Vila de Rei, Vizela)
- Armadores de andores (Tabuaço)
- Arte de amolador (Arganil)
- Arte de embutidor (Angra do Heroísmo)
- Arte de estofador, empalha e restauro (Paços de Ferreira); Restauro de mobiliário antigo, talha, douragem (Miranda do Corvo); Restauro de móveis (Chamusca, Lousada, Vila Nova de Famalicão); Restauro de peças antigas (Salvaterra de Magos); Restauro em madeira (Cadaval, Tondela); Restauro madeira e ferro (Idanha-a-Nova)
- Arte pastoril [tropeços, coucho] (Idanha-a-Nova)
- Artes agrícolas (Cabeceiras de Basto)
- Artes e ofícios da área de intervenção (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela)
- Artesãos de folha de milho (Lagoa)
- Artesãos e potenciais artesãos do concelho de Cadaval (Cadaval)
- Barbeiros (Belmonte, Fundão)
- Bonecreiros (Lagoa)
- Cabouqueiro de mós (Condeixa-a-Nova/Condeixa-a-Velha)
- Cadeireiros (Serpa)
- Calçado: Botas e botins (Almeirim, Cuba, Portel); Calçado artesanal (Almodôvar); Sapataria manual (Mealhada, Méda, Proença-a-Nova); Sapateiro (Alcoutim, Almodôvar, Belmonte, Condeixa-a-Nova, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, São Vicente, Serpa, Vila Nova de Famalicão); Sapatos em pele (Cuba); Socas (Viana do Castelo); Socos e tamancos (Resende); Soqueiros (Armamar); Tamancos (Aguiar da Beira, Cantanhede, Castro Daire, Moimenta da Beira, Monforte, Resende, Tabuaço); Tamancaria (Cabeceiras de Basto, Covilhã, Lousada, Penafiel, Vila Nova de Paiva); Tamancaria [tamancos, chancas e socas] (Ponte de Lima); Tamanqueiro (cabedal dos tamancos e das chancas) (Oliveira do Bairro)
- Campinos (Alcochete, Azambuja)

- Carpinteiros/Carpintaria (Belmonte, Cabeceiras de Basto, Cuba, Figueira de Castelo Rodrigo, Idanha-a-Nova, Madalena, Oliveira do Bairro, Serpa, Trancoso, Vila Flor)
- Cerzideiras (Covilhã)
- Cesteiros (Almodôvar, Armamar, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, Santa Marta de Penaguião)
- Chocalheiros (Viana do Alentejo) [cf. p. 35]
- Conserva de carnes [presuntos, salpicões, chouriço e bucho] (Sabugal); Conserva de salmoura do porco e enchidos (Penamacor); Conservas (Lisboa, Portimão, Sesimbra, Serpa); Fábrica das conservas do Porto Santo (Porto Santo)
- Construção e reparação de moinhos (Cadaval); Moinho artesanal de moagem de trigo (Calheta); Moinho de água (Santana); Moinhos (c/descrição - Mira); Moinhos (designação de celeiro do Minho - Paredes de Coura); Moleiro (Almodôvar Castro Verde Condeixa-a-Nova Figueira de Castelo Rodrigo); Moinhos [informação com os tipos de moinhos existentes, a sua distribuição e localização, percursos pedestres, construção e organização interna dos moinhos; sistemas e técnicas de captação de água; mecanismos de *motor* e de moagem] (Boticas)
- Curtidores [preparavam o couro e as peles para o equipamento de homens e animais] (Serpa) Curtidores [trabalhos em couro] (Moura)
- Doceiras (Águeda)
- Empalhadores (Águeda, Vila Nova de Famalicão)
- Esgalha [poda do sobreiro] (Chamusca)
- Extração mineira (Grândola); Mineiros do Lousal (Grândola); Mineiros de Senhora Domingos (Mértola)
- Fábrica artesanal de moagem de trigo (Calheta); Fábrica da pólvora de Barcarena (Oeiras); Espingardaria (Lousada); Estalinhos de carnaval (Penalva do Castelo); Pirotecnia (Batalha, Lousada); Fabrico da cal (Almodôvar); Fabrico de azeite (Amarante); Fabrico de queijo (Ferreira do Zêzere); Fabrico do vinho (Loures, Mealhada); Indústria do algodão (Vila Nova de Paiva); Produção de azeite (Ferreira do Zêzere); Produção de licores, xaropes e aguardentes não vínicas (Cadaval); Produção de mel de colmeia (Cadaval); Produtos agroalimentares (com destaque para os lacticínios) (Oliveira de Azeméis); Produtos da ria de Aveiro (Ílhavo)
- Fábrica de chocolate artesanal [bombons com sabores do Alentejo (mel, vinho, poejos, azeite, medronho, alecrim) - chocolates, bolachas chocolate] (Beja)
- Fabrico artesanal da aguardente de medronho (Pampilhosa da Serra); Fabrico artesanal da aguardente de mel (Pampilhosa da Serra)
- Fabrico artesanal de azeite (Mêda); Fabrico artesanal de azeitona de conserva (Mêda)
- Fabrico artesanal de enchidos (Mêda)

- Fabrico artesanal de queijo (Mêda); Fabrico artesanal do queijo de cabra (Pampilhosa da Serra); Fabrico e comércio de queijos (Almodôvar); Queijeiros (Águeda)
- Fabrico artesanal do mel⁵⁶ (Pampilhosa da Serra)
- Fabrico de doces (Cadaval)
- Fabrico de pão e de produtos afins do pão (Cadaval); Padarias (Amarante)
- Fabrico tradicional de vinhos (Mealhada)
- Ferrador (Carrazeda de Ansiães, Moura, Proença-a-Nova, Serpa, Vila Flor); Ferraria (Almodôvar, Castelo Branco, Covilhã, Penafiel, Sertã); Ferreiro [fabrico de carros de bois, carroças e carros-de-mão, engenhos de ferro, charruas, charruecos, arados e grades] (Oliveira do Bairro); Ferreiro de forja (Alcoutim); Ferreiros (Almodôvar, Castro Daire, Figueira de Castelo Rodrigo, Fundão, Lagoa, Oliveira do Bairro, Pampilhosa da Serra, Proença-a-Nova, São Vicente, Serpa)
- Fogueteiros (Penalva do Castelo)
- Forja (Proença-a-Nova); Forjas comunitárias (Bragança);
- Forneiros (Figueira de Castelo Rodrigo); Fornos (Castanheira de Pera); Fornos da cal (Alcobaça, Penacova); Fornos de carvão (Chamusca, Montemor-o-Novo)
- Franjedeira de xailes (Coimbra)
- Funilaria (Cantanhede, Lamego, Penacova, Vila Flor, Vila Nova de Famalicão)
- Lacticínios (Madalena)
- Latoeiro(s) (Almodôvar, Armamar, Ferreira do Zêzere, Penalva do Castelo, Proença-a-Nova, Serpa, São Vicente, Tavira)
- Maleiro (Águeda)
- Moagem cereais (Cadaval)
- Moagem da cana sacarina (Santana)
- Modeladores (Águeda); Modelagem (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela)
- Oficina de fiação e tecelagem (Viana do Alentejo); Oficina de tecelagem de Mértola (Mértola); Oficina do artesão (Arruda dos Vinhos); Ofícios tradicionais (Benavente)
- Oleiros (Águeda, Serpa, Vila do Porto)
- Padeiros (Almodôvar)
- Peleiros (Águeda);
- Pescadores-cabaneiros [até meados da década de oitenta, moram junto das praias de São Torpes os pescadores-cabaneiros. Vivem do marisco que vendem aos restaurantes e das hortas que têm no campo, a algumas centenas de metros. Em "A Jangada de São Torpes", Vítor Torres Mendonça diz que podem ser descendentes dos comerciantes – gregos, fenícios, púnicos – que fundaram

⁵⁶Esta entrada é perspetivada como "fabrico". É válido para outros elementos enquadrados neste tópico.

colónias a sul do cabo de Sines. E dos servos que trabalhavam no (lendário) latifúndio de Santa Celarina (ver Lenda de S. Torpes), que incluía esta praia] (Sines)

- Queijaria artesanal (Aguiar da Beira, Celorico da Beira, Crato, Miranda do Corvo); Queijaria industrial (Aguiar da Beira)
- Salinas (Alcochete); Salineiros (Alcochete)
- Serralharia (Carregal do Sal, Covilhã, Grândola, Madalena, Mortágua, Oliveira do Bairro, Santa Comba Dão, Santa Cruz, Santana, São Vicente, Tondela); Serralharia artística (Grândola); Serralharia civil (Vila Velha de Ródão)
- Tanoaria (Águeda, Almeirim, Cabeceiras de Basto, Cantanhede, Carregal do Sal, Ferreira do Zêzere, Lagoa, Lamego, Loures, Maia, Marco de Canavezes, Mealhada, Mortágua, Penafiel, Ponta do Sol, Santa Comba Dão, São Vicente, Sever do Vouga, Tabuaço, Tondela, Tondela); Tanoaria [tanoaria em mogo de Ansiães - pipos e pipas, engoretas] (Carrazeda de Ansiães, Vila Flor); Tanoaria [tonéis, barris, almotolias] (Alijó); Tanoaria [pipos, balseiros, canecas, baldes, selhas, prensas] (Ponte de Lima); Tanoeiros (Armamar, Oliveira do Bairro, Santa Marta de Penaguião)
- Tecedeira (Almodôvar, Castro Verde, Condeixa-a-Nova, Tabuaço, Sabugal)
- Tosquiadores (Almodôvar)
- Trabalhar manualmente o feno (Tabuaço)
- Tremeceiras de Cadima (Cantanhede)

4.2. Artesanato

4.2.1. Arte sacra

- Arte sacra [Cristos em madeira] (Portalegre, Braga, Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela, Oliveira de Azeméis, Sintra); Santos em madeira (Maia)
- Bordões e cevadeiras [símbolos identitários dos romeiros] (Madalena)
- Ex-Votos [figuras - arte sacra] (Avis)
- Registos (Esposende); Registos do Senhor Santo Cristo dos Milagres (Ribeira Grande); Registos e similares (Lagoa); Registos, gravuras e santinhos (Chamusca)
- Relicários (Esposende)
- Restauro de imagens religiosas, altares e outros serviços de talha (Covilhã)
- Talha (Almeirim, Crato, Gondomar, Lagoa); Talha em alto-relevo (Miranda do Corvo); Trabalhos em talha dourada (Crato); Arte de entalhador (Angra do Heroísmo)
- Terços feitos à mão (Elvas)

4.2.2. Artes com matéria orgânica

- Abanos de penas (Cantanhede); Penas escolares (Valongo)

- Adornos de flores (Águeda); Colagem de flores secas [flora da Serra da Lousã, colheita, prensagem] (Lousã); Arranjos florais [feitos de palma de milho e decorados com ervas campestres] (Alcoutim); Arte floral em quadros (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela); Arbustíferas, gramíneas e outras espécies de pequeno porte no artesanato açoriano [utilização das fibras para produção de artefactos, utilitários ou decorativos] (Angra do Heroísmo)
- Arte de concha de ostra (Alcochete); Artesãos de flores de escamas de peixe (Lagoa); Conchas [conceção é feita a partir de conchas e búzios: os candeeiros de mesa-de-cabeceira, aves, molduras, guarda-joias, etc.] (Porto Santo); Escama de peixe (Ribeira Grande); Peças decorativas com conchas (Lagoa); Trabalhos em escamas de peixe (Barreiro, Grândola); Trabalhos feitos com conchas do mar (Póvoa do Varzim); Trabalhos feitos em conchas pintadas (Horta); Trabalhos feitos em escama de peixe (Horta); Trabalhos realizados a partir de casca de ostra (Alcochete)
- Artesanato de flores com meias de seda (Proença-a-Nova); Flores com sabonete (Proença-a-Nova); Flores de madeira (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela); Flores de palha de milho (Alcoutim); Flores de papel⁵⁷ [rosas, cravos, papoilas] (Campo Maior, Castelo de Vide, Viseu); Flores de sabonete (Castelo de Vide, Góis); Flores secas (Cadaval, Salvaterra de Magos); Trabalhos com flores secas (Pedrógão Grande)
- Artesanato em chifre de touro (Vila Franca de Xira); Artigos em osso de cachalote (Ribeira Brava); Chifre (Fronteira); Marfim, ossos e similares [brincos, colares, anéis, pulseiras, miniaturas, tema dominante é a fauna marinha, peixes de todas as espécies, objetos utilitários, como agulheiros, furadores para bordar, cachimbos, facas, bengalas, boquilhas] (Lagoa); Marfim, Ossos e Similares (Lagoa); Marfinites (Matosinhos, Salvaterra de Magos); Peças de arte esculpidas em dente de cachalote [representações de veleiros, de cenas de caça à baleia, sereias e outros] (Lajes do Pico); Trabalhos em chifre de bovino (Monforte); Trabalhos em chifre [cornas e os polvorinhos, chavelhas e colheres] (Portalegre); Trabalhos em marfinites (Coimbra)
- Artesanato em material reciclado (Vizela); Carteiras em material reciclado (Coimbra)
- Bordados com casca de castanha (Marvão)
- Fibras e produtos vegetais (Angra do Heroísmo - Açores)
- Objetos decorativos de madeira e raízes (Pampilhosa da Serra); Trabalhos feitos com raízes, madeira e cortiça (São Pedro do Sul); Trabalhos em raiz de camarinha (Grândola); Transformação de raízes (Paredes)
- Palmitos [arame, o papel metalizado, a cola, as purpurinas e a palma] (Caminha)
- Sabão em barras ou *sabão da Lomba* (Sabugal); Saboeiros de Belver (Fronteira); Sabonetes (São João da Pesqueira)
- Trabalhos decorativos com miolo de pão (São Vicente)

⁵⁷Item enquadrado neste subtópico em associação com o artesanato com flores.

- Trabalhos em camisas de milho (Vendas Novas); Trabalhos em folha de milho (Lagoa); Trabalhos feitos em casca de milho (Horta)
- Trabalhos em casca de castanha (Castelo de Vide)
- Trabalhos em folha de cebola (Vendas Novas);
- Trabalhos em materiais naturais / reaproveitados / reciclados (Castro Verde)
- Trabalhos em materiais naturais / reaproveitados / reciclados (Castro Verde)
- Trabalhos em ovos de avestruz pintados (Montijo)
- Trabalhos em seda (Fronteira)
- Trabalhos feitos em miolo de figueira (Horta)
- Velas decoradas (Lisboa); Velas (Castro Verde)

4.2.3.Artes diversas

- Arte popular [alminhas, cata-ventos e armações de poços] (Vila Nova de Poiares)
- Artigos em feltro (Grândola); Trabalhos em feltro (Castelo de Vide, Coimbra, Grândola, Vizela); Trabalhos em feltro; botões e rendas; molduras (Coimbra); Trabalhos de aplicação em feltro (Nisa)
- Colchões (Oliveira de Azeméis)
- Embalagem de arroz (Oliveira de Azeméis)
- Embalsamação (Lousada)
- Embutidos (Ribeira Brava)
- Encadernação manual (Águeda, Coimbra); Trabalhos em papel (Lousã); Trabalhos em papel [roncas] (Elvas); Papel recortado (Angra do Heroísmo); Pasta de papel (Covilhã); Objetos em cartão [arado, foice, pratos] (Ílhavo)
- Fundidores em areia (Águeda)
- Gasómetros (Castro Verde)
- Marinharia [corda e nós de marear utilizados na produção de objetos decorativos] (Angra do Heroísmo)
- Marroquinaria (Elvas)
- Objetos decorativos para o lar [caixas e caixinhas diversas, candeeiros, velas, bijuteria, mobiliário, registos de santos, palmitos, trabalhos com recurso a escamas de peixe e outras artes de trabalhar flores secas e artificiais, brinquedos] (Ílhavo; Paredes)
- Outras artes típicas e contemporâneas (Ílhavo)
- Peças elaborados em diversos materiais [tecido, feltro, papel, guardanapo] (Coimbra)
- Plástico [com destaque para os componentes para a indústria automóvel] (Oliveira de Azeméis)
- Quadros [colagem de cascas secas de árvores e frutos] (Amares); Quadros (Matosinhos); Quadros com barcos regionais [meios cascos] (Nazaré); Quadros de flores secas e escamas (Castelo de

Vide); Quadros de linha (Mourão); Quadros em matérias-primas naturais (Estremoz); Quadros gravados e frascos decorados (Cadaval)

- Sacos (Lousã); Sacos de retalhos e quadros com massas (Góis)
- Serigrafia têxtil (Castro Verde)
- Técnica do papel vegetal (Alcochete)
- Trabalhos de arte pastoril (Marvão)
- Trabalhos de construções dentro de garrafas (Póvoa do Varzim)
- Trabalhos em labores femininos (Gondomar, Monforte); Trabalhos manuais (Arganil)
- Trabalhos em molas (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela)
- Vassouras (Carregal do Sal, Covilhã, Gondomar, Mortágua, Santa Comba Dão, São Brás de Alportel, Tondela); Vassouras, escovas e pincéis (Calheta, Santa Cruz)

4.2.4.Artes em madeira

- Alfaias agrícolas em madeira (Cabeceiras de Basto); Arcas de carvalho (Castanheira de Pera); Arte de trabalhar a madeira (Campo Maior); Arte em madeira (Porto de Mós); Artefactos de madeira (Alcoutim, Caminha, Grândola, Oliveira de Azeméis, Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela, Viana do Castelo, São Vicente, Vila Nova de Poiares); Artesanato de madeira (Cinfães, Montalegre, Cabeceiras de Basto, Paredes); Artesanato em madeira e xisto (Proença-a-Nova); Artigos de madeira e arame [crivos, peneiras, ratoeiras]; (Fafe); Carroças/Carros de bois (Almodôvar, Castanheira de Pera, Cabeceiras de Basto, Peso da Régua); Colheres de Madeira (Grândola); Colheres de pau (Almeirim, Góis); Colheres e os garfos de madeira (Portel); Construções em madeira (Esposende); Engaços de pau (Tabuaço); Escadas em madeira de castanho (Marvão); Esparto e brinquedos em madeira (Loulé); Fabrico de utensílios e outros objetos em madeira (Angra do Heroísmo, Lourinhã); Madeira [*capital* do móvel - Paços de Ferreira] (Almeirim, Aljezur, Angra do Heroísmo, Cadaval, Figueiró dos Vinhos, Fronteira, Seixal, Sintra); Madeira [reprodução de diversos utensílios agrícolas, miniaturas de carros de bois, lagares e demais instrumentos de labor] (Porto Santo); Madeira e buinho (Portel); Madeira vidro [decoreação] (São João da Pesqueira); Madeira, cortiça e papel (Seixal); Madeiras (Salvaterra de Magos, Vila Verde); Objetos de artesanato (Cabeceiras de Basto, Estremoz, Portalegre, Serpa); Objetos e utensílios em madeira (Santa Cruz da Graciosa, Vizela); Obras gravadas na madeira (Miranda do Douro); Peças artesanais em madeira (Vizela); Peças de madeira (Castelo de Vide, Sabugal); Peças de madeira e cortiça [colheres de madeira, por vezes de cabo ornamentado e os *cocharros* de cortiça, muitas vezes gravada (por onde se bebia a água)] (Serpa); Peças em madeira (Miranda do Corvo); Trabalhos em madeira (Castelo Branco)

- Arca [*salgadeira* em madeira]⁵⁸ (Castanheira de Pera); Artesanato em fósforos (Ribeira Brava); Bandarilhas (Montijo); Barril (Crato); Bengalas de Gestação (Baião); Cachimbos em madeira com figuras (Grândola); Cachimbos [artigos em madeira e cortiça] (Grândola); Caixas de ameixas (Elvas); Caixotes de madeira de pinho (Sabugal); Crivos [objetos que possuem uma espécie de peneira] (Almeirim); Fechaduras de madeira (Corvo, Rio Maior); Gaiolas de canas vieiras (Calheta – Madeira, Ribeira Brava); Gravura em madeira (Angra do Heroísmo, Nazaré); Gravuras (São João da Pesqueira); Medição com medidas de meio alqueire, medidas de madeira equivalente a sete litros (Castanheira de Pera); Palitos floridos (Vila Nova de Poiares); Pentas de tear (Resende); Pipas do vinho em madeira (Castanheira de Pera); Portões em madeira (Castanheira de Pera); Produção artesanal de palitos (Penacova); Produção de artefactos em madeira (Angra do Heroísmo); Réguas de Escrita [Estas réguas eram usadas para assentar a despesa feita por cada marinheiro na taberna, montada nas casas de madeira durante a safra. As réguas tinham cerca de 1 m ou 1.50 m de comprimento e 0,10 cm a 0,15 cm de largura. A escrita era feita em sinais convencionais, cada um representando a bebida fornecida e o preço. O pagamento era feito em sal] (Rio Maior); Restauração de móveis antigos (Crato); Restauro (Vila Nova de Paiva); Roca e o fuso [instrumentos têxteis] (Castanheira de Pera); Rodo [instrumento em madeira] (Castanheira de Pera); Roupeiros [peça de mobiliário em madeira] (Serpa); Tabuleiro e a tábua [para estender a massa para o pão, talheres e utensílios de cozinha em alumínio, mó para moer o milho, pratos, travessas e tachos de cobre e arame, cabaças e cocharros de cortiça] (Lagoa); Teares de madeira (Castanheira de Pera, Póvoa do Varzim); Trabalhos em farpas e embolas (Salvaterra de Magos); Trabalhos em fósforos (Covilhã)
- Bancos e cadeiras em madeira (Sabugal); Cadeiras (Alcácer do Sal); Cadeiras de madeira (Covilhã, Almodôvar, Grândola); Fabrico de cadeiras em madeira (Grândola); Fabrico e empalhamento de cadeiras (Odemira); Marcenaria (Águeda, Avis, Baião, Penafiel, Lagoa, Lamego, Mêda, Oliveira do Bairro); Marcenaria [cómoda açoriana] (Lagoa); Marceneiro (Fundão); Mobiliário (Carregal do Sal, Coruche, Grândola, Moita, Mortágua, Portalegre, Santa Comba Dão, Tondela); Mobiliário [cadeiras de madeira e buinho] (Portel); Mobiliário [mesas e estantes] (Matosinhos); Mobiliário Alentejano, pintura de louça e azulejo (Ourique); Mobiliário artístico em talha artesanal (Vila Nova de Famalicão); Mobiliário de madeira exótica (Ponte de Lima); Mobiliário de madeira pintada (Grândola, Redondo); Mobiliário de vime (Leiria); Mobiliário e talha (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela); Mobiliário entalhado (Ponte de Lima); Mobiliário pintado Alentejano (Reguengos de Monsaraz); Mobiliário rústico (Ponte de Lima Viseu); Mobiliário rústico de pinho cru (Ponte de Lima); Mochos em tabúia ou buinho (Alcácer do Sal); Móveis (São Vicente); Móveis e artigos de madeira pintados à mão (Barreiro); Móveis e entalhados (Viseu); Móveis rústicos (Cuba);

⁵⁸Subtópico em que os elementos têm como elemento base a madeira.

- Cestos feitos em madeira (Cabeceiras de Basto); Foles em madeira (Mirandela); Trabalho em madeira e chifre (Castelo de Vide); Trabalho em madeira no interior de garrafas (Vila Nova de Famalicão); Trabalhos de madeira [pipos, tonéis e barricas em faia] (Cabeceiras de Basto); Trabalhos de marcenaria [cadeiras de tesoura] (Monchique); Trabalhos em madeira (Aljezur, Almodôvar, Arcos de Valdevez, Arganil, Barcelos, Cadaval, Monção, Castelo de Vide, Chamusca, Covilhã, Crato, Elvas, Lousã, Marvão, Miranda do Corvo, Monforte, Murtosa, Nazaré, Paços de Ferreira, Ponte de Sor, Porto de Mós, Proença-a-Nova, Sabugal, Vendas Novas, Vila Nova de Famalicão, Viseu); Trabalhos em madeira (Castelo Branco); Trabalhos em madeira (Coimbra); Trabalhos em madeira (Cuba); Trabalhos em madeira [carros de bois, escanos, masseiras, arcas - artesãos a produzir estas máscaras com finalidade decorativa] (Bragança); Trabalhos em madeira [carros de bois, grades e outros artigos de lavoura] (Amares); Trabalhos em madeira [como as réplicas de embarcações em miniatura] (Peniche); Trabalhos em madeira [máscaras, fusos, rocas, piões] (Miranda do Douro, Vinhais); Trabalhos em madeira com raízes de plantas (Pedrógão Grande); Trabalhos em madeira e buinho (Mourão); Trabalhos em madeira e cortiça (Serpa); Trabalhos em madeira, talhas e imagens, acessórios de lavoura (Vila Nova de Famalicão); Trabalhos madeira (Grândola); Transformação de madeira (São Vicente)

4.2.5. Belas Artes

- Arte em pintura em vidro (Porto de Mós); Arte em vidro (Ansião); Conservação e restauro de vitral (Porto de Mós); Espelhos (Matosinhos); Fabrico do cristal [Atlantis] (Alcobaça); Fusão de vidro (Penacova); Garrafas com escadas no interior (Góis); Peças em vidro (Oliveira de Azeméis); Pintura em garrafas (Vizela); Pintura em vidro (Almeirim, Portel, São João da Pesqueira); Pintura em vidro, garrafões (Cadaval); Pintura em vitral (Grândola, Gondomar); Trabalhos em vidro (Coimbra); Várias técnicas em madeira e vidro (Cadaval); Vidraria (Vila Real de Santo António); Vidro (Castelo de Vide, Estremoz, Marinha Grande, Oliveira de Azeméis, Coruche); Vitrais (Castelo de Vide, Mangualde, Salvaterra de Magos, São João da Pesqueira, Lisboa); Vitrais e artefactos de vidro (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela); Vitrais e azulejos (Alcochete); Vitral (Castelo de Vide, Montijo); Vitrofundição (Vila Nova de Famalicão); Aquários (Vizela); Trabalhos de organite (Paredes)
- Artes decorativas (Alcochete, Castro Marim, Lousada, Maia, Paredes, Monção, Montemor-o-Novo, Pedrógão Grande, Penacova Porto de Mós, Proença-a-Nova, São João da Pesqueira, Seixal, Vizela); Artes decorativas de ceiras de plástico (Porto de Mós); Arte e decoração (Mourão); Artes plásticas (São Vicente); Artesanato contemporâneo e outras artes (Barcelos); Artesanato feito de pano, molduras, objetos de decoração (Pedrógão Grande); Artesanato urbano (Coimbra, Póvoa do Varzim);
- Criação de objetos decorativos a partir da madeira e da cortiça (Proença-a-Nova)

- Desenho e pintura (Angra do Heroísmo); Pintura (Águeda, Alcochete, Carregal do Sal, Castro Verde, Covilhã, Figueiró dos Vinhos, Fornos de Algodres, Lagoa, Mortágua, Nazaré, Pedrógão Grande, Portalegre, Santa Comba Dão, Sintra, Tondela); Pintura a óleo (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela); Pintura a óleo em cerâmica (Castelo de Vide); Pintura acrílica (Coimbra); Pintura alentejana (Estremoz, Montemor-o-Novo); Pintura artística (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela); Pintura de quadros (Figueiró dos Vinhos, Covilhã); Pintura em tela (Almodôvar); Pinturas (Góis, Vila Nova de Famalicão, Vizela); Pinturas a carvão (Alcochete); Pinturas diversas (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela); Trabalhos em pintura (Peniche); Telas (Ponta do Sol); Trabalhos em acrílico (Sintra)
- Escultura (Arganil, Gondomar, Maia, Grândola, Portalegre, Porto de Mós); Escultura cerâmica (Matosinhos); Escultura em concha de ostra (Alcochete); Escultura em ferro e inox (Alcochete); Escultura em granito (Vila Nova de Paiva); Escultura em granito e madeira (Vila Nova de Paiva); Esculturas em fragmentos de barro (Alcochete); Esculturas em madeira (Angra do Heroísmo, Covilhã, Lousã, Miranda do Corvo, Pedrógão Grande, Sabugal, Vila Nova de Paiva); Esculturas em madeira para arte sacra (Carrazeda de Ansiães); Escultura em pedra (Angra do Heroísmo, Porto de Mós, Vila Verde); Esculturas e outros trabalhos em pedra (Vila Nova de Famalicão); Esculturas em Xisto (Miranda do Corvo); Estampagens, estanho, artigos pintados e moldados à mão (Cadaval); Estatuária (Matosinhos, Miranda do Corvo); Estatuetas em madeira (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela); Estatuetas esculpidas em madeira ou bonecos toscos (Vila Flor); Trabalhos de escultura (Mêda)
- Pintura de tecido (Figueiró dos Vinhos, Salvaterra de Magos); Pintura sobre pano (Pedrógão Grande); Pintura em tecido (Alcácer do Sal, Cadaval, Lagoa, Montemor-o-Novo, Sabugal, Vizela); Pintura em tecidos e seda (Pedrógão Grande)
- Pintura em gesso (Figueiró dos Vinhos)
- Pintura em madeira (Grândola); Pintura em molduras (Cadaval); Pirogravura (Barreiro, Carregal do Sal, Montemor-o-Novo, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela); Pirogravura em madeira [arte milenar que permite gravar uma imagem com o recurso do fogo sobre madeira, cortiça, couro, cartolina, etc.] (Angra do Heroísmo); Pirogravuras [recortes de madeiras] (Manteigas)
- Pintura sobre xisto (Góis)

4.2.6. Brinquedos

- Bonecas com trajes regionais (Almodôvar, Alpiarça, Braga, Castro Daire, Marvão, Nazaré, Viana do Castelo); Bonecas de juta [simbolizado figuras típicas da região] (Alcoutim); Bonecas de massa (Santa Cruz); Bonecas de pano (Angra do Heroísmo, Fronteira, Gavião, Covilhã); Bonecas em placa de eva (Porto de Mós); Bonecos de folha de milho (Lagoa); Bonecos de presépio com âmago da figueira e do milho (São Vicente); Bonecos de trapos (Paredes, Loulé); Bonecos em tecido (Arronches); Bonequinhas (Constância); Bonecas de trapos e juta em forma de bonecas

[figuras representativas do mundo rural algarvio] (Loulé); Confeção bonecas de panos velhos [comadres e compadres] (Armamar); Confeção de bonecas de pano (Angra do Heroísmo); Miniaturas do traje típico açoriano (Angra do Heroísmo)

- Brinquedo de chapa (Valongo); Brinquedo de plástico (Valongo); Brinquedos (Coruche, Covilhã, Penafiel); Brinquedos de madeira (Almeirim, Condeixa-a-Nova, Valongo, São Brás de Alportel, Grândola); Fabrico de brinquedos (Angra do Heroísmo); Brinquedos em madeira (Loulé)

4.2.7. Calçado⁵⁹

- Calçado (tamancaria/tamanqueiro) (Alijó, Paços de Ferreira); Calçado [CTCP- Centro Tecnológico do Calçado de Portugal] (São João da Madeira); Calçado artesanal (Almodôvar, Alcoutim, Moita, Oliveira de Azeméis, Moura); Calçado tradicional [tamancos] (Fornos de Algodres); Carteiras (Lousã, Sardoal); Chinelos (Viana do Castelo); Confeção de calçado (Vila Flor)

4.2.8. Cerâmica

- Arte de trabalhar o barro (Campo Maior); Artes e ofícios da cerâmica (Angra do Heroísmo); Barro (Marvão, Mêda, Palmela); Barro [olaria com argila cinzenta e macia, pequenas figuras que ornamentavam os presépios, peças decorativas e diversos utensílios] (Porto Santo); Barro negro de Molelos (Carregal do Sal, Molelos – Tondela, Mortágua, Resende, Santa Comba Dão, Viseu, Vila Nova de Poiares); Barro preto de olho marinho (Vila Nova de Poiares); Barro vermelho (Viseu); Barros flor da rosa (Escola de Olaria - Crato); Cabaças pintadas [barro] (Alcochete); Figurado e a olaria [galo de Barcelos, etc. - produções certificadas - *capital* do artesanato] (Barcelos, Estremoz); Modelação em barro (Sintra); Objetos em barro (Vizela); Oficina do barro (Óbidos); Olaria - Olaria em barro (Viana do Alentejo); Olaria (Alcácer do Sal, Alcoutim, Amarante, Barcelos, Batalha, Castro Daire, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Figueiró dos Vinhos, Fornos de Algodres, Grândola, Idanha-a-Nova, Lagoa, Lamego, Lisboa, Mangualde, Mêda, Miranda do Corvo, Moita, Nisa, Odemira, Oliveira do Bairro, Paços de Ferreira, Porto de Mós, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Seixal, Viseu); Olaria [louça e outros objetos de barro] (Vila do Porto); Olaria [objetos utilitários, telha, tijolo e tijoleira, potes, alguidares, talhas e talhões, sertãs e louças diversas de cozinha, pintura - manual, estampilhada ou mista - da louça regional] (Angra do Heroísmo); Olaria [púcaros de barro preto] (Alijó); Olaria de Bisalhães (Vila Real); Olaria de Muge (Salvaterra de Magos); Olaria e artesanato (Reguengos de Monsaraz); Olaria e pintura [montinhos alentejanos e outros] (Moura); Olaria e pintura em barro (Elvas); Olaria e terracota (Vizela); Olaria em barro vermelho (Miranda do Corvo, Mortágua); Olaria pedrada [peças de barro vermelho incrustadas de pequenas pedrinhas brancas] (Nisa); Olaria tradicional (Alcobaça); Peças de olaria (Vila Nova de Famalicão); Peças em barro (Alcoutim,

⁵⁹Grupo que pode ser enquadrado no ponto 4.1.

- Loulé); Peças em barro vermelho (Alcochete); Potes de barro (Castanheira de Pera); Produtos em barro [alguidar - peça em barro utilizada para amassar o pão e na matança do porco, para o aparo do sangue e tempero das carnes - assadeira oval, caçarola, caldeirão, cântaro, cantil, fogareiro, frigideira, panelas de uma/duas asas, tacho com tampa] (Crato); Talhas de barro (Castanheira de Pera); Trabalhos em barro (Aljezur, Crato, Esposende, Marvão, Sines); Trabalhos em olaria (Ponte de Sor); Trabalhos em peças de barro e pedra preta (Arganil)
- Arte em telha (Ferreira do Zêzere); Ladrilhos, tijolo burro, telhas tradicionais (Tavira); Produção artesanal dos ladrilhos, das telhas e dos típicos tijolos de burro (São Brás de Alportel); Produção de ladrilhos, tijolos de burro e telhas artesanais (Tavira); Telhas de canudo (Almodôvar); Telhas, ladrilhos, tijolos (São Brás de Alportel, Tavira); Telheiro (Castanheira de Pera)
 - Artigos cerâmicos (Grândola, Viana do Alentejo); Cerâmica (Alcoutim, Aljezur, Angra do Heroísmo, Arganil, Arronches, Aveiro, Barcelos, Barreiro, Benavente, Caminha, Castelo de Vide, Castro Verde, Coimbra, Coruche, Estremoz, Fronteira, Gavião, Grândola, Lourinhã, Lousã, Lousada, Maia, Mangualde, Mealhada, Miranda do Corvo, Monção, Monchique, Montemor-o-Novo, Montijo, Odemira, Oliveira do Bairro, Paços de Ferreira, Porto de Mós, Proença-a-Nova, Resende, Ribeira Grande, Sabugal, São Pedro do Sul, Seixal, Serpa, Sesimbra, Vagos, Viana do Castelo, Vila Franca de Xira, Vila Nova de Paiva, Vila Real de Santo António, Vila Verde); Cerâmica (Almodôvar); Cerâmica [louça das Caldas - Rafael Bordalo Pinheiro] (Caldas da Rainha); Cerâmica artística ou decorativa (Alcochete, Carregal do Sal, Condeixa-a-Nova, Mortágua, Penacova, Santa Comba Dão, Tondela, Vila Nova de Famalicão); Cerâmica chacota (Vila Nova de Famalicão); Cerâmica de Coimbra (Coimbra); Cerâmica de grés salgado (Águeda); Cerâmica do Sobreiro (Mafra); Cerâmica e azulejaria (Castro Verde, Crato); Cerâmica em barro vermelho (Águeda, Castelo Branco, Mafra); Cerâmica figurativa (Angra do Heroísmo, Ílhavo); Cerâmica pintada (Amares, Chamusca, Castelo de Vide, Cantanhede); Cerâmica, porcelana e faiança (Nazaré); Escola de Cerâmica e Artesãos de Olaria [cerâmica tradicional e decorativa] (Viana do Alentejo); Produção artesanal de cerâmica para construção (Montemor-o-Novo); Tijolo burro da cerâmica de Almofala (Figueiró dos Vinhos); Trabalhos em cerâmica (Peniche, Porto de Mós)
 - Azulejaria (Águeda, Alcácer do Sal, Alcochete, Almodôvar, Angra do Heroísmo, Aveiro, Barreiro, Calheta, Caminha, Castelo de Vide, Castro Marim, Covilhã, Figueiró dos Vinhos, Fronteira, Gavião, Marco de Canavezes, Marvão, Miranda do Corvo, Mirandela, Montemor-o-Novo, Montijo, Ovar, Portel, Porto de Mós, Porto, São Pedro do Sul, Seixal, Sintra, Vila Nova de Famalicão, Vila Nova de Paiva, Vila Real de Santo António); Azulejos de Lisboa (Lisboa); Manual de Materiais e Técnicas Tradicionais de Assentamento de Azulejos de Fachada [pdf] (Ovar); Mosaico (Baião); Mosaico hidráulico (Estremoz)
 - Faiança (Águeda, Alcobaça, Palmela, Portalegre); Pratos [os "ratinhos" - uma faiança popular de Coimbra, trazida por migrantes que vinham ceifar ao Alentejo] (Portalegre); Loiça de Alcobaça

(Alcobaça); Louça pintada à mão (Lisboa); Louça utilitária [alguidares vidrados utilizados nas matanças do porco, as bilhas, barris e cântaros para armazenar a água] (Viana do Alentejo); Louça (Braga); Louça da Bajouca (Leiria); Louça regional de Viana (Viana do Castelo); Porcelanas (Figueiró dos Vinhos Salvaterra de Magos); Trabalhos em porcelana (Barreiro)

- Pintura cerâmica [azulejos, louças, madeiras, vidros, pintura em tecido, trapilho, feltro] (Cadaval - Ílhavo); Pintura cerâmica [painéis de azulejo] (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela); Pintura cerâmica decorativa (Oleiros); Pintura da porcelana e do azulejo (Gondomar, Matosinhos); Pintura de azulejos (Vila Franca de Xira); Pintura de cerâmica e azulejos (Covilhã); Pintura de cerâmica, tela e porcelana (Porto de Mós); Pintura de louça (Vila Franca de Xira); Pintura de louça em barro (Campo Maior); Pintura e decoração de cerâmica (Reguengos de Monsaraz); Pintura e embelezamento de porcelana/ gesso, azulejos e cerâmica, tecidos e telas (Vendas Novas); Pintura e escultura em cerâmica (Arganil); Pintura e modelação cerâmica (Grândola); Pintura em azulejo (Barreiro Grândola Oliveira do Bairro); Pintura em cerâmica (Alcácer do Sal, Carregal do Sal, Mortágua, Portel, Santa Comba Dão, Tondela); Pintura em cerâmica artística e decorativa (Grândola); Pintura em faiança (Águeda); Pintura em olaria (Bombarral); Pintura em porcelana (Fronteira, Gavião); Pintura em telhas, pratos (Cadaval); Porcelanas pintadas (Leiria)⁶⁰

4.2.9. Cestaria

- Artefactos em vime [cestos para a roupa, papéis, pão, cestas, garrafões empalhados] (Vila de Rei); Cestaria (Águeda, Aguiar da Beira, Alcácer do Sal, Alcoutim, Aljezur, Almeirim, Almodôvar, Amarante, Arganil, Bragança, Cabeceiras de Basto, Cantanhede, Carregal do Sal, Castro Daire, Castro Marim, Coimbra, Constância, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Figueiró dos Vinhos, Gondomar, Grândola, Guarda, Ílhavo, Lagoa, Lamego, Loulé, Loures, Lousã, Lousada, Marco de Canavezes, Mealhada, Mêda, Miranda do Corvo, Moimenta da Beira, Moita, Montemor-o-Novo, Mortágua, Moura, Mourão, Murtosa, Odemira, Oleiros, Oliveira de Azeméis, Paços de Ferreira, Penafiel, Penalva do Castelo, Proença-a-Nova, Resende, Santa Comba Dão, Sardoal, Seixal, Sertã, Sever do Vouga, Tabuaço, Tavira, Tondela, Vagos, Vieira do Minho, Vila de Rei, Vila Nova de Paiva, Vila Nova de Poiares, Vila Real de Santo António, Vila Verde, Viseu); Cestaria [cadeiras de tabus ou de vassouras] (Tavira); Cestaria [cestos de vime] (Arronches, Fornos de Algodres, Oliveira do Bairro); Cestaria [cestos, baús, arcas, estantes e outras peças de mobiliário] (Lagoa); Cestaria [realce para o vime – balaios] (Angra do Heroísmo); Cestaria de fitas de castanho e de vime (Penafiel); Cestaria decorativa (Vila Nova de Famalicão); Cestaria em cana (Ansião); Cestaria em cana e vime (Alcoutim); Cestaria em giesta piorna de Frende (Baião); Cestaria em madeira de castanheiro (Marvão); Cestaria em papel de jorna (Avis); Cestaria em

⁶⁰Grupo que pode ser enquadrado simultaneamente no 4.2.5. Belas Artes.

verga (Castelo Branco, Miranda do Douro); Cestaria em vime (Ansião, Alpiarça, Braga, Ferreira do Zêzere, Miranda do Douro, Ponte de Lima, Vila do Porto, Vinhais, São Vicente, Sertã); Cestaria em vime e palha de bunho (Nazaré); Cestaria encastrada grossa (Ponte de Lima); Cestaria fina encastrada de luxo (Ponte de Lima); Cestas (Vila Nova de Paiva); Cestas [brezas feitas com rolos de palha e unidas depois com vime] (Tabuaço); Cestas em vime (Penela, Vila Nova de Paiva); Cesto de cana (Santa Cruz); Cestos de verga (Covilhã); Cestos de vindima (Almodôvar, Amares, Alijó, Peso da Régua, Resende); Cultura de vimes (Santana); Indústria artesanal de cestos (Calheta); Objetos de vime (Ponta do Sol); Trabalho dos vimes [cestaria em vime] (Calheta - Madeira); Trabalhos em verga e vime [cestos, acafates, gigas] (Cabeceiras de Basto); Trabalhos em vime (Aljezur, Cabeceiras de Basto, Murtosa, Vouzela); Trabalhos em vime e verga (Monchique, Ponte de Sor); Trabalhos feitos em vimes (Horta); Vimes (Bragança, Calheta, Mêda, Ribeira Brava, Santana, Santa Cruz, São Vicente); Vimes e vergas de Mariniais (Salvaterra de Magos)

- Artes da passamanaria de palheta (Penafiel); Artesanato em palha (Penafiel)
- Artesanato em palma [alcofas, cestos, gorpelhas, esteiras, ceiras] (Loulé); Empreita [artesanato de palma] (Castro Marim, Tavira, São Brás de Alportel); Trabalhos em palma (Loulé); Trabalhos de empreita [artesanato de palma] (Lagoa, São Brás de Alportel, Vila Real de Santo António)
- Artigos em cana vieira [fabrico de rocas para fiar e pentes para tecelagem, canas e covos de pescar, gaiolas, cestaria, papagaios e outros brinquedos] (Ribeira Brava); Cana ou canavieira [cestos] (Porto Santo); Canastros (Águeda, Melgaço, Paredes de Coura, Vila Nova de Poiares);
- Brezes e croças [matérias-primas como a palha e a casca das silvas] (Resende); Croças (Resende); Croças de junco (Tabuaço); Croças e chapéus de palha (Viseu)
- Buinho e palhinha (Estremoz, Mourão); Cadeiras em buinho (Castro Verde, Moura); Trabalhos em buinho (Serpa); Cadeiras de *atabua* de Alportel (São Brás de Alportel, Aljezur); Cadeiras de pau de choupo com fundo e encosto entrelaçados de bunho (Serpa); Trabalhos em bunho (Monforte); Cestaria e cadeiras em bunho (Almodôvar); Empalhamento (Cadaval, Montemor-o-Novo); Empalhamento em bunho e palhinha (Alter do Chão); Esparto (São Brás de Alportel); Esparto [ceirões, cabos, sacos de rede, alcofas, tapetes] (Loulé); Trabalhos em esparto (São Brás de Alportel); Palha (Fronteira); Palhinha (Alter do Chão); Palhoça ou corocha, caroça, croça ou palheira (Castro Daire); Palhoceiros [palhoças, capuchas e polainas de junco] (Aguiar da Beira); Trabalhos em palha, vime e cana [fabricam sobretudo cestas e pequenas cadeiras] (Sines); Trabalhos em palhinha (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela)
- Ceiras e capachos em junça (Penedono); Ceiras e capachos em junça (Penedono); Ceiras palha ou junco (Vila Nova de Poiares); Ceiras palha ou junco (Vila Nova de Poiares); Cestos piorno [giesta] (Vinhais); Cestos piorno [giesta] (Vinhais); Esteirinhos (Oliveira do Bairro); Esteiraria (Paços de Ferreira); Esteiras (Alcácer do Sal, Coimbra, Mourão, Penalva do Castelo, Vagos);

Esteiras de bunho (Murtosa, Oliveira do Bairro); Esteiras e cestos em palha, verga e vime (Viseu); Esteiras em bunho (Águeda); Esteiras feitas em junco (Lajes do Pico); Fabrico de cestos e canastras (Marvão); Fabrico de cestos e canastras (Marvão); Fabrico dos cestos em castanho (Carrazeda de Ansiães); Trabalhos em bracejo (Sabugal); Trabalhos em bracejo (Sabugal)

- Entrançado de cordas e madeira (Penalva do Castelo); Entrançados de palha (Chapéus, Cestos) (Fafe); Entrelaçados de palmito [vários tipos de chapéus, carteiras, cintos, forros para copos e garrafas, palmitos bordados] (Porto Santo); Figuras em palha de bananeira (Calheta - Madeira)
- Junco seco (Murtosa); Junco/tabúa (Castro Marim); Trabalhos de junco (Esposende, Murtosa)
- Pintura em mobiliário de verga ou similar (Paços de Ferreira)
- Trabalhos de verga (Cabeceiras de Basto); Cestaria de verga (Ponte de Lima); Cadeiras de verga (Sabugal)

4.2.10. Chapelaria

- Chapelaria (Resende, São João da Madeira, Lousã); Chapéus (Fundão, Vila do Porto); Chapéus de cana (Alcoutim); Chapéus de palha (Alijó, Lajes do Pico, Marco de Canavezes, Resende, Ribeira Brava); Chapéus de vime (Alijó); Chapéu de palha (Castro Daire)

4.2.11. Chocalhos⁶¹

- Campainhas de Maçainhas (Guarda); Campainhas e chocalhos (Castro Daire, Viseu); Chocalhos (Crato, Estremoz, Fundão, Reguengos de Monsaraz); Chocalhos de Alcáçovas (Viana do Alentejo – entidade promotora dos Chocalhos - Património Imaterial da Humanidade - 2014)

4.2.12. Cortiça

- Artefactos em cortiça e casas em xisto (Vila Velha de Ródão); Artesanato de cortiça (Chamusca); Artigos em cortiça (Montijo); Bancos de cortiça [chamados “tropeços”] (Oleiros); Cocho ou Cocharro [objeto em cortiça para a água] (Portel); Cortiça (Castelo Branco, Cuba, Fronteira, Marvão, Montijo, Portel, Redondo, São Brás de Alportel); Cortiça e madeira (Estremoz); Cortiços (Proença-a-Nova); Coruche, capital mundial da cortiça (Coruche); Coxos em cortiça (Portel); Fábricas de transformação de cortiça (Seixal); Fabrico de colmeias em cortiça (Covilhã); Indústria corticeira (Montijo); Peças em cortiça (Castelo de Vide, Chamusca, Pedrógão Grande); Produtos em cortiça (Lisboa); Safões e objetos de cortiça (Castelo Branco); Tarros em cortiça (Portel); Tiragem da cortiça (Chamusca); Trabalhos de cortiça (Seixal); Trabalhos de cortiça e barro (Castelo Branco); Trabalhos em cortiça (Arronches, Alcochete, Avis, Castelo de Vide, Castro Verde, Crato, Elvas, Monforte, Pedrógão Grande, Portel, Proença-a-Nova, Vendas Novas); Trabalhos em cortiça e madeira (Grândola Marvão); Trabalhos em cortiça e metais (Castro Verde); Trabalhos em cortiça, pintura de louça e azulejo (Ourique); Trabalhos em cortiça [tarros,

⁶¹Grupo que pode ser enquadrado no ponto 4.1.

cofres, bancos - vídeo da construção do maior mosaico do mundo em cortiça] (Ponte de Sor); Tropeços e outros objetos de cortiça (Proença-a-Nova)

4.2.13. Embarcações

- Barco moliceiro [existe na ria desde Ovar até Mira] (Murtosa); Barcos em fibra de vidro (Trainearas) (Nazaré); Barcos rabelos (Peso da Régua); Barcos regionais (Nazaré); Barcos tradicionais (Ferreira do Zêzere); Bateira de Canelas, Bateira sem Bica [embarcações] (Murtosa, Santarém); Berbigoeira [embarcação] (Murtosa); Botes baleeiros (Lajes do Pico); Caçadeira [embarcação] (Murtosa); Construção naval e pesca (Seixal); Embarcação tradicional do Tejo (Alcochete, Barreiro, Moita, Seixal, Sines); Embarcações [barco de mar; mercante] (Murtosa); Embarcações típicas (Alcochete); Galeões do Sal [embarcações tradicionais praticamente únicas no mundo] (Alcácer do Sal); Reparação naval (Madalena)

4.2.14. Ferramentas agrícolas

- Alfaias agrícolas [cf. p. 27] (Arronches, Benavente, Castanheira de Pera, Cabeceiras de Basto, Bragança, Coruche, Melgaço, Paredes de Coura, Murtosa, Sabugal); Fabrico carros de bois (Tabuaço); Fabrico de alfaias (Serpa); Fabrico de ferramentas e acessórios diversos para a atividade agrícola (Armamar, Bragança); Utensílios agrícolas [cangas, carros de bois] (Murtosa)

4.2.15. Instrumentos musicais

- Adufe (Idanha-a-Nova); Artigos produzidos em cana vieira⁶² [flautas, reco-recos, brinquinho e outras peças de instrumentos musicais] (Ribeira Brava); Bandolim (Porto Santo); Braguinha (Porto Santo); Cavaquinhos (Braga, Felgueiras); Castanholas (Ribeira Brava); Concertina (Vila do Bispo); Concertinas, banjo, bandola, bandolim, cavaquinho, Tambor, reco-reco, ferrinhos e cântaro (Castanheira de Pera); Construção e reparação de instrumentos de corda (Coimbra); Construção viola campaniça (Castro Verde); Cordofones [violas, cavaquinhos] (Vila Nova de Famalicão); Fabrico de bombos (Covilhã); Fabrico de Instrumento [Gaita-de-foles] (Miranda do Douro); Ferrinhos (Porto Santo); Gaita (Porto Santo); Guitarra portuguesa (Lisboa); Instrumentistas (Barreiro); Instrumentos [acordeão, bilha, reque-reque, cana, ferrinhos] (Alpiarça); Instrumentos [guitarras, violas, cavaquinhos] (Alcochete); Instrumentos da tocata (Nazaré); Instrumentos de corda (Coimbra, Felgueiras); Instrumentos musicais (Grândola, Vila Verde); Instrumentos musicais (Mirandela); Instrumentos musicais [acordeão] (Ferreira do Zêzere, Porto Santo); Machete (Porto Santo); Manufatura de adufes ou pandeiros (Idanha-a-Nova); Oficina de construção de violas campaniças (Castro Verde); Pandieira (Porto Santo); Rajão (Porto Santo); Roncas [instrumento musical] (Elvas); Sinos [instrumento musical] (Tabuaço); Tocata [constituída por: concertinas, banjo, bandola, bandolim, cavaquinho, tambor,

⁶²Pose ser enquadrado simultaneamente no ponto 4.2.4. Artes em madeira.

reco-reco, ferrinhos e cântaro] (Castanheira de Pera); Viola campaniça (Castro Verde Odemira); Viola da terra (Angra do Heroísmo); Viola de arame (Calheta Porto Santo); Violas (Felgueiras); Violas [trabalho manual e artesanal] (Braga); Violino (Porto Santo)

4.2.16. Metais

- Alumínios (Covilhã); Arte de trabalhar o metal/artefactos de metal (Campo Maior, Viana do Castelo); Decapagem/Metalização (Alcochete, Vila Velha de Ródão); Metais (Coruche, Portalegre, Mêda, Seixal); Metalurgia e metalomecânica [destaque para os moldes para a indústria de plástico] (Oliveira de Azeméis); Peças de metal (Castelo de Vide); Trabalhos em metais (Ponte de Sor)
- Arte em ferro (Caminha); Artefactos em estanho e cobre (Viseu); Artesanato em ferro (Penafiel); Artigos em ferro (Sertã); Artigos em ferro forjado (Grândola); Ferro (Estremoz, Marvão, Sabugal); Ferro forjado (Águeda, Amares, Bombarral, Carregal do Sal, Castelo de Vide, Coimbra, Grândola, Idanha-a-Nova, Lamego, Montemor-o-Novo, Montijo, Mortágua, Moura, Portalegre, Portel, Sabugal, Salvaterra de Magos, Santa Comba Dão, Tondela, Vila Nova de Famalicão, Vila Nova de Paiva, Viseu); Mobiliário em ferro (Vila Velha de Ródão); Mobiliário em ferro forjado (Grândola); Obras gravadas no ferro (Miranda do Douro); Painéis de ferro (Viana do Alentejo); Peças artesanais em ferro (Vizela); Trabalhos de ferro forjado (Almeirim, Barreiro, Braga, Campo Maior, Lagoa, Maia, Miranda do Douro); Trabalhos em ferro (Arganil, Barcelos, Castelo de Vide, Grândola, Marvão, Paredes, Porto de Mós); Utensílios em ferro e chapa (Viseu)
- Artesanato em cobre (Montijo); Cobre [alambiques e caldeiras, cântaros, candeias, almotolias, funis e regadores] (Bragança); Cobre e Latão [Catraia de São Paio - *Capital* do Cobre e Latão] (Oliveira do Hospital); Cobre, arreios e latoaria (Loulé); Cobres (Caminha, Loulé, Montijo, Oleiros, Oliveira de Azeméis, Portalegre, Reguengos de Monsaraz); Trabalhos em cobre (Barreiro, Miranda do Douro, Oliveira de Azeméis, Vieira do Minho)
- Artigos forrados a folha de estanho (Grândola); Estanho e encaustica (Vila Nova de Famalicão); Estanho e tapeçaria (Estremoz); Estanhos (Góis, Mealhada, Portalegre, Vila Viçosa, Salvaterra de Magos); Estanhos e flores em sabonete (Góis); Estanhos em folha (Góis); Garrafas estanho (São João da Pesqueira); Garrafas rotuladas em estanho (Peso da Régua); Objetos em estanho (Elvas); Trabalhos em estanho (Arganil, Barreiro, Coimbra, Maia, Pedrógão Grande, Portel, Sintra); Trabalhos em estanho e artes decorativas (Alcochete); Trabalhos em estanho, sabonete, opalina, cetim, meias, sementes de melão, casca de cebola, e escamas de peixe (Góis)
- Cutelaria (Guarda, Sertã); Crestadeira [faca para o mel] (Castanheira de Pera); Trabalhos de cutelaria (Miranda do Douro)
- Latoaria (Águeda, Alijó, Almeirim, Almodôvar, Alter do Chão, Ansião, Batalha, Cabeceiras de Basto, Caminha, Cantanhede, Carregal do Sal, Castro Daire, Chamusca, Covilhã, Estremoz, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Loulé, Loures, Lousada, Mêda, Miranda do

Corvo, Moimenta da Beira, Moita, Mortágua, Mourão, Odemira, Oliveira do Bairro, Penacova, Penafiel, Penalva do Castelo, Portel, Redondo, Santa Comba Dão, Sernancelhe, Sertã, Tabuaço, Távira, Tondela, Trancoso, Vila Nova de Famalicão, Vila Nova de Poiares, Vila Real, Vila Real de Santo António); Latoaria (Torre de Dona Chama: funis, aros para o fabrico de queijos, regadores, cântaros para o vinho, almotolias e enxofradeiras - Bragança, Mirandela, Proença-a-Nova, Vila Flor); Latoaria [trabalhos em cobre, zinco e bronze] (Moura); Latoaria fina [lanternas, apliques, candeeiros] (Ponte de Lima); Peças de latoaria (Leiria); Trabalhos em latão (Aljezur, Barreiro, Gondomar); Trabalhos em latoaria (Almodôvar)

- Loijas metálicas (Oliveira de Azeméis)
- Numismática/medalhística (Portalegre)
- Peças artesanais em arame (Vizela); Trabalhos em arame (Amares)
- Trabalhos em folha [lata e zinco] (Amares); Trabalhos em zinco (Miranda do Douro)

4.2.17. Miniaturas

- Barcos em miniatura [traineiras, caravelas, veleiros construídos em madeira ou arame] (Sines); Barcos em miniatura feitos de fósforos (Sabugal); Miniaturas de embarcações [barcos típicos e redes dos pescadores] (Leiria); Construção de miniaturas de barcos típicos do Tejo [varinos, Faluas, Fragatas] (Moita); Construção de miniaturas de embarcações tradicionais do Tejo (Seixal); Miniaturas de barcos [barcos típicos da região: moliceiros, mercantéis, bateiras, chinchorros, entre outros] (Murtosa); Miniaturas de barcos (Caminha, Gondomar, Matosinhos, Salvaterra de Magos); Miniaturas de barcos (da desaparecida lancha poveira - Póvoa do Varzim, Vila do Conde); Miniaturas de barcos [abringel, batelão, desalijo, lancha, lancha-praieira, varino] (Constância); Miniaturas de embarcações (Alcochete); Miniaturas de embarcações e outras (Ílhavo); Miniaturas de embarcações tradicionais (Barreiro); Miniaturas de pesca miniaturas de nós em corda (Matosinhos); Miniaturas do mar (Machico); Miniaturas dos típicos barcos e das bonecas (Nazaré); Pequenos barcos [em madeira ou cerâmica, os batéis, pequenas bonecas vestidas com o traje de festa ou de trabalho das mulheres da Nazaré e os mini pescadores, de barrete e ceroulas] (Nazaré)
- Cabanas de colmo em miniatura (Grândola); Casas em miniatura de pedra (Pedrógão Grande); Casas típicas em miniatura (Vila Verde); Construção de miniaturas de casas em xisto (Lousã, Miranda do Corvo); Miniaturas espigueiros [espigueiro tradicional] (Cabeceiras de Basto, Matosinhos); Miniaturas casas típicas (Matosinhos); Miniaturas coretos (Matosinhos); Miniaturas de casas (Vila Nova de Famalicão); Miniaturas de casas em xisto (Góis); Miniaturas de cortiços (Góis); Miniaturas de moinhos (Vagos); Miniaturas de utensílios do campo (Sabugal); Miniaturas dos palheiros da Praia da Tocha (Cantanhede)
- Construção de barris, de tonéis e carros de bois em miniatura (Ribeira de Pena); Miniaturas da Anobra em madeira [cadeiras, carroças, juntas de bois e outros motivos] (Condeixa-a-Nova);

Miniaturas de carros Alentejanos (Arronches); Miniaturas das típicas carroças algarvias e barcos de pesca (Lagoa); Miniaturas de alfaias agrícolas (Cuba, Castro Verde, Góis, Matosinhos); Miniaturas de atividades locais e de alfaias agrícolas (Odemira); Miniaturas de utensílios agrícolas (Gondomar); Miniaturas em madeira de alfaias agrícolas (Vila Nova de Paiva);

- Fabrico de miniaturas (Almodôvar, Angra do Heroísmo, Castro Verde, Lagoa, Maia, Moura); Fabrico de miniaturas em madeira (Braga, Lourinhã, Ponte de Lima); Miniaturas em cortiça e madeira (Crato); Miniaturas em madeira (Carregal do Sal, Castro Daire, Figueira de Castelo Rodrigo, Marco de Canavezes, Moimenta da Beira, Mortágua, Penafiel, Santa Comba Dão, Tondela, Trancoso); Miniaturas em madeira e cortiça (Góis); Miniaturas de cadeiras e cajados (Grândola); Miniaturas e cestaria em madeira (Penedono); Miniaturas em verga (Trancoso); Miniaturista (madeira/cortiça) (Serpa); Miniaturas em cortiça (Alcácer do Sal); Miniaturas em madeira (Alcácer do Sal); Microcestaria (Resende); Miniaturas de madeira (Sabugal); Miniaturas em ferro (Trancoso); Miniaturas em metal (Alcácer do Sal); Peças em miniatura (Vila Nova de Paiva); Produção artesanal artefactos de madeira [roda, moinho e a barca serrana] (Penacova); Trabalhos em madeira (miniaturas) (Arronches)
- Miniaturas carros de bombeiros (Matosinhos); Miniaturas com palitos (Serpa); Lapinhas (Lagoa, Ribeira Grande); Réplica de monumentos em miniatura (Penalva do Castelo); Tronos de Santo António de Lisboa (Lisboa); Utensílios ligados à extração do mel e cortiços (Vila de Rei)

4.2.18. Ourivesaria e bijuteria

- Acessórios de moda (Cadaval, Coimbra); Talegos [bolsas] (Castelo de Vide); Bijuteria (Vendas Novas); Bijuteria artesanal (Alcácer do Sal); Bijuteria em massa (Alcochete); Bijuteria em prata e com pedras semi preciosas (Grândola); Colares (Lousã); Fabrico de bijuteria (Lourinhã); Trabalhos em bijuteria (Alcochete, Aljezur, Braga, Cadaval, Carregal do Sal, Coimbra, Esposende, Grândola, Lagoa, Lousã, Matosinhos, Moita, Mortágua, Paredes, Santa Comba Dão, São João da Pesqueira, Sesimbra, Sintra, Tondela, Vila Nova de Famalicão, Vizela); Missangas do campo, colares e artigos diversos em ramos e raízes (Grândola); Pregadeiras (Lousã)
- Filigrana (Gondomar, Viana do Castelo); Joalheria (Castro Verde Vendas Novas); Joalheria artística e artesanal (Vila Real de Santo António); Joalheria e Ourivesaria (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela); Joalheria em prata [miniaturas de custódias, anéis e colares, fantoches] (Matosinhos); Anéis (Lousã); Peças de filigrana (Matosinhos); Esmaltagem e joalheria (Arganil, Matosinhos); Trabalhos em joalheria (Sintra); Trabalhos em ouro (Miranda do Douro); Trabalhos em prata (Grândola, Miranda do Douro); Joalheria sustentável [marca de joalheria sustentável de autor feita à mão a partir de plástico PET] (Viana do Alentejo); Joias de cristal (Góis); Obras gravadas na prata (Miranda do Douro); Obras gravadas no ouro (Miranda do Douro); Ourivesaria (Lousada, Maia, Póvoa do Varzim, Viana do Castelo)

4.2.19. Pedra

- Antaria e estatuária em calcário semifrio (Arganil); Arte de trabalhar a pedra (Leiria); Artesanato em pedra de granito e madeira (Vila Nova de Famalicão); Madeira e pedra (Penacova); Obras gravadas na pedra (Miranda do Douro); Pedra (Angra do Heroísmo, Seixal); Pedra e ardósia (Penacova); Pedços de ardósia (Matosinhos); Ardósia (Valongo); Relógios em pedra (Castro Verde); Reprodução pedra de xisto das casas típicas da região (Tabuaço); Trabalhos em pedra (Arcos de Valdevez, Castelo de Vide, Monforte, Ourique, Porto de Mós, Sabugal); Trabalhos em pedra (Castelo Branco, Vila Nova de Famalicão); Trabalhos em pedra de granito (canteiros) (Esposende); Trabalhos em pedras de calcário (Peniche); Artefactos em granito (Sabugal)
- Artefactos de cimento (São Vicente)
- Artigos em gesso (Alcochete); Gesso em molduras (Matosinhos); Gessos (Aljezur, Caminha, Salvaterra de Magos); Trabalhos em gesso (Coimbra, Ponte de Sor)
- Calçada portuguesa/Calcetaria (Cadaval, Porto de Mós);
- Cantaria (Ansião, Batalha, Cantanhede, Crato, Lamego, Mêda, Mondim de Basto, Penafiel, Sever do Vouga, Vila Nova de Paiva, Vila Nova de Poiares); Cantaria artística (Estremoz, Penalva do Castelo, Ponte de Lima, Porto de Mós, Vila Nova de Famalicão); Cantaria em granito de Esmolfe (Penalva do Castelo, Ponte de Lima); Cantaria em granito e lavores (Baião); Trabalhos em cantaria (Castelo Branco)
- Construção em granito (cantaria) (Covilhã); Extração de granito (Santana); Granito (conceção de artefactos para equipar a casa) (Matosinhos, Pinhel); Trabalhos em granito (Crato, Marco de Canavezes, Vila Pouca de Aguiar); Trabalhos figurativos em granito (Vila Nova de Paiva)
- Extração de inertes (São Vicente);
- Lousas (Valongo)
- Mármore (Sintra, Vila Viçosa, Borba, Estremoz)
- Peças em xisto (Pedrógão Grande, Sintra); Xisto (Arganil); Xisto (conceção de artefactos para equipar a casa) (Matosinhos); Xistos, paus e areia (São João da Pesqueira); Trabalhos em xisto (Lousã, Moura, Proença-a-Nova); Trabalhos em xisto e cortiça (Miranda do Corvo)
- Trabalhos em folhelho (Maia)
- Trabalhos feitos em peças esculpidas em basalto (Horta)

4.2.20. Pele

- Albardas e malhins (Almodôvar); Arte de cabedal (Sabugal); Arte tradicional de calçados artesanais (Cuba); Artigos de cartucheira (Almodôvar); Artigos de pele e curtumes (Mourão); Artigos em couro [despeja bolsos, porta-chaves, porta-lenços, etc.] (Fafe); Artigos em pele (Covilhã, Cuba, Grândola); Confeção de embolas [capas de couro para embolar os touros de lide] (Montijo); Correaria [produção de calçado, carteiras, malas ou samarras, selas, selins e guarnições, arreios para cavalos e todo o tipo de apetrechos para caça (Alcácer do Sal, Alter do

Chão, Montijo); Correeiro [trabalha o cabedal, arreios, cabeçadas e cintos] (Águeda, Salvaterra de Magos, Serpa); Couro e peles (Portel); Curtimentos de peles (Covilhã); Fabrico de calçado (Monchique); Indústria do calçado artesanal (Almodôvar); Malas (Alcochete, Lousã, Sardoal); Moial ou maial [correias de cabedal, feita das sogas dos bois] (Castanheira de Pera); Obras gravadas no couro (Miranda do Douro); Peças artesanais em couro (Vizela); Perneiras em junco (Cabeceiras de Basto); Trabalhos em cabedal (Avis, Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela); Trabalhos em correaria (Ponte de Sor); Trabalhos em couro (Cabeceiras de Basto, Gondomar, Maia); Trabalhos em couro [correaria, cintos e correias] (Alijó); Trabalhos em pele (Grândola, Monforte, Paredes); Trabalhos em Pele e Couro (Montemor-o-Novo)

4.2.21. Pesca

- Arte da Xávega e da Chinha (Praia da Tocha – Cantanhede, Murtosa [fotografias], Sesimbra, Praia da Vagueira – Vagos); Arte Xávega ou Xávana (Espinho [especificações sobre a pesca, pregão], Nazaré)
- Arte de marinho [Nós] (Nazaré); Artes náuticas (Barreiro); Produção de objetos ligados à pesca (Vila Franca de Xira); Celhas de aparelho [pesca artesanal] (Peniche); Estendal de secagem de pescado [o peixe seco e o peixe enjoado] (Nazaré); Faina de pesca (c/descrição - Mira); Paneiros [grandes retângulos de madeira, onde é aplicada rede de pesca da arte xávega esticada, de modo a que o ar circule e seque o pescado] (Nazaré); Pardelhos [redes de pesca artesanais] (Tabuaço); Galrichos [rede de pesca] (Murtosa); Redes de pesca artesanais (Ílhavo, Murtosa, Sertã); Redes [decorativo e/ou utilitário] (Nazaré)
- Baleação [caça da baleia] (Horta, Lajes do Pico); Património baleeiro (Lajes do Pico); Pesca (Madalena); Saga baleeira (Lajes do Pico)

4.2.22. Têxteis e similares

- Algodão (Penafiel); Artesanato em Burel (Montalegre); Artesanato em lã (Cabeceiras de Basto, Penafiel); Artigos de lã e linho [meias, toalhas de mão, cortinados, etc.] (Braga, Covilhã, Fafe); Barretas (Corvo); Barrete dos campinos do Ribatejo e dos pescadores da Nazaré (Castanheira de Pera); Burel (Manteigas); Cachecóis (Lousã); Camisolas e barretas de lã feitas à mão (Vila do Porto); Camisolas poveiras do traje tradicional do pescador [tricotadas em lã branca e bordadas à mão, a ponto de cruz, com motivos predominantemente marítimos] (Póvoa do Varzim); Capas (Cuba); Capotes alentejanos (Cuba); Capucha de burel (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela, Moimenta da Beira, Tabuaço, Vila Nova de Paiva); Carapuço de lã (Vila do Porto); Cobertores de lã de carneiro (Penafiel); Colchas (Proença-a-Nova, Vila do Bispo); Colchas de tear ou de ponto alto feitas de lã e coloridas (Calheta); Colchas e os tapetes de lã e algodão (Penedono); Lã (Guarda, Manteigas, Mêda); Lã [passadeiras, carpetes e tapetes, estes também na qualidade de Arraiolos] (Matosinhos); Lanifícios (Castanheira de Pera); Lãs [fiação] (Góis); Lãs

de pescador (Vila do Conde); Meias de lã (Resende Tabuaço Vila Nova de Paiva); Obras gravadas na lã (Miranda do Douro); Peças de lã (São João da Pesqueira); Peças de lã e de linho [mantas, alforges] (Alcoutim); Peças de vestuário (Aguiar da Beira); Peças de vestuário [safões - para proteger as pernas e os samarros em pele - para abrigar o tronco - elaborados em pele de ovelha] (Portel); Peças de vestuário manufacturados [fatos, togas, becas, trajes académicos] (Vila Nova de Famalicão); Pele de animais⁶³ (Cuba); Pele de carneira em quadros, espelhos e candeeiros⁶⁴ (Matosinhos); Peles⁶⁵ (Mourão); Peles e couros⁶⁶ (Estremoz); Pisão de Fráguas [burel] (Vila Nova de Paiva); Produção de artigos em pele [vestuário, malas e carteiras, pantufas, tapetes, chapéus] (Monforte); Tecelagem [mantas de lã e cobertores de lã] (Mirandela); Tecelagem [mantas de lã, linho e fitas] (Sertã); Tecelagem da lã ou linho [mantas, alforges e toalhas tradicionais] (Tavira); Tecelagem e cobertas de lã (Ponte de Lima); Tecelagem em lã (Castro Daire); Tecelagem em lã [cobertores, meias, capuchas e tapetes] (Alijó); Tecelagem em lã [mantas e tapetes] (Melgaço); Tecelagem em lã [mantas, mantas de farrapos, cobertores, camisolas] (Bragança, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Vinhais); Tecidos e mantas de lã e linho (Viseu); Têxteis [oficina do feltro - projeto de produção e comercialização de feltro artesanal - aproveitando lã não transformada resultante da tosquia] (Viana do Alentejo); Trabalha a lã da ovelha no tear [tinturaria, oficina da lã] (Viana do Alentejo); Trabalho com a lã nas tapeçarias (Pampilhosa da Serra); Trabalhos de lã [mantas do barroso, as capuchas de burel, colchas] (Cabeceiras de Basto); Trabalhos em lã (Alcochete, Vouzela); Trabalhos em lãs e linhos [tapetes, mantas e cobertores, o linho para panos e colchas] (Cabeceiras de Basto); Vestuário de burel e meias (Vila Nova de Paiva); Vestuário em lã (Castro Daire); Vestuário em pele (Elvas); Vestuário tradicional [samarra e capote alentejano] (Elvas)

- Arraiolos e outros bordados (Castelo de Vide); Artesanato contemporâneo em croché (Góis); Bordados (Alijó, Angra do Heroísmo, Arcos de Valdevez, Arraiolos, Arronches, Braga, Cadaval, Caldas da Rainha, Calheta, Caminha, Carregal do Sal, Castelo Branco, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Daire, Covilhã, Elvas, Esposende, Fafe, Felgueiras, Figueiró dos Vinhos, Fronteira, Gavião, Góis, Lagoa, Lousã, Lousada, Maia, Marco de Canavezes, Mortágua, Óbidos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Ponta do Sol, Ponte de Lima, Proença-a-Nova, Resende, Ribeira Brava, Sabugal, Salvaterra de Magos, Santa Comba Dão, Santa Cruz da Graciosa, Santa Marta de Penaguião, São João da Pesqueira, São Vicente, Sertã, Tabuaço, Tondela, Trancoso, Vendas Novas, Viana do Castelo, Vieira do Minho, Vila Flor, Vila Nova de Famalicão, Vila Real de Santo António, Vila Velha de Ródão, Vila Verde, Viseu, Vizela); Bordados (Góis); Bordados de crivo da Carreira (Barcelos); Bordados de tear e mantas de trapos (Castelo Branco); Bordados

⁶³Pode ser enquadrado simultaneamente no ponto 4.2.20.

⁶⁴*Ibidem.*

⁶⁵*Idem.*

⁶⁶*Idem.*

- de Tibaldinho (Mangualde, Viseu); Bordados e colchas de algodão (Sabugal); Bordados e rendas (Alcácer do Sal, Alcoutim, Nisa, Tavira); Bordados em croché (Santa Cruz da Graciosa); Bordados em feltro (Castelo de Vide); Bordados em tecidos de algodão e linho (Fornos de Algodres); Confeção de bordados (Angra do Heroísmo); Filé ou ponto de nó (Felgueiras); Ponto cruz (Coimbra, Felgueiras, Figueiró dos Vinhos); Rendados e Agulhados (Águeda); Rendas (Castro Verde); Rendas [colchas, toalhas, entremeios, meias - com uma e duas agulhas] (Ponte de Lima); Rendas de cinco agulhas (Sabugal); Rendas de croché (Lajes do Pico); Rendas de Semide (Miranda do Corvo); Rendas e arranjos (Castelo de Vide); Rendas e bordados (Aljezur, Avis, Cadaval, Castelo de Vide, Castelo Branco, Elvas, Grândola, Mourão, Pedrógão Grande, Penacova, Salvaterra de Magos, São João da Pesqueira, São Vicente); Rendas e bordados [bordados à máquina, bordados à mão, linhos] (Resende); Rendas e os bordados (Vila Franca de Xira); Rendas e trapologia (São Brás de Alportel); Rendas em linho (Alijó); Rendas em tecidos de algodão e linho (Fornos de Algodres); Rendilheiras (Tabuaço); Retalhos (Sardoal); Richelieu (Felgueiras); Rodilhas (Águeda, Covilhã, Murtosa); Rodilhas ou sogras [confeção em tiras de trapos, lãs e linhas de bordar, entrançadas e bordadas] (Leiria); Rodilhas, almofadas e colchas de trapos (Proença-a-Nova); Tecelagem, rendas, bordados e trabalhos em pano (Serpa); Técnica do guardanapo (Pedrógão Grande); Trabalhos de bainhas abertas e bordado de Castelo Branco (Proença-a-Nova); Trabalhos de bilros, bordados, tapetes de Arraiolos (Sines); Trabalhos em ponto de cruz (Proença-a-Nova); Trabalhos em renda e anilhas e bolsas em Eva (Góis); Trabalhos feitos em bordados de palha sobre tule (Horta); Tricot e malhas (Porto de Mós)
- Artigos de renda (Alcochete); Confeção de artigos de renda (Angra do Heroísmo); Confeção de rendas [colchas, tapetes, carpetes, alforges - lã de ovelha] (Miranda do Douro); Costura e renda (Alcochete); Costureiras (Vila Flor); Meias rendadas (Amares); Renda [trabalhos de linha, feitos com bilros, agulha e outros utensílios, renda de gancho e do crochet de arte] (Angra do Heroísmo); Renda de bilros (Castro Marim Viseu Nisa Peniche Vila do Conde); Renda de bilros e bordados (Castro Marim); Renda de gancho e do crochet de arte (Angra do Heroísmo); Renda dos nozinhos [produzida apenas no Ladoeiro] (Idanha-a-Nova); Renda e trabalhos em cortiça (tropeço) (Castelo Branco); Rendados (Águeda); Rendas (Aljezur, Almeirim, Calheta, Caminha, Castelo Branco, Castro Daire, Covilhã, Figueiró dos Vinhos, Marco de Canavezes, Miranda do Corvo, Monção, Penafiel, Portel, Proença-a-Nova, Sabugal, Santa Cruz da Graciosa, Santa Marta de Penaguião, São João da Pesqueira, Trancoso, Viana do Castelo, Vila Flor, Vila Nova de Paiva, Vila Verde, Vinhais)
 - Artigos decorativos em pano (São Vicente); Alinhavados (Nisa); Almofadas de trapos (Proença-a-Nova); Aplicações em tecidos (Marvão); Arte de trabalhar têxteis (Campo Maior); Arte em tecido (Porto de Mós); Artefactos de tecido (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela); Artes e ofícios têxteis (Ílhavo); Artesanato de tecelagem (Vieira do Minho); Artesanato têxtil (Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Serpa, Tondela); Bolsas e malas em tecido

- (Cadaval); Confeção de artigos têxteis de decoração para o lar (Vizela); Feltro e tecido (Penacova); Frioleiras (Nisa); Malas e carteiras em tecido (Alcochete); Malhas (Paços de Ferreira); Produção de vestuário artesanal (Castro Daire); Tecelagem (Águeda, Amarante, Angra do Heroísmo, Arcos de Valdevez, Barcelos, Castro Daire, Castro Marim, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Grândola, Idanha-a-Nova, Lagoa, Lamego, Leiria, Mêda, Miranda do Corvo, Monção, Murtoza, Odemira, Oliveira do Bairro, Paços de Ferreira, Penafiel, Proença-a-Nova, Reguengos de Monsaraz, Ribeira Grande, São Pedro do Sul); Tecelagem [alforges, passadeiras, tapetes] (Alpiarça); Tecelagem [algodão, mantas de trapo, pano liso de linho e estopa, toalhas de mesa e de lavatório] (Ponte de Lima); Tecelagem [colchas, toalhas, cobertas e diversas peças em linho e lã] (Sernancelhe); Tecelagem [colchas, toalhas, naperons, tapetes e ainda mantas de trapos] (Vila de Rei); Tecelagem [mantas, tapetes, colchas e tropeços de cortiça, rendas várias] (Castelo Branco); Tecelagem de Almalaguês (Coimbra, Miranda do Corvo); Tecelagem de Bendafé [tapetes e carpetes] (Condeixa-a-Nova); Tecelagem em trapos (Vila Verde); Tecelagem manual (Almodôvar); Tecelagem, tapetes de Arraiolos, rendas e bordados (Castro Verde); Tecidos (Cadaval, Castelo de Vide, Lisboa); Tecidos artesanais (Palmela); Têxteis (Coruche Portalegre Seixal); Trabalhos em tear (Almodôvar); Trabalhos em tear e malhas (Góis); Trabalhos em tecido (Arganil, Barreiro, Porto de Mós); Trabalhos em tecido [croché, madeira e pintura] (Alcochete); Trabalhos em tecido e acessórios (Castro Verde); Trabalhos em tecido e patchwork (Castro Verde); Trapilho (Sardoal); Trapologia (Aljezur, Alcochete, Castro Daire, Covilhã, Elvas, Figueiró dos Vinhos, Góis, Miranda do Corvo, Montemor-o-Novo, Penacova, Proença-a-Nova, Sardoal, Sintra, Vila Velha de Ródão); Trapologia [chitas, castorina, cotim, algodão, rendas e bordados] (Alpiarça); Trapologia [colcha de trapos ou um saco para o pão] (Ansião); Trapologia [mantas, tapetes e bolsas de trapos] (Aljezur); Vestuário (Cabeceiras de Basto Moita); Sacas de tiras de Cucujães [confeccionados a partir de tiras de feltro entrelaçadas] (Oliveira de Azeméis)
- Artigos em linho (Cabeceiras de Basto, Covilhã, Moimenta da Beira); Bainhas abertas (Arcos de Valdevez, Ponte de Lima, Proença-a-Nova); Bordados em linho (Amares, Lagoa, São João da Pesqueira); Bordados em panos, toalhas, corredores em linho antigo (Melgaço, Monção); Chita de Alcobaça (Alcobaça); Colchas de linho (Almodôvar, Castelo Branco); Confeção com linho [meias, mantas, colchas, cobertas tecidas] (Miranda do Douro, Vila Nova de Paiva); Fabrico de linho (Almodôvar); Lenços dos namorados [ou de Amor - bordados em pano de linho fino ou num lenço de algodão, c/bibliografia] (Vila Verde); Lenços regionais vianenses (Viana do Castelo); Linho (Calheta, Covilhã, Figueiró dos Vinhos, Manteigas, Matosinhos, Mêda, Paredes de Coura, Sabugal, Sardoal, Tavira, Tondela); Linho [arte de tecer o linho – *mantejas*] (Oleiros); Linho [peças de vestuário e de uso doméstico, como as toalhas, os lençóis e as colchas] (Penafiel); Linho e tecelagem [rendas, bordados e malhas diversas, mantas, tapetes e outras peças] (Monchique); Linho em tear manual (Castelo Branco); Linhos (Vila Verde); Linhos de Agarez (Vila Real); Linhos e bordados (Penedono); Meias de linha (Almodôvar Redondo); Obras

gravadas no linho (Miranda do Douro); Panos e toalhas de linho (Tabuaço); Peças de linho (Resende); Produção de linho natural (Calheta); Produção de toalhas e colchas de linho (Pampilhosa da Serra); Produtores de linho (Vila Verde); Tecelagem [fios de algodão, lã, linho e retalhos de trapo, utilizados para a manufatura de tapetes, colchas, naperons e sacos diversos] (Ansião); Tecelagem [mantas de retalhos, lã ou linho, colchas, toalhas de linho, alfororges, sacos, tapetes] (Alcoutim); Tecelagem [peças em linho e lã, toalhas de linho bordadas, mantas, linho a metro] (Moura); Tecelagem de linho (Fundão); Tecelagem de linho [colchas, panos e toalhas, meias e cobertores de lã] (Cabeceiras de Basto); Tecelagem de linho [vestuário, toalhas de mesa e de mão, lençóis e colchas bordadas] (Ribeira de Pena); Tecelagem do linho [c/fonte bibliográfica] (Bragança); Tecelagem e as mantas de farrapos (Sabugal); Tecelagem em linho (Mondim de Basto, Lousada, Castro Daire, Caminha, Melgaço, Ponte de Lima); Tecelagem em linho [referências ao cancionero c/poemas] (Mondim de Basto); Tecelagem em linho, algodão e em lã (Angra do Heroísmo); Tecelagem tecidos de linho (Carrazeda de Ansiães); Tecelagem, linhos, rendas e bordados (Castro Verde); Trabalhos em linho (Amares, Carregal do Sal, Mortágua, Póvoa do Varzim, Santa Comba Dão, Tondela, Vouzela); Vestuário em linho (Castro Daire)

- Capacharia/Capachos (Lagoa, Lagoa – Açores, Vila Nova de Poiares, São Brás de Alportel); Capachos em carepas de milho com decorações (Albufeira);
- Mantas (Corvo, Covilhã); Mantas de farrapos (Moimenta da Beira Sabugal); Mantas de farrapos e colchas de linho (Castelo Branco); Mantas de lã (Vila Nova de Paiva); Mantas de lã e de retalhos (Almodôvar); Mantas de Ourelos (Covilhã); Mantas de retalhos (Castelo Branco, Covilhã); Mantas de retalhos confeccionadas em teares de madeira (Tabuaço); Mantas de retalhos ou de lã e panos de linho (Vila do Porto); Mantas de tiras (Penafiel); Mantas de trapo (Vila do Conde); Mantas e passadeiras de Ourelos (Covilhã); Mantas e passamanarias de trapos (Covilhã); Mantas e tapetaria [cobertores, mantas, mantas roscadas similares tecidas com retalhos] (Angra do Heroísmo); Mantas e tapetes de farrapos (Resende); Mantas e tapetes de trapos (Amares); Mantas, colchas, tecidos em terás natural (Proença-a-Nova); Tapeçaria [passadeiras e almofadas, mantas, tapetes e carpetes de trapos] (Leiria); Tapeçaria de retalhos (Ponta do Sol São Vicente); Tapeçaria e mantas (Vila Nova de Famalicão); Tapeçaria em tear manual (Almeirim Vila Nova de Famalicão); Tapeçaria regional de Coimbra (Coimbra); Tapeçaria tapetes de farrapos (Oliveira do Bairro); Tapeçaria tipo Arraiolos (Alcoutim); Tapeçaria, rendas e bordados (Góis); Tapeçarias (Carregal do Sal, Covilhã, Figueiró dos Vinhos, Mortágua, Ribeira Brava, Santa Comba Dão, Santa Marta de Penaguião, São Pedro do Sul, Tondela, Vila Nova de Famalicão, Vila Velha de Ródão); Tapeçarias de Portalegre (Portalegre); Tapetaria [cobertores e mantas, mantas roscadas] (Angra do Heroísmo); Tapetes [tipo Arraiolos] (Castro Verde, Sabugal); Tapetes de Arraiolos (Arraiolos Mourão Vila Nova de Famalicão); Tapetes de Beiriz (Póvoa do Varzim); Tapetes de esparto (Albufeira); Tapetes de retalhos (Calheta); Tapetes de trapo [tecidos cortados em tiras /

tapos] (Póvoa do Varzim, Vila do Conde); Tapetes e carpetes de arraiolos (Fornos de Algodres); Tapetes e mantas de retalhos (Viseu)

- Meias, gorros e outros agasalhos em lã (Viseu); Meiotos (Moimenta da Beira)
- Produção têxtil [técnicas como fiação, tecelagem, tapeçaria, feltragem, tricô, croché] (Viana do Alentejo); São Vicente, Sardoal, Sever do Vouga, Tavira, Trancoso, Vila Nova de Poiares, Viseu)
- Traje [domingueiro (descrição do traje feminino e masculino - rancho etnográfico)] (Sabugal); Traje das saloias nas festas do Espírito Santo (Calheta); Traje do campino (Salvaterra de Magos); Traje feminino tradicional da Nazaré [sete saias, no traje de trabalho é usado, normalmente, um menor número de saias (3 a 5)] (Nazaré); Traje masculino (Nazaré, Óbidos); Traje negro cravejado a vidrilho (Paredes de Coura); Traje típico [capote e capelo] (Vila do Porto); Trajes (Alpiarça, Benavente, Mirandela); Trajes [castreja e Inês negra] (Melgaço); Trajes [lavradores ricos, dos lavradores menos ricos, trajes da feira, do trabalho, da escapadela ou desfolhada e dos trabalhos de campo em geral, trajes dos pescadores / vareiros e os trajes dos noivos] (Espinho); Trajes das varinas (Murtosa); Trajes regionais (Alpiarça, Arcos de Valdevez, Caminha, Castanheira de Pera, Coruche, Porto Santo, Viana do Castelo, Vila Nova de Gaia); Trajes regionais [elaborado em sargoça, buréis e linho: capa de honras, coletes, traje da mulher mirandesa e o traje dos pauliteiros] (Miranda do Douro); Trajes típicos [domingueiro feminino, domingueiro masculino, noivos, ir à feira, trabalho] (Vila Verde); Trajes tradicionais (Castro Daire); Trajes tradicionais [gabão bairradino, bairradina, camponesa, ceifeira, dó, festa do bairro do barril, lavadeira, lavadeira rica, lavrador rico, meia senhora, moleira, moleiro, molheira, peixeira, pescador, romaria, sardinheira, serrana de trabalho, serrana domingueira, serrana, serrano de trabalho, trabalho do campo (sachadeira), trabalho, tricana, varina, ver a Deus, noivos, trabalhador do campo, tremoceira, tricana de 1900 - todos c/descrição das características, fotos e origem/história] (Águeda)

4.3. Gastronomia

4.3.1. Acompanhamentos

- Abóbora Guisado (Moimenta da Beira); Guisado de abóbora (Armamar)
- Agasalho de cebolada (Moimenta da Beira); Agasalhos na brasa (Moimenta da Beira)
- Almeirão [alface cortada em juliana muito fina] (Mação)
- Arroz (Alcácer do Sal, Chamusca, Mação, Nazaré); Arroz Amarelo (Alter do Chão); Arroz amarelo com ensopado de borrego (Alter do Chão); Arroz com feijão (Alcobaça, Rio Maior); Arroz com mísscaros (Covilhã); Arroz com mísscaros e costeletas em vinho de alhos (Penalva do Castelo); Arroz da arreigada (Alcobaça); Arroz da matança (Rio Maior, Torres Vedras); Arroz de amêijoas [lambujinha] (Montijo); Arroz de bacalhau (Aveiro); Arroz de berbigão [de polvo ou de lingueirão] (Lagos); Arroz de bucho (c/receita - Vila Nova de Poiares, Rio Maior); Arroz de

cabeça de peixe (Constância); Arroz de cabidela (Felgueiras, Pombal, São João da Pesqueira, Tabuaço); Arroz de cabidela de cabrito (Castanheira de Pera); Arroz de cabidela de frango *pica no chão* (Celorico de Basto Felgueiras, Mondim de Basto); Arroz de caramujos (Sines); Arroz de carnes ensanguentadas [arroz da espinhela, suã ou cevã] (Penamacor); Arroz de carqueja (Covilhã, São Pedro do Sul, Viseu); Arroz de coelho (Pombal); Arroz de enguias (Aveiro, Ovar); Arroz de entrecosto (Coruche); Arroz de entrecosto em vinha-d'alhos (Mangualde); Arroz de ervilhas (Vila Verde); Arroz de espigos de couve (Chaves); Arroz de espinhas de bacalhau (Ílhavo); Arroz de favas com costelas em vinha-d'alhos (Penalva do Castelo); Arroz de febras de Cesar (Oliveira de Azeméis); Arroz de feijão (Moimenta da Beira, Santa Marta de Penaguião); Arroz de feijão c/posta barrosã (Arcos de Valdevez); Arroz de Feijão com bacalhau Cozido [arroz de vindima] (Santa Marta de Penaguião); Arroz de feijão com pataniscas de bacalhau (c/receita – Almada, Vouzela); Arroz de feijão com salpicão (Castro Daire); Arroz de feijão groló (Moimenta da Beira); Arroz de feijão vermelho com netos e postas de bacalhau (Vila Verde); Arroz de forno (Murça, Felgueiras, Lousada); Arroz de forno com cabrito assado (Peso da Régua); Arroz de frango (arroz de pica-no-chão) (Amarante, Felgueiras, Vila Verde); Arroz de fressura (Tábua); Arroz de fumeiro (Chaves); Arroz de garoupa (c/receita - Almada); Arroz de grelos com chouriça caseira (Penalva do Castelo); Arroz de lampreia (Arcos de Valdevez, Azambuja, Caminha, Castelo de Paiva, Coimbra, Constância, Gondomar, Montemor-o-Velho, Nisa, Penafiel, Valença - receita c/autoria, Viana do Castelo, Vila Nova da Barquinha, Vila Nova de Cerveira); Arroz de lapas (São Vicente, Sines); Arroz de lebre (Almeida, Idanha-a-Nova, Marvão, Sabugal, Vinhais); Arroz de lebre com couves (Freixo de Espada à Cinta); Arroz de lebre com repolho (Bragança); Arroz de línguas de bacalhau (Marvão); Arroz de malandro/molho pardo (Ílhavo); Arroz de marisco (Albufeira Alcobça, Calheta, Espinho, Ílhavo – c/receita, Lagoa, Matosinhos, Moita, Nazaré, Sines); Arroz de marisco sem casca (c/receita - Almada); Arroz de mexilhão (Aljezur, Aveiro, Sines); Arroz de mísscaros (Aguiar da Beira, c/receita – Penacova, Moimenta da Beira, Oliveira do Hospital, Penacova, Sátão); Arroz de mucanca (Armamar); Arroz de netos (Vila Verde); Arroz de ossos da suã (Oliveira de Azeméis); Arroz de pato (Amares, Lagoa, Vila Verde); Arroz de pato à antiga (Mangualde, Mealhada, Viana do Castelo); Arroz de pato à moda de Braga (Braga); Arroz de pato no forno (Vinhais); Arroz de pé descalço ou *pica no chão* (Viana do Castelo); Arroz de peixe (Vila Franca do Campo); Arroz de polvo (Coimbra, Penedono, Vila do Bispo, Vila Nova de Gaia, Vila Verde); Arroz de polvo à moda do minho (Viana do Castelo); Arroz de polvo malandrinho à minhota (Braga); Arroz de pombo bravo (Marvão, Mêda); Arroz de safio (Vila do Bispo); Arroz de salpicão (São João da Pesqueira); Arroz de sanchas (Chaves); Arroz de sardinha (Aveiro, Góis, Viseu, Vila Verde); Arroz de sarrabulho (Pedrógão Grande, Ponte de Lima, Viana do Castelo); Arroz de sável (Caminha); Arroz de tamboril (Espinho, Nazaré); Arroz de tamboril à tasquinha (Mangualde); Arroz de tamboril com gambas (c/receita – Almada, Lagoa); Arroz de tordos (Vinhais); Arroz de tripas (Castelo Branco); Arroz de troncha

(Moimenta da Beira); Arroz de vinha-d'alhos (São Pedro do Sul); Arroz fresco de bacalhau (Vila Verde); Arroz malandro (Cantanhede, Ílhavo – c/receita, Penafiel); Arroz malandro com pataniscas ou bolinhos de bacalhau (Vila Verde); Arroz malandro de cabidela (Montemor-o-Velho); Arroz malandro de espigos (Moimenta da Beira); Arroz *pica no chão* (Amares); Arroz *pica no chão* (Barcelos, Maia, Trofa - c/receita, Terras de Bouro, Vila Verde); Pica no chão ou arroz de cabidela (Penafiel)

- Azeite em pão torrado (Fundão); Torradas de alho e azeite (Rio Maior); Torradas de azeite (Vinhais); Torricado (Azambuja, Benavente); Torricado com bacalhau assado (Azambuja, Vila Franca de Xira, Salvaterra de Magos)
- Batata⁶⁷ (Montalegre, Pampilhosa da Serra); Batata assada na Areia (Cantanhede); Batata assada na areia com bacalhau assado na brasa (c/receita - Mira); Batata assada no forno com casca e bacalhau assado (Carrazeda de Ansiães); Batata de pimpinela (São Vicente); Batata no arame (Moimenta da Beira); Batata-doce de Aljezur [IGP] (Aljezur, Santana); Batatas com couves e bacalhau [todo o concelho] (Pombal); Batatas cozidas na areia (Ílhavo); Batatas de caçoila à moda de Fornos (Fornos de Algodres); Batatas de empertiga (c/receita - Moimenta da Beira); Batatas de reboião com entrecosto (Alcácer do Sal); Batatas e bacalhau cozido (Penedono); Batatas ensalsadas (Alcochete); Batatas nos torrões (c/receita - Moimenta da Beira)
- Beringelas fritas com ovos (Covilhã)
- Calda para o arroz (Monção - receita)
- Carolas com feijão [carnaval] (Castro Daire)
- Cherovia frita (c/receita Covilhã); Cherovias (Covilhã)
- Chícharo em puré (Alvaiázere); Chícharos (Alvaiázere, Lagoa, Lajes do Pico, Ourém); Chícharos cozidos (Chaves)
- Couvada (Pampilhosa da Serra); Couvada com batata-doce (c/receita Aljezur); Couve (Montalegre, Seixal); Couve à Monchique (Monchique); Couves (Alvaiázere); Couves a monte (Proença-a-Nova); Couves com broa (Proença-a-Nova); Couves com feijão (Celorico de Basto, Covilhã, Mondim de Basto, Ribeira de Pena, Vieira do Minho); Couves da barca (Corvo); Couves migadas com feijão-frade (Pombal)
- Cuscus [alimento produzido a partir da farinha da variedade de trigo] (Vinhais)
- Cuscuz (Ribeira Brava, São Vicente)
- Ervilha⁶⁸ (Seixal); Ervilha com palaio (Alcobaça); Ervilhas à algarvia (Albufeira); Ervilhas com língua de porco fumada e ovos escalfados (Montijo); Ervilhas com ovos e chouriço (Silves); Ervilhas guisadas (c/receita s/autor - Vila do Alandroal); Ervilhas tortas (Covilhã)

⁶⁷Pode ser enquadrado no domínio 2.

⁶⁸*Ibidem.*

- Espargos (Alcácer do Sal); Espargos com ovos (Beja); Espargos selvagens (Covilhã); Espargos silvestres (Idanha-a-Nova)
- Esparregado de Feijão-verde (Mêda)
- Espigos cozidos (Chaves, Freixo de Espada à Cinta)
- Farinha (Castro Marim); Farinha de milho (Covilhã); Farinha de pau (Vila Nova de Gaia);
- Fava⁶⁹ (Seixal); Fava-rica (Ribeira Grande); Favas (Albufeira); Favas à algarvia (Lagos); Favas à antiga (Odivelas); Favas à gandaresa (c/receita - Mira); Favas à portuguesa (São João da Pesqueira); Favas com chouriço (Armamar, Covilhã, c/receita - Vila do Alandroal); Favas de azeite (c/receita s/autor - Vila do Alandroal); Favas guisadas com chouriça de carne (Vinhais); Favas guisadas com toucinho (Rio Maior); Favas miudinhas (Oleiros); Favas saloias (Odivelas)
- Feijão⁷⁰ (Aljezur, Angra do Heroísmo, Pampilhosa da Serra, Santana, Seixal); Feijão adubado (Alcácer do Sal); Feijão assado à Corvo (Corvo); Feijão assado no forno (Madalena); Feijão branco com cabeça ou orelha de porco (Borba); Feijão com abóbora (Ourém, Vila de Mora); Feijão com alabaças (Borba); Feijão com arroz (Monchique); Feijão com batata-doce (c/receita Aljezur); Feijão com catacuzes (Alvito); Feijão com couve (Aguiar da Beira, c/receita - Moimenta da Beira, Monchique, c/receita - Vidigueira); Feijão com couves temperado com azeite e vinagre (Penalva do Castelo); Feijão com espinafres (c/receita s/autor - Vila do Alandroal); Feijão com marisco (Sines); Feijão com mogango (Vila de Mora); Feijão com molhinhos (Aljustrel); Feijão cozido à Narcisa (Rio Maior); Feijão cozido no forno (Manteigas); Feijão de cor guisado (c/receita e fonte - Alcácer do Sal); Feijão guisado com toucinho e chouriço (Penalva do Castelo); Feijão no forno (Covilhã); Feijão ou couvada com batata-doce (Aljezur); Feijão temperado com hortaliça e presunto (Viseu); Feijão vermelho com abóbora (Rio Maior); Feijão vermelho com couves e carne de porco (Sátão); Feijão-frade com salada de almeirão (c/receita - Vila Velha de Ródão); Feijão-verde (Seixal); Feijão-verde à alentejana (c/receita e fonte - Alcácer do Sal); Feijoca (Manteigas); Feijoca guisada com carnes de porco (Manteigas); Feijocas à serrana (Covilhã); Feijões com catacuzes (Serpa); Feijões das festas (Nisa)
- Grão (Silves); Grão com alabaças (c/receita s/autor - Vila do Alandroal); Grão com arrabaças (Borba); Grão com arroz (Monchique); Grão com carnes de porco (Covilhã); Grão com massa (Monchique); Grão-de-bico (Covilhã, Seixal); Grão-de-bico com migas (Rio Maior); Grão-de-bico com ovos (Covilhã); Grãos com cardos (Borba); Grãos com carne (Campo Maior)
- Grelos à pobre (Mêda, Pinhel); Grelos com rojões (Melgaço); Grelos cozidos com linguiça e chouriço de pão (Vinhais); Grelos guisados (Freixo de Espada à Cinta)
- Inhame (Horta, Ribeira Brava, Santana); Inhame branco (São Vicente - Madeira); Rodelas de inhame (Lajes do Pico)

⁶⁹Pode ser enquadrado no domínio 2.

⁷⁰*Ibidem.*

- Iscas⁷¹ (Lagoa); Iscas à portuguesa (Montijo); Iscas coentrada (Beja); Iscas com elas (c/receita Lisboa); Iscas de bacalhau (Castelo de Paiva)
- Legumes (Azambuja, Mação, Santana, Seixal); Legumes: grelos, couves, nabos, nabiças, feijão seco, favas, ervilhas, tomate, pepino (Castanheira de Pera); Repolho (Seixal)
- Maçaroca assada (São Vicente); Maçaroca cozida (São Vicente)
- Manga de capote (massa) (Cantanhede); Massa à Barrão (Alpiarça, c/receita - Almeirim); Massa de bacalhau (Rio Maior); Massa de choco (Alcochete); Massa de coelho (Vila Verde); Massa de feijão (Santa Marta de Penaguião); Massa de galo de cabidela (Mangualde); Massa de peixe (Alcácer do Sal, Moita, Seixal); Massa de peixe [robalo ou sargo] (Nazaré); Massa dos casamentos (Santa Marta de Penaguião); Massa guisada com grão (Covilhã); Massa sovada (Madalena, São Roque do Pico)
- Mangusto [feito com pão duro ou farinha de milho, hortaliça, alho, azeite e sal] (Rio Maior)
- Manja (Azambuja)
- Masmarrias [papa quente de pão e alho] (Serpa)
- Miga de batata com tomate (Castelo Branco); Miga de batata com tomate em ninho do açor (Castelo Branco); Miga de peixe (Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Proença-a-Nova); Miga esturricada (c/receita - Moimenta da Beira); Miga fervida (Alpiarça); Miga fervida com bacalhau assado ou sardinha assada (Alpiarça); Migas (Alcoutim, Aljustrel, Alvito, Barrancos, Castro Daire, Ferreira do Alentejo, Mação, Moimenta da Beira, Penacova, Rio Maior, Vendas Novas, Vila de Rei); Migas [de pão ou batata] com entrecosto frito (Monforte); Migas à alentejana (c/receita e autor - Beja, Santiago do Cacém); Migas à lagareiro (Pombal, Seia); Migas à moda de Penacova (c/receita - Penacova); Migas à pescador (Sintra); Migas alentejanas (Vila do Alandroal); Migas canhas (Serpa); Migas carvoeiras (Constância); Migas com bacalhau (Benavente); Migas com carne de porco (Beja, c/receita – Portalegre, c/receita - Vila do Alandroal); Migas com carne de porco à alentejana (Borba, Ourique); Migas com carne do Alguidar (Mourão); Migas com entrecosto (Benavente, c/receita - Castelo de Vide, Campo Maior); Migas com feijão-frade (Fornos de Algodres); Migas com peixe frito (c/receita e autor - Castro Marim, Sines); Migas da Lousã (Coimbra); Migas de alho (Maia, Mêda); Migas de Bacalhau (Constância, c/receita e autor - Torres Novas); Migas de bacalhau à Manuel Pescador (c/receita e autor - Torres Novas); Migas de batata (c/receita - Alcácer do Sal, Crato, c/receita - Marvão); Migas de batata com carne de porco (Coruche); Migas de batata com entrecosto frito, assado ou grelhado (Arronches); Migas de broa com couves (Ourém); Migas de broa de centeio, com bacalhau, alho e azeite (Penalva do Castelo); Migas de cavalo cansado (Pombal); Migas de chicharo (Alvaiázere); Migas de espargos (Alter do Chão); Migas de ovos (c/receita - Covilhã); Migas de pão (Alcácer do Sal); Migas de pão com entrecosto frito (Alter do Chão); Migas de pão

⁷¹Este conjunto de itens podem ser prato principal.

e de batata com carne de porco frita (Nisa, Portalegre); Migas de peixe de Barca D'Alva (Figueira de Castelo Rodrigo); Migas de tomate (c/receita Covilhã); Migas do pastor (Manteigas); Migas doces (Melgaço); Migas ou aferventado (Pombal); Migas recheadas de Palhais (Trancoso); Migas ripadas (Mêda); Migas ripadas ou de alho (Oliveira do Hospital)

- Milho (Paredes de Coura, Santana, Seixal); Milho cozido [com atum frito] (Calheta – Madeira); Milho frito (Funchal); Milho malhado (São Vicente); Milhos (Alijó, Chaves, Freixo de Espada à Cinta, Mêda, c/receita - Moimenta da Beira, Mondim de Basto, Ribeira de Pena, Vinhais); Milhos à transmontana (Bragança); Milhos com chouriça de carne (Vinhais)
- Molhinhos em tomatada (Castelo de Vide); Molhinhos guisados (Alpiarça, Serpa)
- Molho à pescador (Santa Cruz da Graciosa); Molho de escabeche (Viseu); Molhos (Monchique, Vila do Porto)
- Olha com batatas e hortaliças (Viana do Alentejo)
- Omelete de linguiça (Chaves); Omelete com espargos (Borba, Mêda); Ovos (Castro Marim, Vila Nova de Poiares); Ovos verdes (c/receita Lisboa);
- Perninhas de rã (Beja); Perninhas de rã em molho de tomate (Beja)
- Petiscos⁷² (Beja, Sesimbra); Petiscos de presunto (Lamego)
- Pimentos assados (Borba); Pimentos de cebolada (Moimenta da Beira); Pimentos do vinagre (Chaves)
- Ranchões cozidos [erva rasteira de folhas largas] (Porto Santo)
- Sanchas com trigo [cogumelos] (c/receita - Moimenta da Beira)
- Sangue da matança (Vila Velha de Ródão); Seventre [matança] (Castelo Branco)
- Semilha (Santana, São Vicente); Semilhas com carne de porco (Ribeira Brava)
- Shitake⁷³ com castanhas (Marvão)
- Tapas (Beja)
- Tapioca (Sabugal)
- Tomatada (Vila de Mora); Tomatada em pingo de toucinho (Vila de Mora)
- Torneado, galhofas ou toíras [acompanhamento à base de pão] (Celorico de Basto)
- Tortilha de grelos de cebola (Freixo de Espada à Cinta); Tortilhas (Penacova); Tortilhas de amêndoa grão e gila (Campo Maior)

4.3.2. Aperitivo(s)/Entrada(s)

- Amendoim (Aljezur)
- Bôla (Arganil); Bôla da frigideira (Melgaço); Bôla de abóbora (Ílhavo); Bôla de azeite com queijo de cabra fresco (Freixo de Espada à Cinta); Bôla de carnes (Alijó, Aguiar da Beira, Trancoso)

⁷²Variados e não especificados.

⁷³Nome de cogumelo nativo do leste da Ásia.

Góis, Tabuaço, Viseu, Paredes de Coura); Bôla de chocolate (Trancoso); Bôla de folhas (Trancoso); Bôla de leitão (Cantanhede); Bôla de milho doce (Tarouca); Bôla de ovos (folar) (Trancoso); Bôla de São Bernardo (Arouca); Bôla de sardinha (Aveiro, Góis, Moimenta da Beira, Viseu, Freixo de Espada à Cinta); Bôla de vinha d'alhos (Tarouca); Bôla doce (Almeida, Miranda do Douro, Tabuaço); Bôla parda (Almeida); Bôlas (Alcobaça); Bôlas [fiambre, presunto, vinha d'alhos, atum, frango, sardinha e bacalhau] (Lamego); Bôlas de bacalhau (Santa Comba Dão); Bôlas de chouriço (Oliveira do Hospital); Bôlas de ovos (Mêda); Bôlas na Sertã (Moimenta da Beira)

- Bolo do caco (Calheta, Funchal, c/receita - Porto Moniz, Porto Santo, Ribeira Brava, São Vicente)
- Broa (Águeda, Alvaiázere, Batalha, Condeixa-a-Nova, Covilhã, Estarreja, Fornos de Algodres, Góis, Ílhavo, Mangualde, Oleiros, Pampilhosa da Serra, Paredes de Coura, Penafiel, Valongo); Broa de Avintes (Vila Nova de Gaia); Broa de milho (Águeda, Aguiar da Beira, Braga, Cantanhede, Castro Daire, Corvo, Covilhã, Ílhavo, Manteigas, Mortágua, Oliveira do Hospital, Pombal, Rio Maior, Santa Comba Dão, Tábua, Viana do Castelo, Vila Nova de Famalicão, Vila Verde, Viseu, Vouzela); Broa de milho com recheio de carnes (Covilhã); Broa de milho ou centeio (Sátão); Broeiros (Covilhã)
- Entradas e acepipes (Ourém)
- Nozes⁷⁴ (Ansião, Gondomar, Penela, Pedrógão, Tondela, Trancoso); Nozes de Galamares (Sintra); Nozes e canela cozida em água com açúcar e mel (Felgueiras)
- Pães de poia ou cabeça (Vila Nova de Poiares); Pão (Alcácer do Sal, Alcochete, Alcoutim, Aljezur, Almodôvar, Azambuja, Batalha, Borba, Cartaxo, Castanheira de Pera, Castro Marim, Castro Verde, Condeixa-a-Nova, Figueira de Castelo Rodrigo, Horta, Ílhavo, Lousã, Mação, Mértola, Montemor-o-Novo, Mourão, Oleiros, Pombal, Portalegre, Redondo, Reguengos de Monsaraz; Rio Maior, Santana, Santiago do Cacém, São Roque do Pico, Serpa, Sobral de Monte Agraço, Sousel); Pão [pão de mistura, de centeio, broa de milho] (Nelas, Seia); Pão alentejano (Beja, Cuba, Moura, Ourique, Vidigueira); Pão alentejano cozido em forno de lenha (Aljustrel); Pão artesanal (Sabugal, Sátão); Pão broa de milho (Maia); Pão caseiro (Proença-a-Nova, São Vicente, Sesimbra); Pão caseiro amassado com batata-doce (Ribeira Brava); Pão caseiro de trigo e de milho (Madalena); Pão centeio [forno a lenha] (Chaves, Fornos de Algodres, Manteigas); Pão centeio escuro do Sabugueiro (Covilhã); Pão com chouriço (Ílhavo – c/receita, Penafiel); Pão cozido em forno de lenha (Castro Marim, Vidigueira); Pão cozido nos fornos comunitários (Penamacor); Pão da Mealhada (Mealhada); Pão de casa (Ribeira Brava); Pão de centeio (Aguiar da Beira, Alijó, Mêda, Montalegre, Seia, Valongo); Pão de Mafra (Mafra); Pão de massa sovada (Lajes do Pico); Pão de milho (Moimenta da Beira, Ourém, Vila Verde); Pão de milho [ou com mistura de centeio no forno] (Castanheira de Pera); Pão de milho, ou broa (Ourém, Proença-a-

⁷⁴Cf. frutos secos p. 152.

Nova); Pão de ovos (Vila Nova de Paiva); Pão de rala (Borba, c/receita e fonte - Beja); Pão de trigo caseiro (Águeda, Penafiel, Proença-a-Nova, Santiago do Cacém); Pão de trigo cozidos em forno de lenha (Mortágua); Pão de trigo de Santa Eugénia (Alijó); Pão de trigo e de centeio cozido em forno de lenha (Sardoal); Pão de UI (Oliveira de Azeméis); Pão e bolos (Proença-a-Nova, Vila do Alandroal); Pão e laranjas (Vidigueira); Pão com mistura de centeio e milho (Vila Nova de Paiva); Pão leve (Covilhã); Pão no forno de lenha (Palmela)

- Patés (Portalegre)
- Pinhão⁷⁵ (Alcácer do Sal); Pinhoadas – c/receita e fonte (Alcácer do Sal); Pinhões (Ourém)
- Pratinhos de caracóis (Beja);
- Pratinhos de perceves (Lagos)
- Pratos confeccionados com broa (Estarreja)
- Tremoço de Cadima (Cantanhede); Tremoços, pinhões, nozes e figos secos (Condeixa-a-Nova)
- Triga milha [pão] (Águeda)

4.3.3. Bebidas

- Água-pé (Castro Verde)
- Aguardente (Beja, Castanheira de Pera, Fornos de Algodres, Porto Santo, Tavira, Vila do Porto); Aguardente da Lourinhã [DOC] (Lourinhã); Aguardente de figo (Alcoutim, Lajes do Pico); Aguardente de figo ou nêspira ou a angelica (São Roque do Pico); Aguardente de medronho (Alcoutim, Aljezur, Almodôvar, Ansião, Castro Marim, Covilhã, Oleiros, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, Proença-a-Nova, São Brás de Alportel, Silves); Aguardente de mel (Covilhã, Pampilhosa da Serra); Aguardente de zimbro (Covilhã, Manteigas); Aguardente e licores de mel e medronho (Góis); Aguardentes (Castro Marim, Lisboa, Vila Nova de Poiares); Aguardentes de figo, alfarroba e medronho (Tavira); Aguardentes Mystilla (Mangualde); Aguardentes não vínicas (Cadaval)
- Bagaço do Pico (Lajes do Pico)
- Bebidas regionais [Licores] (Águeda)
- Cerveja (Montalegre); Cerveja artesanal (Oliveira do Hospital); Cerveja com laranjada (Calheta)
- Chamoá [licor e vinho aromatizados] (Santa Maria da Feira)
- Espumante (Anadia, Cantanhede, Lamego, Oliveira do Bairro, Tarouca, Moimenta da Beira); Espumantes [e vinhos da região demarcadas da Bairrada] (Aveiro); Espumantes [e vinhos da região demarcadas do Dão] (Viseu)
- Estila (Monchique)
- Gemada (Covilhã)

⁷⁵Cf. frutos secos, p. 152.

- Ginja (Almeida); Ginja de Alcobaça (Alcobaça); Ginja de Óbidos (Óbidos); Ginjas [licores] caseiras (Alcobaça); Ginjinha (Covilhã, c/receita – Lisboa, Óbidos); Ginjinha do Oeste (Oeste)
- Jeropiga (Almeida, Condeixa-a-Nova, Covilhã, Fornos de Algodres, Manteigas, Penafiel, Tabuaço)
- Licores (Óbidos, Serpa); Licor de açafão (Alter do Chão); Licor de alfarroba (São Brás de Alportel); Licor de Alguidar (Aveiro); Licor de chicharo (Alvaiázere); Licor de ginja (Alcobaça); Licor de leite (Condeixa-a-Nova, Leiria); Licor de pera (Covilhã); Licor de Sesimbra (Sesimbra); Licores (Alvito, Arganil, Arouca, Bombarral, Castro Marim, Funchal, Lisboa, Lousã, Pedrógão Grande, Ribeira Grande, São Pedro do Sul, São Vicente, Tondela, Vila do Alandroal, Vila Nova de Poiares); Licores a partir da amora, da nêspira ou da nêveda ou de uma *angelica* (Lajes do Pico); Licores caseiros (Castro Verde, Penafiel); Licores de Alcochete (Alcochete); Licores de poejo e granito (Montemor-o-Novo); Licores de poejos e murtinhos (Santiago do Cacém); Licores diversos (poejo, lúcia-lima) (Proença-a-Nova, Vila do Porto); Licores e compotas (Marvão); Licores regionais (c/receita e autor - Torres Novas); Licores tradicionais [noz, castanha, figo chumbo] (Marvão); Produção de licores (Cadaval); Produção de xaropes (Cadaval)
- Medronho [Aguardente] (Almodôvar, Castanheira de Pera, Monchique, Ourique)
- Morangueiro [vinho] (Castanheira de Pera)
- Moscatel de Setúbal (Setúbal)
- Poncha [bebida espirituosa] (Câmara de Lobos, Calheta - Madeira, Funchal, Ribeira Brava, São Vicente)
- Rum de cana-de-açúcar (Calheta)
- Sidra (Calheta, Funchal)

4.3.4. Carne

- Afogado da boda (c/receita - Proença-a-Nova)
- Alcatra de carne (Angra do Heroísmo, Lagoa);
- Anho (Vieira do Minho); Anho à moda de Fajões (Oliveira de Azeméis); Anho assado com arroz de forno (Baião, Marco de Canavezes, Resende, Santa Marta de Penaguião, Valença – c/receita)
- Assado de borrego (Figueira de Castelo Rodrigo, Monforte); Assado de cabrito (Figueira de Castelo Rodrigo); Assados (Salvaterra de Magos); Assados de coelho (Vagos); Assados no forno a lenha (Felgueiras, Mesão Frio)
- Assadura (Monchique)
- Aves de bico (Salvaterra de Magos)
- Basulaque [miúdos de cabrito] (Baião, vídeo da confeção – Lousada, Penafiel); Bazulaque (Resende, Santa Marta de Penaguião, Tarouca)
- Besnegas ou Bisnagas (Monchique)

- Bexiga e paloio cozidos com espigos ou grelos (Chaves)
- Bifanas (Vendas Novas, Lourinhã, Lagoa)
- Bife (Calheta, Vila Franca do Campo); Bife à Marrare ou bife à café (c/receita Lisboa); Bife à micaelense (Ribeira Grande); Bife à tanoeiro (Ovar); Bife de Alvarenga (Arouca); Bife de atum com milho frito (Lagoa); Bife na pedra (São João da Pesqueira); Bife regional (Lagoa); Bifes à romaria (Póvoa do Lanhoso); Bifes de cebolada (Meirinhas) (Pombal); Bifes de cebolada à Santa Eufémia (Castelo de Paiva); Bifes de presunto (Melgaço); Bifes de presunto de cebolada (Bragança)
- Bocados de coelho com molho vilão (Bragança); Coelho (Aljezur, Calheta, Covilhã, Santa Comba Dão, Vila Franca de Xira); Coelho à caçador (Alcobaça, Almeida, c/receita Pinhel, Carrazeda de Ansiães, Vila Verde); Coelho à caçadora à nossa moda (Odivelas); Coelho à camponesa de Palmela (c/receita Palmela); Coelho à moda de Águeda (Águeda); Coelho à Pedro dos Coelhos (c/receita - Amadora); Coelho assado (Felgueiras); Coelho assado no barro (Borba); Coelho bravo (Lamego, Sabugal, Vila do Bispo); Coelho bravo à caçador [muito antiga] (Chaves); Coelho bravo com míscaros (Marvão); Coelho bravo temperado com vinho (São Brás de Alportel); Coelho com coentros (Alcobaça); Coelho com molho de tomate (Guia) (Pombal); Coelho da horta (Vila Franca de Xira); Coelho de cachafrito (Marvão); Coelho estufado (c/receita – Mirandela, São João da Pesqueira); Coelho frito (Alcácer do Sal, Beja); Coelho frito à saloio (Loures); Coelho frito à São Cristóvão (Alcácer do Sal); Coelho guisado (Freixo de Espada à Cinta, Vinhais); Coelho guisado à Beira-Transmontana (Mêda); Coelho guisado com carqueja (Vila Nova de Paiva); Coelho guisado no pote (Vinhais); Coelho no pote com carqueja (c/receita - Moimenta da Beira); Coelho no tacho (Loures, Odivelas); Coelho panado (Oleiros)
- Borelhões (Covilhã)
- Borrego (Arraiolos, Salvaterra de Magos, Vidigueira); Borrego assado (Almeida, c/receita - Pinhel, Vimioso); Borrego assado na brasa (Sabugal); Borrego assado no forno (Alcácer do Sal, Belmonte, Borba, Figueira de Castelo, Rodrigo, Fornos de Algodres, Idanha-a-Nova, Mourão, Santiago do Cacém); Borrego da beira [IGP] (Idanha-a-Nova); Borrego de Montemor (Montemor-o-Novo); Borrego do nordeste alentejano [IGP] (Portalegre); Borrego estufado (Castelo Branco); Borrego guisado (Constância, Vila Velha de Ródão); Borrego no forno (Castelo Branco); Borrego Serra da Estrela [DOP] (Centro de Portugal); Borreguinho com azeite, alho e alecrim (Fundão)
- Botelo com cascas (Vimioso, Vinhais); Botelo com casulas secas (Alfândega da Fé)
- Bucho⁷⁶ (c/receita - Batalha, Castelo Branco, c/receita - Miranda do Corvo, Pampilhosa da Serra, Tábua); Bucho com grelos (Guarda); Bucho da Sertã (c/receita – Sertã); Bucho de porco (Covilhã, Rio Maior); Bucho de porco recheado (Cantanhede, Castelo Branco, Figueira de Castelo Rodrigo,

⁷⁶Cf. com ponto 4.3.6. Enchidos.

Góis, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, c/receita – Sertã, Vila de Rei); Bucho doce (Melgaço – c/receita)

- Burras assadas (Borba)
- Burzigada (Almeida)
- Cabeça de porco [Carnaval] (Castro Daire); Cabeças de borrego assadas (Beja); Cabeças de carneiro assadas (Santiago do Cacém)
- Cabidela de leitão⁷⁷ (Mealhada, Cantanhede, Oliveira do Bairro)
- Cabritinho do Montemuro (Castro Daire); Cabritinho mamão da serra (Arcos de Valdevez); Cabrito (Condeixa-a-Nova, Covilhã, Felgueiras, Lagoa, Lourinhã, Mondim de Basto, Penacova, Proença-a-Nova, Rio Maior, Salvaterra de Magos, Sobral de Monte Agraço, Vieira do Minho, Vila Nova de Gaia, Vila Pouca de Aguiar); Cabrito à Lafões [cabrito assado no forno de lenha] (São Pedro do Sul); Cabrito à maiata (Maia); Cabrito à moda da Serra (c/receita e autoria - Torres Novas); Cabrito à moda da Serra d'Arga e de S. Pedro de Varais (Caminha, Viana do Castelo); Cabrito à S. José (Póvoa do Lanhoso); Cabrito à Sanfins (Valença – c/receita); Cabrito à serrana (Covilhã); Cabrito à transmontana (Vinhais); Cabrito assado (Alijó, Almeida, Alvaiázere, Barcelos, Castanheira de Pera, Castelo Branco, Covilhã, Felgueiras, Lamego, Madalena, Maia, Oliveira de Azeméis, Oliveira do Hospital, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, Pinhel - c/receita, Pombal, Proença-a-Nova, São João da Pesqueira, Tábua, Terras de Bouro, Viana do Castelo, Vila de Rei, Vila do Conde, Vila Nova de Famalicão, Vila Verde); Cabrito assado à moda de Monção (Monção – c/receita); Cabrito assado com arroz de forno (Armamar, Castelo de Paiva, Celorico de Basto, Mirandela - c/receita, Penafiel, Resende, Tabuaço, Tarouca); Cabrito assado com batatas assadas a lenha (Felgueiras); Cabrito assado da Gralheira (Arouca); Cabrito assado em forno de lenha (Aguiar da Beira, Caminha – c/receita, Guarda, Mangualde, Melgaço – c/receita, Montalegre, Santa Marta de Penaguião); Cabrito assado na brasa (Belmonte, c/receita - Covilhã, Freixo de Espada à Cinta, Sabugal); Cabrito assado no forno (Belmonte, Carrazeda de Ansiães, Castelo Branco, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Góis, Idanha-a-Nova, Paredes, Trancoso, Vila Velha de Ródão - c/receita, Vila Verde, Vimioso, Vouzela); Cabrito Assado no forno com batatas e grelos (Condeixa-a-Nova, Murça, c/receita e autor - Torres Novas); Cabrito assado nos fornos antigos de barro (Felgueiras); Cabrito com arroz e batatas (Mesão Frio); Cabrito com ervilhas (São Brás de Alportel); Cabrito da beira [IGP] (Idanha-a-Nova); Cabrito da Gralheira [IGP] (Viseu); Cabrito da serra (Covilhã); Cabrito da serra amarela (Ponte da Barca); Cabrito de Cachafrito (c/receitas - Marvão); Cabrito de caldeirada (Vila Nova de Paiva); Cabrito de Montesinho (Bragança); Cabrito de Padornelo avinhado em verde tinto (Paredes de Coura); Cabrito do Minho (Ribeira de Pena); Cabrito do monte (Melgaço, Valença); Cabrito e vitela assada (Sintra, Felgueiras, Penafiel); Cabrito estonado (c/receita – Covilhã,

⁷⁷Cf. com leitão, p. 208.

Oleiros); Cabrito estufado à moda da Serra D'Arga (Caminha – c/receita); Cabrito Frito (Rio Maior, Coruche, Vila Nova da Barquinha); Cabrito grelhado (Penalva do Castelo); Cabrito guisado (Vila Velha de Ródão, Penalva do Castelo); Cabrito na púcara (Ourique); Cabrito no forno (Covilhã, Fundão); Cabrito no Forno a lenha (São João da Pesqueira); Cabrito no forno com batata assada e arroz de miúdos (Tondela); Cabrito no pote (c/receita - Moimenta da Beira); Cabrito ou cordeiro à transmontana (Vinhais); Cabrito ou o anho assado com arroz de forno (Lousada, Paços de Ferreira, Penafiel); Cabrito ou ovelha assada (Viseu); Cabrito recheado (Castelo Branco, Covilhã); Cabrito serrano (Amarante); Meada de cabrito (São João da Pesqueira); Perna de cabrito no forno (c/receita - Salvaterra de Magos)

- Caça (Alcácer do Sal, Mafra, Mora)
- Cachola (Alpiarça, Arronches); Cachola à minha moda (c/receita Batalha); Cachola de porco (Monforte, Torres Vedras, c/receita - Salvaterra de Magos, Pombal); Cachola frita (Beja); Cachola guisada à camponês (Rio Maior); Cacholeira Branca de Portalegre [IGP] (Portalegre)
- Caçoila (São Roque do Pico, Vila do Porto); Caçolinha de veado com setas (Marvão); Caçoila (Madalena)
- Capão [ave de capoeira, galo capado] (Madalena, Penafiel); Capão á Freamunde [c/receita e provérbio popular] (Paços de Ferreira)
- Carne⁷⁸ (Aljezur, Angra do Heroísmo); Carne assada com batatas assadas (Felgueiras); Carne barrosã (Montalegre); Carne com mísscaros (Santa Comba Dão); Carne dailhada assada na brasa com batatas a *murro* (Celorico de Basto); Carne da matança do porco (Alpiarça, Salvaterra de Magos); Carne de alguidar (Alvaiázere); Carne de anhos (Paredes de Coura); Carne de borrego (Alcácer do Sal, Santiago do Cacém); Carne de borrego à moda arabesca (Lagoa); Carne de cabritos (Paredes de Coura); Carne de novilho (Pinhel); Carne de porco (Alcácer do Sal, Alcoutim, Cantanhede, Castanheira de Pera, Covilhã, Penedono, Santiago do Cacém, Tabuaço); Carne de porco à alentejana (Alcácer do Sal, Campo Maior, Ferreira do Alentejo, Santiago do Cacém, Ourique); Carne de porco à pescador (c/receita Montijo); Carne de porco à Talim-Talão (Rio Maior); Carne de porco às Mercês (Sintra); Carne de porco assado na brasa (Carrazeda de Ansiães); Carne de porco com amêijoas (Lagos); Carne de porco e de borrego (c/receita - Cuba); Carne de porco e derivados (Madalena); Carne de porco estufado com castanhas (Bragança); Carne de porco frita (Rio Maior, Santiago do Cacém); Carne de porco frita com migas de batata (c/receita - Marvão); Carne de porco grelhado com molho de lagarinho (Lagoa); Carne de rebolão (Alvaiázere); Carne de reis (cabrito ou cabra) (Covilhã); Carne de rês (Covilhã); Carne de vaca e coelho (Lagoa); Carne dos Açores [IGP] (Açores); Carne enrijada em vinha-de-alhos (Braga); Carne entremeada (Covilhã, Sernancelhe); Carne frita (toucinho) com batata nova e favas cozidas (Ílhavo); Carne gorda (Viseu); Carne grelhada (Alcobaça); Carne guisada (Ribeira Grande);

⁷⁸ Produtos de carne na generalidade.

- Carne marinhoa [DOP] (Alcobaça); Carne maronesa (Mondim de Basto, Ribeira de Pena); Carne regional (Vila Franca do Campo); Carne Vinha-d'alhos (c/receita - Porto Moniz, Oliveira do Hospital, Mesão Frio, Funchal, São Vicente, Calheta, Ribeira Brava); Carnes (Beja, Horta, Mértola, Salvaterra de Magos, Vidigueira, Vila Nova da Barquinha); Carnes bravas (Salvaterra de Magos); Carnes de borrego (Constância); Carnes de caça: lebre, o coelho, a perdiz e o javali (Santiago do Cacém); Carnes de Capoeira [galinha, galo, pato, coelho, pombo, frango, perdiz, codorniz e peru] (Arruda dos Vinhos); Carnes de galinha (Constância); Carnes de porco (Vila Nova de Gaia); Carnes e vísceras (Mação); Carnes fumadas (Alijó)
- Carneiro (Penafiel); Carneiro à moda de Alpiarça (Alpiarça); Carneiro à regional (Pombal); Carneiro à Vermoil (Vermoil) (Pombal); Carneiro assado na caçoila de barro preto (Aveiro); Carneiro cozido em água (Louriçal) (Pombal); Carneiro cozido em branco (Pombal); Carneiro ensopado (Vila Nova de Paiva); Carneiro guisado (Ourém, Pombal); Carneiro guisado à moda de Alpiarça (c/receita e autor - Alpiarça)
 - Carolos (c/receita - Covilhã, Oliveira do Hospital, Pampilhosa da Serra, Viseu); Carolos de porco (Odivelas); Carolos ou Rolões à Beirão (Mangualde)
 - Carrasquinhas (Alcácer do Sal, Alvito)
 - Cascas com butelo (Vinhais)
 - Chanfana [*Capital Universal*] (Vila Nova de Poiares); Chanfana (Águeda, Angra do Heroísmo, Alvaiázere, Belmonte, Cantanhede, Castelo Branco, Coimbra, Covilhã, Fundão, Góis, Manteigas, c/receita - Miranda do Corvo Oliveira do Bairro, c/receita – Penacova, Pombal, Santa Comba Dão, Tábua, Vila Velha de Ródão); Chanfana à bairrada (Cantanhede); Chanfana cozinhado nos célebres caçoilos de barro preto de Olho Marinho (c/receita - Vila Nova de Poiares); Chanfana da Chaínça (Leiria); Chanfana de cabra (Condeixa-a-Nova, c/receita - Pampilhosa da Serra, Terras de Bouro); Chanfana de cabrito (Tábua); Chanfana de carneiro (Ílhavo); Chanfana de carneiro na caçoila de barro (Vagos); Chanfana de vitela à pintor (Loures); Chanfana na panela (Tondela)
 - Chibato guisado (Proença-a-Nova); Chibo de cachafrito (receitas s/autor Marvão)
 - Chispalhada à Montijo (c/receita Montijo); Chispe (c/receita – Miranda do Corvo); Chispe de vaca cozido em água de bacalhau (Pombal); Chispes (Vila Velha de Ródão)
 - Cordeiro à transmontana (Vinhais); Cordeiro assado (Moimenta da Beira); Cordeiro assado à moda de Monção (Monção - receita); Cordeiro assado na brasa (Miranda do Douro)
 - Costela arouquesa (Arouca)
 - Costeletas de porco (Santiago do Cacém); Couratos de porco (Viseu)
 - Covilhetes (Vila Real)
 - Cozido (Vouzela); Cozido à barrosã (Montalegre); Cozido à lavrador (Castelo de Paiva); Cozido à minhota (Arcos de Valdevez); Cozido à moda de Vinhais (Vinhais); Cozido à moda do Barroso (Boticas); Cozido à moda do Beirão (Mangualde); Cozido à nossa moda (Pombal); Cozido à

portuguesa (Alcobaça, Alijó, Almada - c/receita, Amarante, Amares, Cantanhede, Celorico de Basto, Constância, Esposende, Felgueiras, Freixo de Espada à Cinta, Lousada, Mafra, Maia, Moimenta da Beira, Oliveira do Hospital, Paços de Ferreira, Pampilhosa da Serra, Penafiel, Pinhel - c/receita, Pombal, Ponte da Barca, Salvaterra de Magos, Santa Marta de Penaguião, Santiago do Cacém, São João da Pesqueira, Sernancelhe, Vale de Cambra, Viana do Castelo, Vila Nova de Famalicão, Vila Verde, Vimioso, Viseu); Cozido à portuguesa com orelheira de porco e o palaios (Felgueiras); Cozido à portuguesa *com todos* (Felgueiras); Cozido à portuguesa e a orelha de porco (Felgueiras); Cozido à serrana (Manteigas); Cozido à Terras de Bouro (Terras de Bouro); Cozido à transmontana (Bragança, Chaves, Mesão Frio, Vinhais); Cozido à Vila de Rei (Vila de Rei); Cozido beirão à moda de Mangualde (Mangualde); Cozido bravo à ribatejana (Benavente); Cozido com grãos (c/receita e autor - Beja); Cozido das caldeiras (Ribeira Grande); Cozido das Furnas (Povoação, São Miguel); Cozido de carnaval (Moimenta da Beira); Cozido de carnes (Mourão); Cozido de carnes bravas (Vila Franca de Xira); Cozido de couve (Beja); Cozido de grão (Beja, Mourão, Lagos, Santiago do Cacém, Vila do Alandroal - c/receita); Cozido de grão à Alentejana (Borba); Cozido de milhos (Lagos); Cozido saloio (Loures); Cozidos com grelos (Figueira de Castelo Rodrigo); Cozidos de grão e de feijão (Aljustrel, Ourique)

- Desfiada de caça com queijo fresco (Marvão)
- Dobrada (Pombal, Santiago Litém); Dobrada à moda da Covilhã (c/receita Covilhã); Dobrada à Vila Franca (Vila Franca de Xira)
- Ensopado à pastora (c/receita e fonte - Beja); Ensopado de borrego (Alcácer do Sal, Alter do Chão, Alvito, Arronches, Borba, Castelo Branco, Crato, Lourinhã, Monforte, Mourão, Ourique, Ponte de Sor, Portalegre - c/receita; Santiago do Cacém, Serpa, Vila de Mora, Vila do Alandroal - c/receita, Vila Franca de Xira); Ensopado de cabrito (Belmonte, Castelo Branco, Fundão); Ensopado de enguias (Alcácer do Sal; Alcochete; Almada - c/receita; Azambuja, Benavente, Caldas da Rainha, Ferreira do Alentejo, Moita, Montijo - c/receita, Ovar, Salvaterra de Magos - c/receita, Seixal - c/receita, Torres Novas, Vila Franca de Xira; Vila Nova da Barquinha); Ensopado de javali (Idanha-a-Nova); Ensopado de miscalos (Trancoso); Ensopado de veado (Idanha-a-Nova); Ensopados (Alcoutim Santiago do Cacém Vendas Novas)
- Entrecosto (Covilhã); Entrecosto com arroz de feijão (São João da Pesqueira, Viseu); Entrecosto com chouriço e grelos (Viseu); Entrecosto com grelos (Odivelas); Entrecosto cozido com feijões e grelos (Nelas); Entrecosto em arroz de grelos (Aguiar da Beira); Entrecosto em vinho d'alhos (Cantanhede); Entrecosto frito com açorda (Loures)
- Escalopes de vitela com camarão (São João da Pesqueira)
- Espetada (Santa Cruz Vila Franca do Campo); Espetada à madeirense (Calheta – Madeira, c/receita - Porto Moniz); Espetada com milho frito (São Vicente); Espetada de carne (Porto

Santo); Espetada de carne de vaca (Câmara de Lobos, Ribeira Brava); Espetada em pau de louro (Calheta - Madeira, Funchal, Ponta do Sol)

- Estufado de perdiz (Covilhã)
- Fatias de alho (Portel); Fatias de carne frita à moda do Landal (Caldas da Rainha)
- Febra e cachola de azeite e vinagre (Coruche); Febras (Lagoa); Febras de porco em vinha d’alho (Manteigas); Febras em vinha d’alho (Rio Maior); Febras grelhadas (Azambuja, Covilhã); Fêveras assadas (Sernancelhe)
- Feijoada⁷⁹ (Moimenta da Beira, c/receita – Pinhel, c/ receita – Trofa); Feijoada à portuguesa (Povoação); Feijoada à transmontana (Alijó, Bragança, Chaves, Freixo de Espada à Cinta, Santa Marta de Penaguião, Vinhais); Feijoada com chispe (Celorico de Basto); Feijoada com javali (Vinhais); Feijoada da beira (Covilhã, Oliveira do Hospital); Feijoada de buzinas (Lagoa); Feijoada de búzios (Aljezur, Sines); Feijoada de caracoleta (Loures); Feijoada de chocos (c/receita Seixal, Vila do Bispo); Feijoada de javali (Pedrógão Grande); Feijoada de lebre (Marvão); Feijoada de leitão (Oliveira do Bairro); Feijoada saloia (Loures); Feijoadas (Amarante); Pratos de Feijoada (Figueira de Castelo Rodrigo)
- Fígado à Moda de Castelo de Vide (c/receita Castelo de Vide); Fígado com couve guisada (Vinhais); Fígado de cebolada (Castelo Branco); Fígado de coentrada (Beja); Fígado e redanho (Manteigas); Fígado frito com batata cozida (Sernancelhe); Fígados e o verde [sangue] frito com alho (Braga)
- Francesinha (Maia, receita - Vila Nova de Gaia); Francesinha à poveira [história e receita original - Leonardo da mata: criação das suas principais referências gastronómicas] (Póvoa do Varzim)
- Frango (Barcelos); Frango à piri-piri (Calheta); Frango albardado (Bragança); Frango assado (Felgueiras); Frango corado (Covilhã); Frango merendeiro (Vizela); Frango na púcara (Alcobaça); Frango no churrasco (c/receita – Almada, Cantanhede, Calheta, São João da Pesqueira); Frango no espeto (Condeixa-a-Nova); Pastilla de frango (c/receita - Almada); Peito de frango recheado com farinheira (Mangualde)
- Fritada de anho (Tabuaço); Fritada [carnes] (Castelo Branco, Pombal)
- Galinha (Vila Franca de Xira, Vila Nova de Gaia); Galinha à baptizado (Madalena); Galinha corada (Covilhã, Góis); Galinha corada no forno (Pedrógão Grande); Galinha de cabidela (Silves, Vila Franca de Xira); Galinha mourisca (Rio Maior); Galinha ou coelho com arroz (Viseu); Galinha tostada (Constância); Galinhas coradas (Pombal)
- Galo assado à moda de Barcelos (Barcelos); Galo com nozes (c/receita - Rio Maior); Galo de carne assada (Mealhada); Galo ou frango (Rio Maior); Galo velho (Cantanhede)
- Grelhados (frango e entrecosto) (Lagoa); Grelhados na brasa [entrecosto - espetada] (Calheta - Madeira); Grelhados no carvão (Moita, Vila Franca do Campo)

⁷⁹Grupo incorporado neste ponto, pode ser confeccionado à base de carne ou peixe.

- Guisado de javali (Freixo de Espada à Cinta); Javali (Aljezur, Carrazeda de Ansiães, Covilhã, Pinhel, Vimioso, Vinhais, Sabugal, Santa Comba Dão, São João da Pesqueira, Tabuaço, Vila do Bispo, Vila Nova de Paiva); Javali à transmontana (Bragança); Javali assado (Covilhã); Javali com favas à malhadinhas (c/receita - Moimenta da Beira); Javali estufado em vinho tinto com puré de maçã e codornizes de escabeche (Marvão); Javali no pote (Vinhais)
- Laburdo [prato com fígado de porco] (Castelo Branco)
- Lampantana (Mortágua); Lampantana com carne de carneiro ou cabra (Águeda, Mortágua)
- Lebrada com feijão branco (Freixo de Espada à Cinta); Lebre (Covilhã, Sabugal, Vila do Bispo); Lebre à Bulhão Pato (Lisboa); Lebre com feijão branco (Beja, Ponte de Sor); Lebre com feijocas (c/receita - Moimenta da Beira); Lebre/coelho bravo assado no forno com arroz (Ponte de Sor)
- Leitão à bairrada (Águeda, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Mealhada, Oliveira do Bairro, Vagos); Leitão à moda da Boa Vista (Leiria); Leitão assado (Coimbra, São João da Pesqueira); Leitão assado à bairrada de Covões (Cantanhede); Leitão de Negrais (Lisboa, Sintra); Leitão torradeira (Bragança); Pezinhos de leitão à saloia (Odivelas)
- Língua de porco estufada (Beja); Língua de vitela estufada com ervilhas (Felgueiras)
- Lombinhos de vaca grelhados (Lagoa); Lombo assado (São João da Pesqueira); Lombo Branco de Portalegre – IGP (Portalegre); Lombo de porco assado (Esposende, Penafiel, Pombal, Santiago do Cacém); Lombo enguitado de Portalegre [IGP] (Portalegre); Lombo recheado com castanhas (c/receita – Penedono)
- Mão de vaca com grão (Mafra); Meia-unha [mão de vaca com grão] (c/receita Lisboa)
- Maranhos (Castelo Branco, Mação, Nisa, Oleiros, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, c/receita - Proença-a-Nova, c/receita – Sertã, Vila de Rei)
- Marrã (Carrazeda de Ansiães, c/receita - Mesão Frio)
- Mioladas (c/receita - Marvão, Vila Velha de Ródão); Miolos com carne de porco (Santiago do Cacém)
- Moelas (Beja, Maia); Moelas em molho de tomate (Beja)
- Molha de carne (Horta, São Roque do Pico, Vila da Madalena); Molha de carne à moda do Pico [bovino] (Lajes do Pico)
- Nação de porco (Oliveira de Azeméis); Naco à Conquistador (c/receita - Guimarães); Naco do acém (Lagoa);
- Negalhos (Mealhada, c/receita - Miranda do Corvo, c/receita - Vila Nova de Poiares); Negalhos do bandulho da cabra ou cabrito (Coimbra)
- Orelha de porco (Beja); Orelha no prato (Vinhais); Orelheira (Maia); Orelheira à beirã (Tábua)
- Ossinhos (Leiria); Ossos (Almagreira) (Pombal)
- Osso buco (c/receita - Almada)
- Panela no forno da Covilhã [carnes] (c/receita - Covilhã)

- Papas de sarrabulho (Amares, Barcelos, Braga, Vila Verde, Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Castro Daire, Covilhã, Manteigas, Mêda, Barcelos)
- Passarinhos fritos (Beja)
- Pato (Barcelos, Vila Nova de Gaia); Pato à moda da beira (Nelas); Pato à moda do mondego (Montemor-o-Velho); Pato desfiado com arroz à antiga (c/receita - Almada)
- Perdiz (Carrazeda de Ansiães, Covilhã, Sabugal, Vila do Bispo); Perdiz à convento de Alcântara (c/receita Lisboa); Perdiz com couve (c/receita - Mirandela); Perdiz de escabeche (Idanha-a-Nova); Perdiz de tiro em escabeche (Marvão); Perdiz estufada com presunto (Freixo de; Espada à Cinta); Perdiz estufada ou assada (Vinhais); Perdiz fria à moda de Coimbra (Coimbra); Perdiz no forno (Castelo Branco)
- Pernil cozido (Vimioso); Pernil de javali (Idanha-a-Nova); Pratos de caça com javali e coelho bravo (Mondim de Basto); Pratos de caça [javali, lebre, coelho, perdiz, borrego e cabrito (Silves); Pratos de coelho (Figueira de Castelo Rodrigo); Pratos de javali (Figueira de Castelo Rodrigo); Pratos de lebre (Figueira de Castelo Rodrigo)
- Peru grelhado (Carrazeda de Ansiães)
- Pés de porco com couve ripada e vinagre com batata cozida ou estalada (Sernancelhe); Pezinhos de coentrada (Borba, c/receita Castelo de Vide, Mafra, Mourão); Pezinhos de porco com ovos (Odivelas); Pezinhos de Tomatada (Nisa); Perna de porco assado no forno (Amares)
- Picado (Calheta)
- Pivetes guisados (Lisboa)
- Posta à mirandesa (Mangualde); Posta arouquesa/raça arouquesa (Arouca); Posta Barrosã (Ponte da Barca, Vila Verde); Posta de vitela à mirandesa (Bragança, Miranda do Douro, Vimioso, Vinhais); Posta de vitela bordalesa (Mangualde)
- Pratos de torresmos (Figueira de Castelo Rodrigo); Torresmos com inhames (Vila da Madalena); Torresmada à Montemuro (Castro Daire); Torresmos (Aguiar da Beira, Beja, Cantanhede, Góis, Guarda, Mêda, Pombal, Lagoa, Oliveira do Hospital, Pedrógão Grande, Sernancelhe, Lajes do Pico, Tábua, Trancoso, Vila Velha de Ródão, Viseu); Torresmos com batata cozida com casca (Covilhã); Torresmos com inhame (São Roque do Pico); Torresmos cozinhados em vinho (Tábua); Torresmos de cabinho (Calheta); Torresmos de vinha-d'alhos (Madalena); Torresmos de Vinho de alhos com batatas à racha (Penalva do Castelo); Torresmos do céu (Angra do Heroísmo)
- Prego no bolo do caco (Calheta - Madeira)
- Presinhas do alguidar [carne] (Arronches)
- Queixadas de carneiro assado (Rio Maior)
- Rancho (Seia); Rancho à moda de Viseu (Viseu)
- Ratatau (cabrito ou borrego guisado com batatas) (c/receita - Marvão)

- Rodeão assado (Vinhais)
- Rojoada com arroz de feijão (Oliveira de Azeméis)
- Rojões (Águeda, Arcos de Valdevez, Barcelos, Braga, Boticas, Estarreja, Felgueiras, Ílhavo, Lousada, Maia, Mesão Frio, Murtosa, Oliveira de Azeméis, Oliveira do Bairro, Paços de Ferreira, Penafiel, Trofa - c/receita, Vagos, Vale de Cambra, Vinhais); Rojões à lavrador (Murtosa Ovar); Rojões à minhota (Amares, Barcelos); Rojões à moda da bairrada (Oliveira do Bairro); Rojões à moda de São Pedro (São Pedro do Sul); Rojões à moda do minho (Braga, Terras de Bouro, Vila Verde, Viana do Castelo); Rojões à transmontana (Bragança); Rojões com arroz de sarrabulho (Penafiel); Rojões com castanha (Maia); Rojões com grelos (Sever do Vouga); Rojões com morcela à beirão (Mangualde); Rojões com papas de sarrabulho (Vila Nova de Famalicão); Rojões de porco (Vouzela); Rojões de porco com batata cozida (Tarouca); Rojões de porco com batata-doce frita (c/receita Aljezur); Rojões do mar (c/receita - Almada)
- Sainhas (Vagos)
- Sarapatel de cabidela (Covilhã); Sarapatel de cabrito (Caminha)
- Sarrabulhada com batatas cozidas (Freixo de Espada à Cinta); Sarrabulho (Alvaiázere, Braga, Cantanhede, Castanheira de Pera, Castelo Branco, Felgueiras, Ílhavo, Lousada, Lourinhã, Melgaço, c/receita - Mira, c/confeção - Miranda do Corvo, Montemor-o-Velho, Penacova, Penafiel, Pombal, Ponte da Barca, Ponte de Sor, Vagos, Viseu, c/receita - Salvaterra de Magos, c/receita - Terras de Bouro); Sarrabulho doce (Alijó, Penafiel, Ribeira de Pena)
- Tachadéu [carne] (c/receita - Batalha)
- Tordos assados na brasa (Freixo de Espada à Cinta); Tordos de cheiros (c/receita - Mirandela)
- Tornado (Lagoa)
- Tripa (Ílhavo); Tripa e Bucho (Salvaterra de Magos); Tripa enfarinhada (Maia); Tripas (Amarante, Mesão Frio); Tripas à moda do Porto (Vila Nova de Gaia - receita); Tripas à portuguesa (Felgueiras); Tripas de porco (Vila Verde)
- Vitela (Arraiolos, Felgueiras, Oliveira do Bairro); Vitela à moda de Barcelos (Barcelos); Vitela à Sintrense (Sintra); Vitela à Vouga (Oliveira do Bairro); Vitela arouquesa (Amarante, Baião, Castro Daire); Vitela assada (Arouca, Amares, Cantanhede, Castelo de Paiva, Celorico de Basto, Oliveira de Azeméis, São Pedro do Sul, Vale de Cambra, Viseu); Vitela assada à moda de Sever com arroz no forno (Sever do Vouga); Vitela assada em forno de lenha (Oliveira de Azeméis); Vitela assada na púcara (Aguiar da Beira); Vitela assada no forno (carne Barrosã) (Vieira do Minho, Tondela); Vitela assada nos fornos antigos de barro (Felgueiras); Vitela Barrosã (Boticas, Montalegre); Vitela de Lafões [IGP] (Viseu, Vouzela); Vitela e cabrito assado no forno de lenha (Sátão); Vitela entrouxada com castanhas (Vinhais); Vitela maronesa (Amarante, Ribeira de Pena); Vitela na brasa (Maia); Vitela Tradicional de Montado (Montemor-o-Novo)

4.3.5. Doces/Sobremesas

- Agualvas (Sintra)
- Alcomonias (Santiago do Cacém)
- Alcôncoras (Santiago do Cacém)
- Aldeano (Montijo)
- Alemães (Aveiro)
- Aletria com canela (Felgueiras, Cantanhede, Castro Daire, Figueira de Castelo Rodrigo, Ílhavo, Mesão Frio, c/receita – Mirandela, Santa Marta de Penaguião, Tabuaço, Tondela, Vale de Cambra, Viana do Castelo, Vila Verde, Viseu); Aletria com ovos (Maia); Aletria de leite (antiga) (Chaves); Aletria pão-de-ló (Sátão)
- Alfenim (Angra do Heroísmo)
- Alfinetes (Penacova)
- Almirantes (Sesimbra)
- Amendoados (Lourinhã); Amêndoas (Alcoutim, Castro Marim, Felgueiras, Freixo de Espada à Cinta, Lagos, Loulé, Silves, Vila do Bispo); Amêndoas cobertas (Alijó); Amêndoas de sobremesa (c/receita e autor - Torres Novas)
- Amigos de Peniche (Peniche)
- Amores de Alcochete (Alcochete); Amores de Viana (Viana do Alentejo)
- Areias (Cascais, Coruche, Sines); Areias Brancas (Lourinhã)
- Argolinhas de massa frita (Santiago do Cacém)
- Arrepelados (Freixo de Espada à Cinta)
- Arrepiados de Loures (Loures)
- Arroz doce (Aguiar da Beira, Alcochete, Alpiarça, Alter do Chão, Amares, Angra do Heroísmo, Aveiro, Belmonte, Benavente, Borba, Caminha, Cantanhede, Castelo Branco, Chamusca, Chaves, Coimbra, Constância, Coruche, Covilhã, Felgueiras, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Góis, Guarda, Idanha-a-Nova, Ílhavo – c/receita, Lajes do Pico, Madalena, Maia, Manteigas, Marvão, Mêda, Miranda do Corvo - c/receita, Montemor-o-Velho, Nelas, Oliveira do Hospital, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, Penacova, Penalva do Castelo, Penamacor, Pinhel - c/receita, Pombal, Portalegre - c/receita, Portel, Sabugal, Salvaterra de Magos - c/receita, Santa Marta de Penaguião, São Roque do Pico, Sátão, Seia, Tábua, Tondela, Viana do Castelo, Vidigueira, Vila da Madalena, Vila de Rei, Vila Nova de Poiares, Vila Velha de Ródão, Vila Verde, Vinhais, Viseu); Arroz doce dos casamentos (Rio Maior); Arroz-doce sem leite (Pombal); Arroz doce rico (Odivelas);
- Arrufadas (Coimbra, Pombal)
- Azedas (Covilhã); Azedas cruas (Mêda)
- Azevias (Alcoutim, Borba, Coruche)

- Barquinhos (Vieira do Minho); Barquinhas/Bateiras do Vouga [doce criado em 1995] (Sever do Vouga); Barquinhos (Nisa)
- Barretes (Salvaterra de Magos)
- Barriga de freira (Alcobaça, Águeda, Arouca, Coimbra, c/receita - Covilhã, Crato, Montemor-o-Velho, Monção – c/receita)
- Beijinhos (Caldas da Rainha, Vouzela); Beijinhos de amor (Lousada); Beijinhos de Azeméis (Oliveira de Azeméis); Beijinhos de freira (Penacova); Beijinhos de Lorvão (c/receita - Penacova); Beijinhos de preta (Freixo de Espada à Cinta); Beijinhos de Sever (Sever do Vouga); Beijinhos e bolos secos variados (Proença-a-Nova)
- Beilhós (Pombal)
- Bicas (Castelo Branco)
- Bichanas (Chamusca)
- Bilharacos de abóbora (Ílhavo)
- Biscoito da Teixeira (Baião, Lamego, Tarouca); Biscoito seco (Braga); Biscoitos (Alcobaça, Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Madalena, Maia, Portel, Porto Santo, Praia da vitória, Salvaterra de Magos, Velas, Vidigueira, Vila Velha de Ródão); Biscoitos da páscoa (Sátão); Biscoitos de aguardente (Vila do Porto); Biscoitos de amêndoa chamados *esses* (Peniche); Biscoitos de azeite (Castelo Branco, c/receita - Covilhã, Pombal); Biscoitos de bicarbonato (Moimenta da Beira); Biscoitos de canela (Coimbra); Biscoitos de Escalhão (Figueira de Castelo Rodrigo); Biscoitos de manteiga (Figueiró dos Vinhos); Biscoitos de milho (Paredes de Coura); Biscoitos de Soalhães (Marco de Canavezes); Biscoitos de Viana (Viana do Castelo); Biscoitos do Lourçal (Leiria); Biscoitos escaldados (c/receita - Castelo de Vide); Biscoitos estalados (Vila do Porto); Biscoitos variados (Ribeira Grande); Biscoitos-de-orelha (Vila do Porto)
- Bolachas (Lisboa, Lousada); Bolachinhas de Sousel (Sousel)
- Boleima alentejana c/receita (Alter do Chão); Boleimas (c/receita Castelo de Vide); Boleimas de maçã (Marvão)
- Boleiras (Castro Verde); Boleiras de Ançã (Cantanhede)
- Bolinhas (Freixo de Espada à Cinta); Bolinhol ou pão - de - ló coberto (Vizela); Bolinhos (Alcochete, Coimbra); Bolinhos da avó [todos os Santos] (Guia) (Coimbra, Pombal); Bolinhos das Clarissas (Vinhais); Bolinhos de alfarroba (Albufeira); Bolinhos de amêndoa (Carrazeda de Ansiães, c/receita Palmela, Silves); Bolinhos de Amendoins (Alcochete); Bolinhos de amor (Penafiel); Bolinhos de azeite (c/receita - Mirandela); Bolinhos de bolina (Penafiel); Bolinhos de consoada (Vila do Porto); Bolinhos de farinha de milho (c/receita e autor - Torres Novas); Bolinhos de frade (receita c/autoria - Castro Marim); Bolinhos de mel ou azeite (Tarouca); Bolinhos de noz (c/receita e autor - Torres Novas); Bolinhos de Pinhão (Leiria); Bolinhos dos Santos (Ourém)

- Bolo (Aljezur); Bolo borrachão (Alijó); Bolo branco (Ponte da Barca, Sousel); Bolo brigadeiro (Alcochete); Bolo cigano (Ponte de Sor); Bolo conde de Alcáçovas (Viana do Alentejo); Bolo da abadessa ou bolo podre (Maia); Bolo da bacia (Ponte de Sor); Bolo da massa (c/receita - Castelo de Vide); Bolo da massa do pão (Santiago do Cacém); Bolo da páscoa (Cantanhede, Covilhã, c/receita – Mira); Bolo da pedra (Melgaço); Bolo da sogra (Crato); Bolo da Várzea (Góis); Bolo das Cruzes (Barcelos); Bolo das infantas (Penacova); Bolo de 24 horas (Aveiro); Bolo de abóbora-menina [natal] (Pombal); Bolo de amêndoa (Salvaterra de Magos); Bolo de amêndoa e gila (c/receita - Monchique); Bolo de Ançã (Cantanhede); Bolo de arco (Ourém); Bolo de azeite (Aguiar da Beira, Covilhã, Fundão, Pampilhosa da Serra, Penedono, Rio Maior); Bolo de batata-doce (c/receita - Aljezur); Bolo de bom gosto do convento da Esperança (c/receita e autoria - Beja); Bolo de borralho (Pombal); Bolo de canela (Belmonte); Bolo de carne (Penafiel); Bolo de castanha (Moimenta da Beira, Vinhais, Trancoso); Bolo de cenoura (São Pedro do Sul); Bolo de chocolate (Azambuja, Benavente); Bolo de chocolate e cenoura (Alcochete); Bolo de cornos ou bolo doce da páscoa (Mortágua); Bolo de crista (Manteigas); Bolo de figo (Silves); Bolo de figos secos (c/receita e autoria - Torres Novas); Bolo de Góis (Góis); Bolo de laranja (São Pedro do Sul); Bolo de maçã (São Pedro do Sul); Bolo de maçã com canela (c/receita - Moimenta da Beira); Bolo de massa de pão (Alcoutim); Bolo de massa do Azinhal com canela e erva-doce (Castro Marim); Bolo de mel (Alcácer do Sal, Arcos de Valdevez, Borba, Bragança, Castelo Branco, Chamusca, Coruche, Funchal, Moimenta da Beira - c/receita, Moura, Oleiros, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, Ponte de Sor, Portel, Porto Moniz - c/receita, Ribeira Brava, Salvaterra de Magos, São Pedro do Sul, São Vicente, Viana do Alentejo); Bolo de milho (Horta, Montijo, Vila da Madalena, São Roque do Pico); Bolo de noiva (Alcobaça, Ribeira Brava); Bolo de nozes (Coruche, Pombal, São Pedro do Sul, Torres Novas - c/receita e autor, Vila Nova da Barquinha, Vinhais); Bolo de panela (Vila do Porto); Bolo de Páscoa (Águeda, Castelo Branco, c/receita - Mirandela, Pombal); Bolo de pera rocha (Bombarral, c/receita - Cadaval); Bolo de perna (Batalha, Pombal); Bolo de poceira (Alcobaça); Bolo de requeijão (Covilhã); Bolo de Santa Eulália (Águeda); Bolo de Santiago (Santiago do Cacém); Bolo de São Pedro (Águeda); Bolo de sardinha (Alpiarça, Maia); Bolo de tacho/maio (Monchique); Bolo de torresmos (Monchique, Moura, Santiago do Cacém, Viana do Alentejo); Bolo de véspera (Vila da Madalena); Bolo do tacho (Paredes de Coura); Bolo doce (Fundão, Idanha-a-Nova, Góis); Bolo dos Santos (Sabugal); Bolo finto (c/receita Castelo de Vide, c/receita - Proença-a-Nova); Bolo folhado (Portel); Bolo frio de chocolate e castanhas (c/receita – Penedono); Bolo lêvedo (Povoação, São Miguel); Bolo mulato (Alijó); Bolo pardo (Belmonte, Sabugal); Bolo podre [Folar da Páscoa] (Benavente, Castro Daire, Mourão, Penacova, Portel); Bolo preto (Ribeira Brava); Bolo rançoso (Mourão); Bolo real (c/receita - Alcácer do Sal, Mourão, Viana do Alentejo); Bolo tão bom (Mourão); Bolo torto (Proença-a-Nova); Bolo xadrez (Covilhã); Bolo-rei (Alcobaça, Amares, Braga, c/receita - Lisboa, Tabuço, Vila Verde); Bolo-rei de castanha (Vinhais); Bolo-rei de medronho (Oleiros); Bolos

(Salvaterra de Magos); Bolos amarelos no forno a lenha (Armamar); Bolos amassados (Campo Maior); Bolos brancos (Coruche); Bolos caseiros (Barcelos); Bolos da festa de Nossa São da Graça (Sintra); Bolos da festa de São Mamede [Janas] (Sintra); Bolos das festas [Bolo de ferradura] (Leiria); Bolos de azeite ou de páscoa (Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Nisa, Penalva do Castelo, Sátão); Bolos de banha (Cascais); Bolos de bicarbonato (Covilhã); Bolos de bispo (Penacova); Bolos de boda (Belmonte); Bolos de cabeça (c/receita e autor - Torres Novas); Bolos de canela (Nisa); Bolos de chá (Portel); Bolos de chouriço (Maia); Bolos de doce fino (Vila do Bispo); Bolos de *erva do calhau* (Corvo); Bolos de erva-doce (Castanheira de Pera); Bolos de ferradura (Batalha); Bolos de fruta [Páscoa] (Castelo Branco); Bolos de gema (Vouzela); Bolos de leite (Covilhã, Idanha-a-Nova, Manteigas, Penamacor); Bolos de limão (Vouzela); Bolos de mel (Vidigueira); Bolos de noiva (Rio Maior); Bolos de noivo (Rio Maior); Bolos de ovos (Castelo Branco); Bolos de palma (Batalha); Bolos de perna (Sobral de Monte Agraço); Bolos de petinga (Aveiro); Bolos de rodilha (Pombal); Bolos de sangue (Pombal); Bolos de véspera (Calheta); Bolos dormidos (Freixo de Espada à Cinta, Nisa); Bolos e doces (Mação); Bolos e licores (Marvão)⁸⁰; Bolos e salgados⁸¹ (Marvão); Bolos esquecidos (Sabugal); Bolos fintos (Marvão, Monforte, Mourão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão); Bolos folhados (Mourão, Portel, Serpa, Vidigueira); Bolos folhados com ou sem recheio de gila (Portel); Bolos portugueses (Rio Maior); Bolos reais (Cascais); Bolos secos (Proença-a-Nova); Bolos tradicionais (Castelo Branco, Castro Verde); Bolos variados (Proença-a-Nova); Bolos, doces e salgados (Marvão); Bolos/doçaria (Portel)

- Bombons e outros chocolates (Lisboa); Chocolataria (Beja); Chocolate (Grândola); Chocolates da Beatriz (Odemira); Ementas com chocolate de São Martinho (Grândola); Porquinho de chocolate (Moura)
- Borrachinhos de Valença (Valença - receita c/autoria); Borrachões (Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Nisa); Borrachos com couve lombarda (Louriçal) (Pombal); Borrachos ou bêbados (Portel)
- Brindeirinhos (Vila do Porto)
- Brisas (Amarante, Figueira da Foz, Sesimbra, Barcelos, Leiria)
- Broa enrolada (Vila Velha de Ródão); Broas (Abrantes, Almeirim, Alpiarça, Arganil, Funchal, Lisboa - c/receita, Salvaterra de Magos, Sesimbra, Torres Novas, Vila Velha de Ródão); Broas de amêndoa (Penacova); Broas de café (c/receita e autoria - Torres Novas); Broas de mel (Abrantes, Alcobaça, Alpiarça, Castelo Branco, Castelo de Vide - c/receita, Idanha-a-Nova, Marvão, Pombal, Proença-a-Nova - c/receita, Ribeira Brava, Torres Novas, Vila de Rei); Broas de mel e amêndoas (c/receita e autoria - Torres Novas); Broas de Natal de alcobaça (Alcobaça); Broas de ovos (Penacova); Broas de passas (Alcobaça); Broas de Santo Aleixo (Monforte); Broas

⁸⁰Elemento que pode ser colocado nos licores, p. 201.

⁸¹Elemento que pode ser colocado no ponto 4.3.11. Salgados.

dos Santos (Abrantes, c/receita Marvão); Broas variadas (Chamusca); Broinhas de Alcobaça (Alcobaça); Broinhas de casamento (Figueiró dos Vinhos); Broinhas de erva-doce (Maia)

- Cacetes de Paço de Arcos (Oeiras)
- Cachamorras (Santiago do Cacém)
- Cachão (Vila do Porto)
- Caladinhos (Santa Maria da Feira, São Pedro do Sul, Vouzela)
- Camarinha (Seixal)
- Caminhenses (Caminha)
- Canelões (Freixo de Espada à Cinta, Vinhais); Canelões de vinhais (Vinhais)
- Canudos (Alcochete, Leiria)
- Capelas de ovos (Penacova); Capelas de São João (Porto Santo); Capelos (Coimbra)
- Caretas (Angra do Heroísmo)
- Carolinos (c/receita Palmela)
- Cartucho (c/receita – Sertã); Cartuchos de amêndoa de Cernache do Bonjardim (c/receita – Sertã)
- Catarinas (c/receita Seixal, Sesimbra)
- Cavaca minhota (Braga); Cavacas (Águeda, Aguiar da Beira, Arcos de Valdevez, Arouca, Batalha - c/receita, Cabeceiras de Basto, Caldas da Rainha, Calheta - Madeira, Castelo Branco, Covilhã, Esposende, Felgueiras, Manteigas, Marco de Canavezes, Moimenta da Beira - c/receita, Nisa, Oleiros, Penafiel, Penedono, Pinhel - c/receita, Póvoa do Lanhoso, Proença-a-Nova, Resende - c/receita, Sátão, Trancoso, Vila do Porto, Vila Nova de Paiva, Vila Velha de Ródão, Vouzela); Cavacas de Santa Eugénia (Alijó); Cavaco (Lajes do Pico, Paredes); Cavacórios (Vila Real); Cavacos (São Roque do Pico)
- Cernelhas (Montemor-o-Novo)
- Chamuscós (Chamusca)
- Charcado (Coimbra)
- Charutos (Calheta, Póvoa do Lanhoso); Charutos (ou canudos) de Vaiamonte (Monforte); Charutos de amêndoa (Arouca); Charutos de Ovos (Arcos de Valdevez)
- Chila no forno (Ribeira de Pena)
- Chupas de vinho (c/receita - Mira)
- Clarinhas de Fão (Esposende)
- Compota⁸² de abóbora Chila (Moimenta da Beira); Compota de ameixa (Vinhais); Compota de amora (Vinhais); Compota de castanha (Vinhais); Compota de cereja (Vinhais); Compota de maçã de bravo Esmolfe (Moimenta da Beira); Compota de pera (Vinhais); Compota de pêssigo (Vinhais); Compota ginja (Vinhais); Compotas (Abrantes, Alcochete, Cadaval, Carrazeda de

⁸²Cf. com mel, p. 8 e Licompotas, p. 154.

Ansiães, Figueira de Castelo Rodrigo, Lousada, Montalegre, São Pedro do Sul, Tondela); Compotas e Licores⁸³ (Góis); Compotas tradicionais (Alcochete, Sintra); Compotas, bolos, licores e salgados (Marvão); Compotas, marmeladas e bolos [tigeladas] (Sardoal)

- Confeitos (Penacova)
- Corações-de-noiva (Chamusca)
- Cornucópias (Angra do Heroísmo)
- Coscoreis (Castelo Branco, Sabugal); Coscorões (c/receita – Almeirim, Calheta, Pombal, Rio Maior, São Roque do Pico)
- Creme de leite queimado (Vila Verde); Creme leve de Odeleite (receita c/autoria - Castro Marim)
- Cristas de galo [pastéis de toucinho-do-céu] (Vila Real)
- Delícias da casa (Barcelos); Delícias de frei João (Alcobaça); Delícias de Ponte de Sor (Ponte de Sor); Delícias do convento (Lourinhã)
- Derrijos (Penacova)
- Descaída (Madalena)
- Desfeito (Madalena)
- Doçaria⁸⁴ (Aljezur, Castro Marim, Lousã, Moita, Mourão, Portel); Doçaria conventual (Montemor-o-Novo, Odivelas); Doçaria e licores (Marvão); Doçaria local (Monchique); Doçaria variada (Aljezur)
- Doce⁸⁵ abóbora com nozes e avelãs (Moimenta da Beira); Doce branco (Calheta); Doce branco e amarelo (Vila Verde); Doce da Teixeira (Alijó, Penafiel); Doce das vindimas (Cadaval); Doce de abóbora (Almeida, Ansião, Mesão Frio, Moimenta da Beira, Oliveira do Hospital, Tábua); Doce de abóbora com amêndoa (Carrazeda de Ansiães Mêda); Doce de abóbora com noz (Vinhais); Doce de abóbora-menina (Louriçal, Pombal, Viseu); Doce de amêndoa (Leiria, Mêda, Penacova, c/receita e autor - Torres Novas); Doce de cabaça (Chaves); Doce de castanhas (Moimenta da Beira); Doce de cereja (Almeida, Moimenta da Beira); Doce de chila (Felgueiras, Mesão Frio, Vinhais); Doce de figo (c/receita e autoria - Torres Novas); Doce de frutos silvestres (Vinhais); Doce de gila (Chaves); Doce de laranja (Penacova); Doce de leite (Calheta); Doce de marmelo (Covilhã, Ourém, Vinhais); Doce de mogango (c/receita - Covilhã, Vinhais); Doce de ovos (Mealhada); Doce de pão (Felgueiras, Vila Nova da Barquinha); Doce de Pavia (Vinhais); Doce de pêssego (Vinhais); Doce de tomate (Almeida, Vinhais); Doce de vinagre do Montijo (c/receita - Montijo); Doce figo (Vinhais); Doce lavagas de Sebadelhe da Serra (Trancoso); Doce regional de Borba (Borba); Doce sortido *casadinhos, brancos* (Arcos de Valdevez); Doces (Carrazeda de Ansiães, Lousã, Portalegre, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Vila Nova da Barquinha); Doces à

⁸³Elemento que pode ser colocado nos licores, p. 201.

⁸⁴Referência geral.

⁸⁵Cf. com compota, p. 215.

base de mel, alfarroba, figo e amêndoa (São Brás de Alportel); Doces confeccionados à base de amêndoas, gila e figos (Albufeira); Doces conventuais (Alcobaça, Arraiolos, Beja); Doces d'avó (Alcoutim); Doces de amêndoa e de gila (Ponte de Sor); Doces de amêndoa e figo (Lagoa); Doces de castanhas (Tabuaço); Doces de feira (Penafiel); Doces de figo (Castro Marim); Doces de gema (Viana do Castelo); Doces de ovos (Vila do Conde); Doces de ovos e amêndoa (Castro Marim); Doces de romaria (Amares, Barcelos, Braga); Doces de São Gonçalo (Penafiel); Doces e compotas (Ansião, Proença-a-Nova); Doces e licores⁸⁶ (Praia da vitória); Doces fálicos de São Gonçalo [que continham uma mensagem explícita, trocada entre namorados] (Penafiel); Doces, queijo, pão caseiro, mel, compotas ou licores⁸⁷ (Sesimbra)

- Dom Rodrigo (Albufeira, Monchique, Lagos, Silves)
- Donas Amélias (Angra do Heroísmo)
- Económicos (Figueira de Castelo Rodrigo, Vinhais)
- Encanelados (Vila do Porto)
- Encharcada (Borba, Mourão)
- Enxovalhada (c/receita Castelo de Vide)
- Escaldadinhos (Alcobaça); Escaldadinhos de Odeleite (receita c/autoria - Castro Marim); Escaldados (Marvão)
- Escarpiaadas (Vidigueira); Escarpiaada (Condeixa-a-Nova)
- Espécies de São Jorge [doce] (Velas)
- Espigas de milho [doce] (Coimbra); Espigas doces de Montemor (Montemor-o-Velho)
- Esquecidos (Castelo Branco, c/receita - Proença-a-Nova, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Idanha-a-Nova, Manteigas, Nisa, Odivelas, Velas)
- Esticadinho de Mangualde (Mangualde)
- Falacha (Peso da Régua); Falachas cozidas no forno a lenha (Armamar); Falachas de castanha (Tarouca); Falachas de São Brás (Resende)
- Farinha torrada [doce] (Sesimbra)
- Farinhotes (Braga)
- Fário (Manteigas)
- Farofas (Sabugal); Farófias (Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Lisboa)
- Farturas (Lisboa)
- Fataça (Azambuja, Salvaterra de Magos); Fataça na telha (Constância)
- Fatias de ovo [doce] (c/receita - Vila do Alandroal); Fatias do conde (Penacova); Fatias do Freixo (Marco de Canavezes); Fatias douradas (Pampilhosa da Serra)
- Favo de mel com laranja de Alcobertas (Rio Maior)

⁸⁶Elemento que pode ser colocado nos licores, p. 201.

⁸⁷*Ibidem.*

- Feiticeiros (Angra do Heroísmo)
- Ferradura da Moita (Moita); Ferraduras (Alpiarça, Chamusca); Ferraduras [Bolos de noivo] (c/receita e autor - Alpiarça)
- Ferreirenses (bolos de amêndoa e chila) (Ferreira do Alentejo)
- Ferreirinhas (Peso da Régua)
- Fervedouro (Madalena)
- Fidalguinhos (Braga)
- Filhós (Aguiar da Beira, Alcobaça, Alcoutim, Belmonte, Castelo Branco, Castro Marim, c/receita – Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Monchique, Odivelas, Oleiros, Paredes de Coura, Pedrógão Grande, Pampilhosa da Serra, Penalva do Castelo, Penedono, c/receita - Pinhel, Portel, Proença-a-Nova, Sabugal, Salvaterra de Magos, Santiago do Cacém, Sátão, Vidigueira, Vinhais); Filhós [filhoses ou coscoréis] (Góis); Filhós de abóbora (Cantanhede, Chamusca, Leiria, c/receita – Mira, Mortágua, Pombal); Filhós de jerimu (Chaves); Filhós de Morte Porc' (Monchique); Filhós Fritas (Castelo Branco, Penedono); Filhós ou coscoréis (Trancoso); Filhós recheadas (Idanha-a-Nova); Filhós/velhoses (Ourém); Filhoses (Figueira de Castelo Rodrigo, Monforte, Guarda, Oliveira do Hospital, Portel, Proença-a-Nova, Rio Maior, São Roque do Pico, Vila Nova de Gaia, Vila Velha de Ródão); Filhoses alentejanas (Alter do Chão); Filhoses de farinha de castanhas (c/receita - Moimenta da Beira); Filhoses de forma (Monforte); Filhoses de natal (Mêda); Filhoses de sangue (Sernancelhe); Velhoses ou filhós (Chamusca, Coimbra, Constância, Rio Maior, c/receita - Salvaterra de Magos)
- Fios de ovos (Chamusca)
- Fofa da povoação (Povoação); Fofas do Faial (Horta); Fofos de Belas (Lisboa, Sintra)
- Fogaça da Feira (Montijo, Penafiel, c/receita - Santa Maria da Feira); Fogaças de Alcochete (Alcochete); Fogaças de Palmela (c/receita - Palmela)
- Foguetes (Amarante)
- Folar⁸⁸ (Monchique, Pombal, São Pedro do Sul, Vidigueira, Vila do Bispo); Folar [pão de ovos recheado de enchidos] (Bragança); Folar da páscoa (Barcelos, Bragança, Cantanhede, Castelo Branco, Covilhã, Mealhada, Monchique, Vinhais, Vila Nova de Poiares); Folar de azeite (Tabuaço); Folar de carne (c/receita - Mirandela); Folar de chaves (Chaves); Folar de Vale de Ílhavo (c/receita - Ílhavo); Folar de Valpaços (Valpaços); Folar doce (Tabuaço); Folares (Alcoutim, Monforte, São Pedro do Sul, Vouzela)
- Folhadinhos (Esposende); Folhados de gila (Castro Verde)
- Formigos (Felgueiras, Oliveira de Azeméis, Paredes de Coura, Vila Verde)
- Freirinhas (Velas)

⁸⁸Cf. com pp. 160, 165, 198.

- Fritas (Aguiar da Beira, Ílhavo); Fritas de abóbora (Alijó, Viseu); Fritas de centeio (Viseu); Fritas de chila (Alijó); Fritas de trigo (Viseu)
- Fritos (Aljezur, Monchique); Fritos de mogango (Alter do Chão)
- Fumadores (São Miguel)
- Fumados (Tondela)
- Fuzis (Águeda)
- Ganha de São Brás (Vila Real)
- Gargantas de freira (c/receita Covilhã)
- Garraios (Vila Franca de Xira)
- Geladinhos do convento da Conceição (c/receita e autor - Beja)
- Geleias e similares (Cadaval)
- Geremu (Pombal)
- Gila (Vidigueira)
- Ginetes (Penacova)
- Grades de alcobaça (Alcobaça); Gradinhas de Alcobaça (Alcobaça)
- Granadas (Vendas Novas)
- Joanelhas [doce] (Cascais)
- Ladrilhos espanhóis (Angra do Heroísmo)
- Lagartinhos (Monforte)
- Lamegos (Lamego)
- Lampreia de ovos [doce] (Abrantes, Chamusca, Coimbra, Leiria, Moura); Lampreia doce de Lorvão (c/receita - Penacova); Lampreias de ovos (Caldas da Rainha)
- Laranjinhas doces (Barcelos)
- Leite-creme (Aguiar da Beira, Aveiro, Barcelos, Belmonte, Caminha, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Guarda, Ílhavo, Lousada, Manteigas, Mesão Frio, Moimenta da Beira, Nelas, Peso da Régua, Penafiel, Ponte da Barca, Sabugal, Santa Marta de Penaguião, Sátão, Seia, Tábua, Vale de Cambra, Viana do Castelo, Vieira do Minho, Vila Nova de Poiares, Vinhais, Viseu); Leite-creme queimado (Amares, Ílhavo, Tarouca, Vila Nova de Gaia); Leite-creme tostado (Chaves)
- Leões de Rio Maior [género de queijadinhas] (Rio Maior)
- Lérias (Amarante)
- Lezírias (Vila Franca de Xira)
- Lidadores (Maia)
- Maçapães (Penacova)
- Magalhães (Ponte da Barca)
- Malassadas (c/receita - Porto Moniz)

- Maltesinhas (Beja)
- Manjar real (Mourão, Penacova); Manjar branco (Coimbra, Penacova); Manjar branco banhado (Maia); Manjar de língua (Arouca); Manjar divino (Penacova)
- Manjoeiros/Charniqueiros [doce] (Loures)
- Marafonas (Idanha-a-Nova)
- Maravilhas de Ponte de Sor (Ponte de Sor)
- Marinha (Seixal)
- Massapães [doce] (c/receita - Covilhã)
- Matrafões (Freixo de Espada à Cinta, Tabuaço)
- Meias-luas de Viana [doce conventual Vianense] (Viana do Castelo - receita)
- Melindres (Arouca, Castelo de Paiva, Maia, Penacova, Vila do Porto)
- Merendeiras do Natal (Louriçal) (Pombal); Merendeiras doces (Ourém); Merendeiras ou brendeiras de lapas (c/receita e autor - Torres Novas); Merendeiras salgadas (Ourém)
- Mexericos (Monforte)
- Mexidos (Braga, Penafiel); Mexidos feitos com pão de trigo e açúcar (Felgueiras); Mexidos ou formigos (Amares)
- Mexudas (Ourém)
- Milharós [doce] (Penacova)
- Mokas (Caminha)
- Morgado de figo (Vila do Bispo); Morgado de amêndoa (Lagos); Morgados (Penacova)
- Mortoiros (Figueira de Castelo Rodrigo)
- Moura (Proença-a-Nova)
- Muge (Alcoutim)
- Mulatos (Abrantes)
- Nabada (doce conventual) (c/confeção - Miranda do Corvo)
- Nazarenos (Nazaré)
- Nevadas (c/receita - Penacova)
- Ninho de caracoleta (Loures)
- Nisas (Nisa)
- Nogado de pinhão e mel (Coruche); Nogados (Alcoutim, Alter do Chão, Borba, c/receita e autor - Beja, Campo Maior, Monforte, Rio Maior, c/receita - Vila Velha de Ródão); Nógados (Castro Verde)
- Órgão (c/receita Covilhã)
- Ovos doces (Bragança, Penacova); Ovos em fio, simples ou a servir de enfeite (Aveiro); Ovos esquecidos (Sabugal); Ovos folhados (Leiria); Ovos mexidos com amêndoa (Maia); Ovos tingidos (Viseu); Ovos-moles (IGP - Aveiro, Penacova)

- Padas e folares de vale de ílhavo (Ílhavo)
- Paimogo (Lourinhã)
- Palha de Abrantes [receita do conventual] (Abrantes)
- Palhada (Chaves)
- Palitos de Torres Novas (c/receita e autor - Torres Novas)
- Pantufas (c/receita - Vila Velha de Ródão)
- Pão doce (Maia)
- Pão podre (Marco de Canavezes, Penafiel); Pão trigo de Favaios (Alijó); Pão-de-leite (Belmonte)
- Pão-de-ló (Aguiar da Beira, Alcobaça, Alijó, Almeida, Amares, c/receita e autor – Alpiarça, Arouca, Belmonte, Cadaval, Caldas da Rainha, Castelo Branco, Castelo de Paiva, Celorico de Basto, Covilhã, Felgueiras, Figueiró dos Vinhos, Lourinhã, Lousada, Maia, Marco de Canavezes, Mondim de Basto, Murtosa, Ovar, Pedrógão Grande, Penafiel, Penedono, c/receita – Pinhel, Póvoa do Lanhoso, Proença-a-Nova, Rio Maior, Santa Marta de Penaguião, São Pedro do Sul, Tábua, Tabuaço, Tarouca, Tavira, Torres Vedras, Viana do Alentejo, Viana do Castelo, Vila da Madalena, Vila do Alandroal, Vila Nova de Poiares, Vila Velha de Ródão, Vila Verde, Vinhais, Viseu); Rosca de pão doce ou rosca de folar de páscoa (Vila do Conde); Roscas (Arouca, Caminha, Monção – receita, Paredes de Coura)
- Paparote (Guarda)
- Papas de abóbora (Alpiarça, Cantanhede, Ílhavo, c/receita – Mira, Penafiel, Pombal, Vagos); Papas de abóbora com canela (Ílhavo); Papas de abóbora-menina (Cantanhede); Papas de carolo (Aveiro, Castelo Branco, c/receita – Covilhã, Fundão, Proença-a-Nova); Papas de carolo [feitas à base de sêmola de milho moído] (Idanha-a-Nova); Papas de carolo de milho (Ílhavo); Papas doces (Covilhã, Mêda); Papas de farinha de milho (Mata Mourisca) (Pombal); Papas de milho (Aguiar da Beira, Castelo Branco, Covilhã, c/receita e autoria - Castro Marim, Figueira de Castelo Rodrigo, Manteigas, Mêda, Monchique, c/receita - Moimenta da Beira, Nelas, Oleiros, Tábua, Lagoa, Lagos, Penamacor, Sabugal, Silves, Vouzela); Papas de milho rolão com mel (Penalva do Castelo); Papas de mogango (Oliveira do Hospital)
- Papos de anjo (Amarante, c/ receita – Mirandela, Montemor-o-Velho, Penacova, c/receita - Salvaterra de Magos)
- Papudos (Caminha, Monção – c/receita)
- Paralelos (Barcelos)
- Parrameiros (Bolo Saloio) (Sintra)
- Passarinhas (Vouzela)
- Pastéis (Aljezur); Pastéis da Cruz Alta (Sintra); Pastéis da Pena (Sintra); Pastéis de *Sant'Ana* (Oliveira do Hospital); Pastéis de Águeda (Águeda); Pastéis de Aljubarrota (Alcobaça); Pastéis de batata-doce (Aljezur); Pastéis de batata-doce (c/receita Aljezur, Monchique); Pastéis de Belém

- (Lisboa); Pastéis de chila e grão (Alvito); Pastéis de feijão (Lisboa, Mangualde, Penalva do Castelo, c/receita e autor - Torres Novas, Torres Vedras); Pastéis de feijão e amêndoa (Alcácer do Sal); Pastéis de grão (Portel); Pastéis de Lorvão (c/receita - Penacova); Pastéis de massa tenra (Vinhais); Pastéis de nata (Alcobaça, c/receita Lisboa); Pastéis de Peniche (Peniche); Pastéis de Tentúgal (Coimbra, Montemor-o-Velho); Pastéis de toucinho do convento da Esperança (c/receita e autor - Beja); Pastéis de Vouzela (Vouzela); Pastéis do Lourçal (Pombal); Pastéis folhados (Coimbra); Pastel *Âncora* (Murtosa); Pastel *Monte Branco* (Murtosa); Pastel de feijão (Mangualde, Torres Vedras); Pastel de molho (c/receita Covilhã); Pastel de moscatel (c/receita - Palmela); Pastel de nata de castanha (Vinhais); Pastelinhos de Santa Marta (c/receita - Seixal)
- Patudos (c/receita - Alpiarça)
 - Pera cozida em moscatel de Setúbal (Palmela); Pera de inverno (Sesimbra); Pera rocha (Bombarral, Mafra); Pera rocha com chocolate (Bombarral); Pera rocha com gelado (Bombarral); Pera rocha do Oeste [DOP] (Cadaval); Peras bêbadas (Amares, Rio Maior); Peras pardas (Sintra)
 - Perronilhas (Barrancos, Maia)
 - Pescoços de freira (Maia)
 - Pingos de tocha (Figueiró dos Vinhos)
 - Pinhonates (Barrancos)
 - Pintassilgas (Constância)
 - Pitinhas (Penafiel)
 - Pitos de Santa Luzia (Vila Real)
 - Poiarito (Vila Nova de Poiares)
 - Popias (Moura); Popias (Portel); Popias caiadas de Alvalade (Santiago do Cacém)
 - Pratas [doce] (Cascais)
 - Pratos e doces derivados da castanha (Penedono)
 - Pudim (Vieira do Minho); Pudim abade de Priscos (Braga, Vila Verde); Pudim caseiro (Celorico de Basto); Pudim com vinho do porto (Maia); Pudim da Batalha (Batalha); Pudim de batata-doce (Aljezur); Pudim de castanha (Vinhais); Pudim de laranja (Amares); Pudim de leite (c/receita - Covilhã, Vila Verde); Pudim de maracujá (Porto Moniz); Pudim de mel (Monchique); Pudim de ovos (Belmonte, Chamusca, Coimbra, Mesão Frio, c/receita - Salvaterra de Magos, Tabuaço, Vinhais); Pudim de ovos dos frades do convento de Alcobaça (Alcobaça); Pudim de pão (Pedrógão Grande, c/receita - Salvaterra de Magos); Pudim de Requeijão ou de Pão (Nelas, Tábua); Pudim de Vila de Rei (Vila de Rei); Pudim flan (Lisboa); Pudins (Ribeira Brava, Salvaterra de Magos); Pudins da Batalha (Batalha)
 - Pupias (Vidigueira)
 - Quadrinhos de Alpiarça (Alpiarça)

- Queijada (Funchal); Queijadas *O Cavaleiro d'Oliveira* (Oliveira do Hospital); Queijadas *serrana* e de *vila do rei* (Odivelas); Queijadas (Alcobaça, Beja, Coimbra, Montemor-o-Novo, Montemor-o-Velho, Murça, Penacova); Queijadas de amêndoa (Castro Marim); Queijadas de Barcelos (Barcelos); Queijadas de carapito (Aguiar da Beira); Queijadas de coco (Velas); Queijadas de feijão da Ribeira Grande (Ribeira Grande); Queijadas de laranja (Ponte da Barca); Queijadas de leite (Montijo, São Pedro do Sul, Velas); Queijadas de Oeiras (Oeiras); Queijadas de Pereira (Montemor-o-Velho); Queijadas de requeijão (Alcácer do Sal, c/receita e autor - Beja, Castelo de Vide, Castro Verde); Queijadas de Sintra (Sintra); Queijadas de Vila Franca do Campo (São Miguel, Vila Franca do Campo); Queijadas do Torrão (Alcácer do Sal); Queijadas Dona Amélia (Velas); Queijadas Madalenas (Velas); Queijadas serranas (Manteigas); Queijadinhas (Azambuja, Barcelos, Montijo); Queijadinhas de cenoura (Oliveira de Azeméis)
- Quinzinhos (Alijó)
- Rabanada à poveira (c/receita e autor - Póvoa do Varzim); Rabanadas (Amares, Chaves, Felgueiras, Ílhavo, Maia, Penalva do Castelo, Penedono, Santa Marta de Penaguião, Sátão, Viana do Castelo, Vieira do Minho, Vinhais, Vila Verde); Rabanadas [de água, leite ou vinho] (Penafiel); Rabanadas à moda de Paiva (Castelo de Paiva); Rabanadas com mel (Felgueiras, Montalegre); Rabanadas de Cesar (Oliveira de Azeméis); Rabanadas de leite (Vila Nova de Gaia); Rabanadas de mel (Ponte da Barca); Rabanadas de mel ou ricas (Chamusca); Rabanadas de vinho do Porto (Felgueiras, Vila Nova de Gaia); Rabanadas no vinho tinto (Paredes de Coura)
- Rabas guisadas com ovos (Bragança)
- Rabelos [doce] (Peso da Régua)
- Rebuçados da Régua (Peso da Régua); Rebuçados de funcho (Funchal); Rebuçados de ovos (Alcácer do Sal, Nisa, Tabuaço); Rebuçados de pinhão e mel (Santiago do Cacém); Rebuçados dos Arcos (Arcos de Valdevez)
- Regueifa (Maia, Oliveira de Azeméis, Paredes, Valongo)
- Regulas (Peso da Régua)
- Rochas (Vila do Bispo)
- Rodilhas (Idanha-a-Nova)
- Rosas (Barrancos)
- Roscos (Barrancos)
- Rosquilhas (Bragança, Marvão, Póvoa do Lanhoso, São Roque do Pico, Vimioso); Rosquilhas de aguardente (Calheta - Madeira); Rosquilhas de Nata (Velas); Rosquilhas do Espírito Santo (Vila da Madalena)
- Rosquilhos (Celorico de Basto, Penafiel, Resende)
- Salacianos (Alcácer do Sal)
- Salatinos (Alcácer do Sal)

- Saloios/arrepiados (Loures)
- Santas Luzias (Viana do Castelo)
- Santiagos (c/receita Palmela)
- Sardinhas [doce] (Nazaré); Sardinhas doces de Trancoso (Trancoso)
- Seminata (Proença-a-Nova)
- Sequilhos (Águeda)
- Sericaia (Borba, Elvas, c/receita - Vila do Alandroal); Sericaia com ameixas (Campo Maior)
- Sidónios (Viana do Castelo)
- Sonhos (Barcelos, Vila Verde, Salvaterra de Magos, São Roque do Pico); Sonhos de abóbora (Aguiar da Beira, Alter do Chão, Chaves, Maia, Pedrógão Grande, Vinhais); Sonhos de canela (Pombal)
- SS de Amêndoa (c/receita e autor – Alpiarça, Peniche)
- Stiks (Oeiras)
- Súplicas (Bragança, c/receita - Miranda do Corvo, Penacova, Vinhais)
- Suspiros (Águeda, Calheta); Suspiros de amêndoa (Odivelas); Suspiros de Palmela (c/receita - Palmela)
- Tabafe (Maia)
- Tabefes (Odivelas)
- Tachinhos Dom Abade (Alcobaça)
- Talassas (c/receita Covilhã)
- Talhadas (Penacova); Talhadas de príncipe (Coimbra)
- Tâmares (Nazaré)
- Tarecos (Tabuaço)
- Tarte de alfarroba (Silves); Tarte de amêndoa ou bolo de amêndoa (Carrazeda de Ansiães, Silves); Tarte de castanha (Vinhais); Tarte de frutas (Alcobaça); Tarte de Pera (c/receita - Cadaval); Tarte de pera rocha e amêndoa (c/receita - Cadaval); Tarte de pinhão (Alcácer do Sal)
- Teculameca (Crato)
- Tigelada fina e a tigelada grossa (Oliveira do Hospital); Tigeladas (Abrantes, Cantanhede, Constância, Castelo Branco, c/receita Covilhã, Maia, Nisa, Odivelas, Oleiros, Pampilhosa da Serra, Pedrógão Grande, Penacova, Pombal, c/receita - Proença-a-Nova, Tábua, Vila de Rei, c/receita - Vila Velha de Ródão, Vila do Porto); Tigeladas cozidas em forno de lenha (Idanha-a-Nova)
- Torradas de Felgueiras (Resende); Torradas de mel (Vinhais); Torradas do Barreiro (Resende)
- Torta de batata-doce (c/receita Aljezur); Torta de espargos bravos (Freixo de Espada à Cinta); Torta de miolo de pão (Freixo de Espada à Cinta); Torta de Viana (Viana do Castelo); Tortas

(Salvaterra de Magos, Tondela); Tortas de Aljubarrota (Alcobaça); Tortas de Basto (Penafiel); Tortas de São Martinho (Penafiel)

- Tosquiados (Campo Maior)
- Toucinho rançoso de Monforte (Monforte); Toucinho-do-céu (Alijó, Beja, Braga, Chamusca, Maia, Murça, Odivelas)
- Trapalhada (Aveiro)
- Travesseiros de Sintra (Sintra)
- Triângulos (Alcobaça)
- Trouxas-de-ovos (Alcobaça, Beja, Caldas da Rainha, Chamusca)
- Vasquinhos (Sines)
- Velhotes da Braguesa (Vila Nova de Gaia)
- Vésperas (São Roque do Pico)
- Vieiras (Braga)
- Viriatos (Viseu)
- Vouguinhas (São Pedro do Sul)
- Zamacóis (Oliveira de Azeméis)
- Zambana (Manteigas)
- Zimbros (c/receita - Seixal, Sesimbra)

4.3.6. Enchidos

- Alheira grelhada (Beja); Alheiras de Mirandela (c/receita - Mirandela); Alheiras grelhadas com grelos (Covilhã, Freixo de Espada à Cinta, Vinhais)
- Belouras, ou tripa enfarinhada, enchida apenas com farinha e condimentos (Braga)
- Chouriça (c/receita - Monchique, Castro Daire); Chouriça assada, com batata cozida e grelos (Vinhais); Chouriça com milhos (Vinhais); Chouriça de carnes e de bofes [miúdos do porco - coração, rins e pulmões] (Covilhã); Chouriça de vinho d'alho (Cantanhede); Chouriça e presunto com favas guisadas (Vinhais); Chouriças (Pombal, Mêda); Chouriço (Castanheira de Pera, Tábua); Chouriço de massa (Castanheira de Pera); Chouriço de sangue (Castro Daire); Chouriço doce (Tábua); Chouriço magro (Ourém); Chouriço mouro de Portalegre [IGP] (Portalegre)
- Cozinha regional [fumeiro] (São João da Pesqueira);
- Defumados de Pendilhe [vários enchidos] (Vila Nova de Paiva)
- Defumados de Pendilhe [vários enchidos] (Vila Nova de Paiva); Fumeiro [alheira, salpicão, botelo, presunto] (Vimioso); Fumeiro (Castelo de Paiva, Mondim de Basto); Fumeiro artesanal de Seia [butelo, paiola tradicional, bucho recheado, morcela, morcela da beira] (Seia); Fumeiro de Basto (Cabeceiras de Basto); Fumeiro de vinhais com carne de porco bísara (IGP) [alheira, butelo, chouriça de carne, chouriça doce, chouriço azedo, chouriça, presunto, chouriço, salpicão,

- presunto] (Descrição e composição dos enchidos, método(s) de confeção - Vinhais); Fumeiro tradicional (Marvão); Fumeiro [alheiras] (Murça); Fumeiro [chouriça de ossos e bochas, chouriça e salpicão] (Freixo de Espada à Cinta); Fumeiro [chouriça, farinheiro, morcela] (Manteigas); Fumeiro [chouriça, morcela] (Vouzela); Fumeiro [morcela, bucho, chouriças e farinheiras, chouriço assado] (Pinhel); Fumeiro [morcela, farinheira, chouriças e presunto] (Fornos de Algodres); Fumeiro [morcelas de arroz dos Marrazes, negritos e lentriscas assados na brasa] (Leiria); Fumeiro [morcelas, farinheiras, moiras, chouriças e salpicões, presuntos, as pás e os pés do porco] (Sernancelhe); Fumeiro [morcelas, farinheiros, presuntos fumados] (Figueira de Castelo Rodrigo); Fumeiro [presunto e o salpicão] (Celorico de Basto); Fumeiro [presunto] (Montalegre, Vale de Cambra); Fumeiro [presunto, alheiras (também designadas de tabafeias), salpicão e o butelo] (Bragança); Fumeiro [presunto, chouriço e salpicão] (Resende); Fumeiro [presunto, salpicão e chouriço de carne] (Carrazeda de Ansiães); Fumeiro [presuntos e enchidos] (Vieira do Minho); Fumeiro [presuntos, chouriças, mouras (chouriças de sangue), salpicões, alheiras, linguiça, etc.] (Amarante, Felgueiras, Penafiel); Fumeiro [presuntos, salpicões, chouriças, morcelas, paios, farinheiras, toucinhos, alheiras, bolas de carne e os maranhos e queijo] (Sardoal); Fumeiros (Mação); Fumeiros de chouriços, painhos, farinheiras e morcelas (Vila Velha de Ródão)
- Enchido cozido na sopa ou toucinho da salgadeira (Vila Velha de Ródão); Enchido [salpicão] (Castro Daire); Enchidos [Chouriço magro, chouriço de sangue, farinheira branca, morcela de sangue e morcela de arroz] (Ourém); Enchidos (Aguiar da Beira, Alcácer do Sal, Alcochete, Almeida, Seia, Aljezur, Alvaiázere, Arronches, Barrancos, Beja, Belmonte, Borba, Calheta, Castro Marim, Cuba, Estremoz, Ferreira do Alentejo, Fundão, Góis, Lousã, Mação, Mértola, Miranda do Douro, Monchique, Monforte, Montemor-o-Novo, Nisa, Oleiros, Penamacor, Portalegre, Sátão, São João da Pesqueira, São Pedro do Sul, Serpa, Tavira, Tondela, Vendas Novas, Vila de Rei, Vila do Alandroal, Crato); Enchidos [alheiras, chouriço de sangue e linguiças] (Alijó); Enchidos [Enchidos da Baronia] (Alvito); Enchidos [IGP] (Nisa); Enchidos [morcela, chouriço, farinheira] (Castelo Branco); Enchidos [morcela, farinheira, chouriça de carne, chouriça de bofes] (Covilhã); Enchidos [paio, paiote, linguiça, chouriço, cabeça de xara] (Moura); Enchidos cozidos, com batata cozida e grelos (Vinhais); Enchidos de porco (Caminha, Paredes de Coura, Lamego, Santa Comba Dão)); Enchidos de sangue de porco e farinha de milho (Braga); Enchidos diversos [fábrica da Montaraz e Abelhinha] (Ourique); Enchidos e presuntos (Mourão, Vidigueira); Enchidos regionais [chouriço, painho, paiola, morcela, moura, farinheira...] (Proença-a-Nova); Enchidos variados [morcelas, chouriços, farinheiras, alheiras, presunto] (Trancoso); Enchidos vários (Proença-a-Nova); Enchidos, linguiça, farinheira, paio (Portel); Enchidos [bucho recheado] (Arganil); Enchidos [bucho, presunto raiano] (Sabugal); Enchidos [farinheiras as morcelas, as chouriças e os *molhos*, presunto] (Monchique); Enchidos [linguiça, o chouriço e a farinheira, torresmos, presunto] (Santiago do Cacém); Enchidos [morcela fresca, o

chouriço, a farinheira de assar, a linguiça, o paio enguitado e o paio branco] (Castelo de Vide); Enchidos [morcelas de sangue, os farinheiros, as chouriças, o presunto e os buchos] (Guarda); Enchidos [negritos, farinheiras, chouriços, morcelas de arroz e migas] (Alcobaça); Enchidos [presuntos, chouriços e salpicões] (Lousada, Marco de Canavezes); Enchidos [presunto] (Melgaço, Oliveira do Hospital); Enchidos (DOP) [Presunto de Barrancos] (Barrancos); Enchidos [presunto, farinheiras, as chouriças, as morcelas, o salpicão e o bucho] (Covilhã); Enchidos [presunto, salpicão] (Boticas); Enchidos [salpicão do lombo, paio, linguiça, morcela de secar, chouriça de cebola, chouriça de carne d'avó, chouriça de carne, alheira, farinheira, farinheira de pão] (Seia)

- Farinheira (Monchique, Proença-a-Nova); Farinheira (Tábua); Farinheira branca (Ourém); Farinheira com espigos e batata cozida (Sernancelhe); Farinheira com grelos (c/receita - Moimenta da Beira); Farinheira de Portalegre [IGP] (Portalegre); Farinheira de sangue (Coruche); Farinheira doce (Tábua); Farinheira ou morcela de farinha (Monchique); Farinheiras (Cantanhede, Pombal)
- Fressura (Pombal); Fressura com ervas (Castelo Branco); Fressura estufada de vaca marinhoa ou porco (Ílhavo)
- Linguiça (Horta, Lajes do Pico, São Roque do Pico, São Vicente, Vila da Madalena); Linguiça assada (Chaves); Linguiça de caça (Marvão); Linguiça de porco preto grelhada (Beja); Linguiça de Portalegre [IGP] (Portalegre); Linguiça de Santo Antão (Bombarral)
- Morcela (Monchique, Proença-a-Nova, São Roque do Pico); Morcela de arroz e de sangue (Tábua); Morcela de assar de Portalegre [IGP] (Portalegre); Morcela de boches (Viseu); Morcela de cozer de Portalegre [IGP] (Portalegre); Morcela frita (Aljezur); Morcelas (Guarda, Horta, Lagoa, Lajes do Pico, Rio Maior); Morcelas *Branca* [não inclui o sangue na sua confeção] (Batalha); Morcelas de arroz (Batalha, Leiria, Pombal, c/receita e autor - Torres Novas); Morcelas de arroz e chouriças (Alcobaça); Morcelas de carne (Pombal); Morcelas de sangue (c/receita - Batalha, Cantanhede, Pombal); Morcelas doces (Arouca, Ribeira de Pena)
- Painho de Portalegre [IGP] (Portalegre)
- Pás e presuntos (Castanheira de Pera)
- Plangaio [enchido de porco] (c/receita - Proença-a-Nova)
- Presunto (Aljustrel, Borba, Castro Daire, Monchique, Penamacor, Pombal, Viseu); Presunto avinhado (Chaves); Presunto cozido (Felgueiras); Presunto do Alentejo e paleta do Alentejo [DO] (Idanha-a-Nova); Presunto e fumeiro local [moiras, moiros, alheiras, chouriças, salpicões] (Tabuaço); Presuntos (Tarouca, Vila Velha de Ródão); Presuntos artesanais (Mourão)
- Salpicão assado com grelos cozidos (Bragança); Salpicão escondido na brasa (Chaves)
- Salsicharia (Abrantes, Sabugal)
- Toucinhos (Penamacor, Viana do Alentejo, Viana do Alentejo, Vila Velha de Ródão)

4.3.7. Moluscos

- Amêijoa (Ílhavo, Nazaré, Calheta, Vidigueira, Vila Real de Santo António); Vila de Amêijoas (c/receita Olhão); Amêijoas à Bulhão Pato (c/receita – Almada, c/receita Lisboa, Lagos); Amêijoas alcochetanas (Alcochete); Amêijoas na cataplana (Albufeira)
- Berbigão (Ílhavo, Nazaré, Seixal)
- Burgaus (Vila do Bispo)
- Burriés (Aljezur)
- Camarão (Calheta - Madeira, Castro Marim, Espinho, Lagoa, Nazaré, Seixal, Viana do Castelo); Camarão da pedra (Caminha); Camarão Frito com molho de alho (Lagoa)
- Caramujos (Calheta, Mealhada, São Vicente); Caramujos cozidos (São Vicente); Caranguejos (Lajes do Pico, Seixal, Castro Marim, Lagoa); Caranguejos cozidos (São Vicente); Caranguejos de fundo (São Roque do Pico)
- Carro de sapateira (Caminha)
- Choco (Seixal); Choco frito (Moita); Choco frito com arroz de feijão (c/receita - Almada); Chocos (Murtosa); Choquinhos com tinta (Albufeira)
- Cracas (Lajes do Pico, São Roque do Pico)
- Cricos (Murtosa); Cricos, amêijoas, mexilhões, navalhas e burriés cozidos (Ílhavo)
- Escaldada de lapas (Sintra); Lapas (Aljezur, Calheta - Madeira, Lagoa, Lajes do Pico, Vila do Bispo); Lapas com figos torrados e arroz (Vila do Bispo); Lapas de arroz na caçarola (Lagoa); Lapas grelhadas (Funchal, Lagoa, Ponta do Sol, c/receita - Porto Moniz, São Vicente)
- Espetadas de mexilhão (Aveiro)
- Frutos do mar (Espinho)
- Gambas (Albufeira)
- Grelhado de marisco (Calheta - Madeira)
- Lagosta (Albufeira, Aljezur, Lagoa, Lajes do Pico, Lourinhã, Matosinhos, Seixal, São Roque do Pico, Viana do Castelo, Mafra); Lagosta no capote (c/receita - Almada); Lagosta suada (Lourinhã); Lagosta suada à moda de Peniche (Peniche); Lagostim (Vimioso)
- Lambujinha (Seixal)
- Lavagante (Viana do Castelo)
- Lula (Lajes do Pico); Lulas recheadas (Silves); Lulas recheadas de presunto e linguiça (Lagos); Lulinhas grelhadas c/ molho (Lagoa)
- Marisco diverso (Aljezur, Calheta - Madeira, Figueira da Foz, Ílhavo, Lagoa, Lourinhã, Oeiras, Povoação, Sintra, Vagos, Vila do Bispo, Vila Nova de Gaia); Marisco e peixe fresco (Lagoa)
- Massinha de sapateira (Moita)
- Mexilhão (Aljezur, Ílhavo, Lourinhã, Sintra, Viana do Castelo, Vila do Bispo); Mexilhões de cebolada (Sintra); Mexilhões na chapa (Sintra)

- Moluscos (Lajes do Pico, Oeiras, Sintra)
- Nacos de polvo, de moreia ou de lula secos ao sol e assados em fogareiro ou o biqueirão envinagrado (Lagos)
- Navalheira (Alcobaça, Seixal, Viana do Castelo)
- Ostra (Ílhavo, Seixal, Vila Real de Santo António)
- Ouriços (Aljezur); Ouriços-do-mar (Mafra)
- Papas de mexilhão (Vila do Bispo)
- Percebes (Aljezur, Mafra, Sintra, Vila do Bispo)
- Polvo (Bragança, Lajes do Pico, Matosinhos, Santa Marta de Penaguião, Sintra); Polvo à lagareiro (Caldas da Rainha, São João da Pesqueira); Polvo à lagareiro com batatas a murro (c/receita - Almada); Polvo à moda do Portinho (Caminha); Polvo assado (Vila Franca do Campo); Polvo assado no forno (Lagoa); Polvo assado ou guisado (Madalena); Polvo cozido (Chaves, Coimbra); Polvo cozido com batatas (Penedono); Polvo frito com arroz de búzios (c/receita - Almada); Polvo guisado (Ribeira Grande, Vila da Madalena); Polvo guisado com vinho (Horta); Polvo guisado com vinho de cheiro (Lajes do Pico, São Roque do Pico); Polvo guisado e/ou assado em vinho de cheiro (Vila do Porto); Polvo na brasa (Calheta); Polvos (Esposende)
- Santola recheada *carro à Moda de Viana* (Viana do Castelo); Santolas (Lourinhã, Seixal)
- Sapateira (Lourinhã, Nazaré, Torres Vedras); Sarapatel (Alter do Chão, c/receita - Castelo de Vide, Nisa, Portalegre)

4.3.8. Peixe

- Abrótea⁸⁹ (Lajes do Pico)
- Achigã e o bordalo com molho verde (Pedrógão Grande); Achigã frito (Alcácer do Sal, Vila de Rei, Ponte de Sor); Achigã frito com arroz de tomate (Idanha-a-Nova); Achigã grelhado (Alcácer do Sal, Vila de Rei, Ponte de Sor)
- Alcatra de peixe (Lagoa); Peixe (Angra do Heroísmo, Lagoa, Povoação); Peixe assado (Lagoa); Peixe de água doce (Proença-a-Nova); Peixe de escabeche [carpas ou bogas] (Freixo de Espada à Cinta); Peixe do rio (Covilhã, Mação, Mértola, Vila do Alandroal); Peixe do rio em escabeche (Sever do Vouga); Peixe do rio frito (Vila Velha de Ródão); Peixe doce (Chamusca); Peixe fino (Sintra); Peixe fresco (Funchal, Ílhavo, Oeiras, Vila Franca do Campo); Peixe fresco grelhado (Espinho, Ílhavo, Lagoa, Nazaré); Peixe frito (Aljustrel, Constância, Freixo de Espada à Cinta, Santiago do Cacém); Peixe seco [carapaus e sardinhas (entre outros) enjoados ou secos] (Nazaré); Peixe-espada em vinho e alho (Calheta); Peixe-espada preto (Câmara de Lobos, c/receita Seixal, Sesimbra); Peixe-rei (Seixal); Peixes (Mação, Vila Nova da Barquinha); Peixes de escabeches (Moimenta da Beira, Vagos, Vimioso); Peixes do rio (Fornos de Algodres, Manteigas, Penacova,

⁸⁹Cf. com ponto 2.1. Animais, p. 151.

Vidigueira, Vimioso); Peixes do rio com molho de escabeche (Tondela); Peixes do rio em cebolada (Chaves); Peixes do rio fritos (c/receita – Mirandela, c/receita - Penacova); Peixinhos da horta (c/receita - Lisboa); Peixinhos da horta com arroz (c/receita - Moimenta da Beira); Peixinhos da ribeira (Covilhã); Peixinhos do rio (Vinhais); Peixinhos do rio à maneira camponesa (Carrazeda de Ansiães); Peixinhos do rio em molho de escabeche (Tabuaço); Peixinhos do rio fritos (Vinhais); Peixe grelhado (Ílhavo, Lagoa, Ribeira Grande, Vila do Bispo); Peixes e mariscos⁹⁰ frescos (Vila do Conde); Pescado (Aljezur, Vila do Bispo); Pescado fresco (Figueira da Foz); Pratos de Peixe (Alcochete); Rodízio de peixe dos Açores (Lagoa, Vila Franca do Campo)

- Alhada de cação (c/receita - Castelo de Vide, Crato, c/receita - Marvão, Portalegre)
- Atum⁹¹ (Albufeira, Porto Santo); Atum de cebolada (c/receita - Porto Moniz); Atum salpessado (c/receita - Porto Moniz); Bifes de atum (Ponta do Sol, Funchal, São Vicente);
- Bacalhau⁹² (Barcelos, Cascais, Covilhã, Felgueiras, Figueira da Foz, Matosinhos, Melgaço, Sabugal, Santa Comba Dão, Sobral de Monte Agraço, Vila Franca de Xira, Vila Nova de Gaia); Bacalhau à Aires (Mangualde); Bacalhau à avozinha (Alcobaça); Bacalhau à Brás (c/receita Lisboa); Bacalhau à camelo (Viana do Castelo); Bacalhau à carocha (São João da Pesqueira); Bacalhau à cobra (Vila de Rei); Bacalhau à conde da Guarda (Guarda); Bacalhau à Costa Verde (São João da Pesqueira); Bacalhau à Custódia (Amarante); Bacalhau à D. Rosa da Pontinha (Odivelas); Bacalhau à Farol (c/receita - Almada); Bacalhau à Forno (São João da Pesqueira); Bacalhau à Freixieiro (Celorico de Basto); Bacalhau à Gil Eanes (Viana do Castelo); Bacalhau à Gomes de Sá (Covilhã); Bacalhau à lagareira (Caldas da Rainha, Cantanhede, Covilhã - c/receita, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Lagoa, Loures, Mealhada, Pombal, Porto de Mós, São João da Pesqueira, Vila Nova de Famalicão); Bacalhau à lagareiro (no forno) (Águeda); Bacalhau à lagareiro com migas (Mangualde); Bacalhau à lidador (Maia); Bacalhau à Margarida da praça (Braga); Bacalhau à marquês de Pombal (Pombal); Bacalhau à Miquelina (Braga); Bacalhau à Mira Penha (Braga); Bacalhau à moda de Barcelos (Barcelos); Bacalhau à Narcisa ou à *Eusébia* (Braga); Bacalhau à palácio (c/receita - Almada); Bacalhau à pátio do avô (Batalha); Bacalhau à poios ou mourisco (Pombal); Bacalhau à Ribeira Brava (Ribeira Brava); Bacalhau à Ribeirinho [frito] (Águeda); Bacalhau à Sagareiro (Castelo Branco); Bacalhau à saloia e albardado (Loures); Bacalhau à São Marcos (Trancoso); Bacalhau à São Teotónio (Valença – c/receita e autoria); Bacalhau à Viamar (Alcobaça); Bacalhau à Viana (Viana do Castelo – c/receita); Bacalhau à Vila de Rei (Vila de Rei); Bacalhau à Violeta (Arcos de Valdevez); Bacalhau à Zé da Calçada (Amarante); Bacalhau à Zé do Pipo (Viana do Castelo); Bacalhau à Zé Grande (Batalha); Bacalhau albardado [frito e com molho de cebolada] (Águeda, Loures);

⁹⁰Elemento pode ser colocado em 4.3.7. Moluscos, p. 228.

⁹¹Cf. com ponto 2.1. Animais, p. 151.

⁹²*Ibidem*.

Bacalhau às cores (Odivelas, Azambuja, Felgueiras, Marvão, Miranda do Douro, Rio Maior, São João da Pesqueira, Viana do Castelo); Bacalhau assado à lagareiro com azeite novo (Guarda); Bacalhau assado com batatas a murro (Alijó, Mêda, Tábua, Viseu, Figueira de Castelo Rodrigo, São João da Pesqueira); Bacalhau assado com migas (Coruche); Bacalhau assado com pão centeio (Bragança, Mirandela – c/receita); Bacalhau assado lascado à moda de Ílhavo (Ílhavo); Bacalhau assado na brasa (Mêda, Mesão Frio); Bacalhau assado na brasa com batatas a murro (Póvoa do Lanhoso, Oliveira do Hospital); Bacalhau assado no forno (Mesão Frio); Bacalhau com batatas e alface (Pombal); Bacalhau com broa (c/receita – Almada, Lagoa, Penafiel, São João da Pesqueira, São Pedro do Sul); Bacalhau com castanhas (Marvão); Bacalhau com chicharos à moda da Santa Catarina da Serra (Leiria); Bacalhau com couves (c/receita - Marvão); Bacalhau com grão (Odivelas); Bacalhau com migas de nabiça e broa (Leiria); Bacalhau com pão de milho (Calheta); Bacalhau com todos (Maia, Marvão); Bacalhau com troncha (Moimenta da Beira); Bacalhau confeccionado das mais diversas formas (Amares); Bacalhau confitado com queijo da serra e esmagada de batata-doce (c/receita - Almada); Bacalhau cozido (c/receita - Pinhel); Bacalhau cozido com batatas e couves (Murça); Bacalhau cozido com batatas e tronchos de couve penca (Bragança); Bacalhau cozido com batatas, ovos e couves com molho de azeite e vinagre (Felgueiras, Penafiel); Bacalhau de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos); Bacalhau de cebolada (Viana do Castelo); Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa [ETG - especialidade tradicional garantida] (Ílhavo); Bacalhau de escabeche (Aveiro); Bacalhau de segredo (c/receita - Montijo); Bacalhau desfiado (Maia); Bacalhau dourado (Elvas, Marvão); Bacalhau e derivados (Ílhavo); Bacalhau ensopado (Covilhã); Bacalhau frito (Pombal); Bacalhau frito com sopas de tomate (Marvão); Bacalhau grelhado à Ponte do Abade (Aguiar da Beira); Bacalhau guisado (Povoação); Bacalhau guisado à Narcisa (Rio Maior); Bacalhau na brasa (Calheta, Viana do Castelo); Bacalhau na telha (São João da Pesqueira); Bacalhau na telha com queijo (Lagoa); Bacalhau ou sardinhas às vindimas (Pombal); Bacalhau podre (Moimenta da Beira); Bacalhau recheado (Covilhã); Bacalhau verde (c/receita - Almada); Bacalhoada (Oliveira de Azeméis); Bolos de bacalhau (Aveiro, Maia, Vila Verde); Caras de bacalhau cozidas ou fritas (Ílhavo); Chicharos com bacalhau assado (Rio Maior); Escocado de bacalhau (Odivelas); Limado de Bacalhau com poejos (Vila de Mora); Línguas bacalhau (Aveiro, Ílhavo); Línguas de bacalhau cozidas ou fritas (Ílhavo); Pastéis de bacalhau (Cascais, Lisboa, Mesão Frio); Pataniscas (Maia); Pataniscas [larocas de bacalhau] (Ílhavo); Pataniscas de bacalhau (Lisboa, Trancoso, Vila Verde); Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão (Vila Nova de Cerveira); Posta de bacalhau à portuguesa com grelos salteados (Vila Verde); Pratos de caras de bacalhau (Aveiro); Pratos de bacalhau (Lourinhã); Punhetas de bacalhau (Moimenta da Beira, Vila Verde); Sames de bacalhau (Aveiro, Ílhavo)

- Barbo⁹³ (Alcoutim, Salvaterra de Magos, Castanheira de Pera); Barbos de Molhata (Vila Nova da Barquinha)
- Barricas de enguias de produção industrial (Murtosa)
- Biqueirões Albardados (c/receita Olhão)
- Boca Negra (Lagoa)
- Bogas⁹⁴ (Vidigueira); Bogas fritas (Constância)
- Caboz (Seixal)
- Cação de cebolada (Constância); Cação de coentrada (Borba); Cação frito (Borba)
- Cademontes (Sesimbra)
- Caldeira mista com boleiros (c/receita - Mira); Caldeirada (Albufeira, Constância, Horta, Lagoa, Lajes do Pico, Nazaré, Porto Santo, Ribeira Grande, São Vicente, Seixal); Caldeirada à fragateiro (Azambuja, Alcochete c/receita – Almada, Moita); Caldeirada à marítima (c/receita - Almada); Caldeirada à pescador (c/receita – Almada, c/receita - Montijo, Caminha - receita); Caldeirada de abrótea e caboz (Sintra); Caldeirada de borrego (Idanha-a-Nova); Caldeirada de cabrito (Manteigas, Sabugal, Trancoso, Nelas); Caldeirada de cordeiro (Vimioso); Caldeirada de enguias (Aveiro, c/receita – Murtosa, c/receita - Vila Velha de Ródão, Ílhavo – c/receita, Vagos); Caldeirada de galeota (Ílhavo); Caldeirada de peixe (Calheta - Madeira, Cantanhede, Constância, Lagoa, Ovar, Ponta do Sol, c/receita - Seixal Viana do Castelo, Ribeira Brava, Silves, Vila Nova da Barquinha); Caldeirada de peixe à moda de Espinho (Espinho); Caldeirada de peixe à Pescador (Murtosa, receita - Vila Nova de Gaia); Caldeirada de peixe diverso (Ílhavo, Madalena); Caldeirada de Peniche (Peniche); Caldeirada do rio (Vila Nova da Barquinha); Caldeirada mista (Vila Franca de Xira); Caldeirada nazarena (Nazaré); Caldeirada no tacho (c/receita - Almada); Caldeiradas de enguias (Ovar); Caldeiradas de peixe (Aveiro, Figueira da Foz, Lourinhã, Santiago do Cacém, Ílhavo, Leiria, Vagos)
- Caneja d'Infundice (Mafra)
- Carapaus⁹⁵ (Esposende); Carapaus alimados (Aveiro, Lagoa, Lagos, Silves); Carapaus secos (Batalha); Carapauzinhos de escabeche (Ílhavo)
- Cataplana (Silves); Cataplana de bacalhau (c/receita - Almada); Cataplana de bacalhau com gambas (Marvão); Cataplana de marisco (Ílhavo – c/receita); Cataplana de peixe (Vila do Bispo); Cataplana de tamboril (c/receita - Almada); Cataplana de tamboril com gambas (c/receita - Almada); Cataplanas de peixe e/ou marisco (Nazaré, Vila Franca do Campo)
- Cavala⁹⁶ (Porto Santo); Cavalas fritas com milho cozido (c/receita - Porto Moniz)

⁹³Cf. com ponto 2.1. Animais, p. 151.

⁹⁴*Ibidem.*

⁹⁵*Idem.*

⁹⁶*Idem.*

- Cherne⁹⁷ (Lajes do Pico); Cherne à frei João (Alcobaça); Cherne grelhado (Lagoa)
- Chicharro de par (Aveiro); Chicharros assados na sertã (Madalena); Chicharros casados (Vila Franca do Campo); Chicharros fritos com molho de vilão (Lagoa); Chicharros fritos ou assados (Ribeira Grande)
- Chora⁹⁸ (Ílhavo)
- Corvina⁹⁹ (Seixal, Vidigueira)
- Cozinhado de peixe [sardinhas, chicharro, cavala] (Ílhavo)
- Douradas¹⁰⁰ (Aljezur, Castro Marim, Seixal)
- Enguias¹⁰¹ (Alcoutim, Azambuja, Castanheira de Pera, Castro Marim, Estarreja, Moita, Salvaterra de Magos, Santiago do Cacém, Seixal, Vidigueira); Enguias à Paul (Rio Maior); Enguias à pescador (Vila Franca de Xira, Vila Nova da Barquinha); Enguias à São Bartolomeu (Trancoso); Enguias de caldeirada (Aveiro); Enguias de escabeche (Aveiro); Enguias de Salvaterra (Salvaterra de Magos); Enguias do Boquilobo (Torres Novas); Enguias em molho de escabeche (Murtosa); Enguias fritas (Alcobaça, Azambuja, Montijo, Murtosa, Santiago do Cacém, Seixal, c/receita e autor - Torres Novas, Vila Franca de Xira); Enguias fritas com arroz de feijão (c/receita - Salvaterra de Magos); Enguias grelhadas (c/receita e autor - Torres Novas); Inguias (Belmonte)
- Ensopado de peixe (Lagoa);
- Espadarte¹⁰² (c/receita Seixal, Lajes do Pico); Espadarte grelhado (Lagoa)
- Espetadas de peixe (Espinho)
- Esturjão¹⁰³ (Vidigueira)
- Fanecas (Esposende); Fanecas fritas (Maia)
- Farinha de pau de tomate com sardinhas (Penafiel); Sardinha (Albufeira, Matosinhos, Mafra, Paredes de Coura, Porto Santo, Seixal); Sardinha Assada (Azambuja, Castanheira de Pera); Sardinha assada (Figueira da Foz, Lagoa, Lagos, Lisboa, Peniche, Viana do Castelo); Sardinha assada na brasa, acompanhada com pimentos, broa e azeitonas (Vila Nova de Gaia); Sardinha assada na telha (Caminha, Cantanhede, c/receita - Mira); Sardinha espalmada (Viana do Castelo); Sardinhas (Batalha, Esposende, Nazaré); Sardinhas de escabeche (Moimenta da Beira, Maia); Sardinhas em filetes panados (Chaves); Sardinhas albardadas (Viana do Alentejo)
- Feijoada de samos [bacalhau] (Ílhavo); Feijoadas do mar¹⁰⁴ (Lourinhã)

⁹⁷Cf. com ponto 2.1. Animais, p. 151.

⁹⁸*Ibidem.*

⁹⁹*Idem.*

¹⁰⁰*Idem.*

¹⁰¹*Idem.*

¹⁰²*Idem.*

¹⁰³*Idem.*

¹⁰⁴Cf. com ponto 4.3.7.

- Filete de espada (Calheta, São Vicente); Filete de espada à banana (Calheta); Filete de espada [por vezes servido com banana ou molho de maracujá] (Funchal); Filetes de abrótea regional (Vila Franca do Campo); Filetes de carapau com arroz de berbigão (c/receita - Almada); Filetes de espada preta com molho de maracujá e banana flamejada (Lagoa); Filetes de espada preto (Ponta do Sol); Filetes de peixe-galo com açorda (c/receita - Almada); Filetes de polvo (Lagoa); Filetes de sardinha (Aveiro)
- Fritada de peixe [peixe frito] (Aveiro, Ílhavo, Vagos); Fritada de peixes do rio com arroz das vessadas (Ribeira de Pena); Fritada de peixinhos do rio (Leiria); Fritas de bacalhau com farinha (Santa Marta de Penaguião)
- Gaiado seco (Porto Santo, c/receita - Porto Moniz)
- Galiota (Ílhavo)
- Garoupa (Lajes do Pico); Garoupa no tacho à moda da casa (c/receita - Almada)
- Grelhados de peixe fresco (Leiria)
- Jaquinzinhos e petingas de escabeche ou vinagrete (Ílhavo); Jaquinzinhos fritos (Beja); Jaquinzinhos com arroz de tomate (Moimenta da Beira)
- Lampreia (Alcobaça, Alcoutim, Mação, Marco de Canavezes, Vila Nova de Gaia, Mourão, Montemor-o-Velho, Murtosa, Penacova, Ponte da Barca, Salvaterra de Magos, Santa Comba Dão, Vidigueira, c/receita - Vila Velha de Ródão, Viseu); Lampreia à bordalesa (Arcos de Valdevez, Gondomar, Penafiel, Viana do Castelo, Vila Nova de Cerveira); Lampreia à moda de Coimbra (Coimbra); Lampreia à moda de Monção (c/receita - Monção); Lampreia à moda de Penacova (c/receita - Penacova); Lampreia assada (Viana do Castelo); Lampreia com arroz à bordalesa assada (Melgaço); Lampreia com arroz à bordalesa frita com ovos (Melgaço); Lampreia de arroz à bordalesa (Caminha); Lampreia de Odeleite à moda da D. Hermínia (c/receita e autor - Castro Marim); Lampreia do rio minho (Arcos de Valdevez, Vila Nova de Cerveira); Lampreia em arroz (Sever do Vouga); Lampreia em arroz ou à bordalesa (Esposende); Lampreia estufada (Penafiel); Lampreia fumada recheada do rio Minho (Valença - receita c/autoria); Lampreias (Castro Marim)
- Lapardana [receita à base de couves, batatas, pão, alho e azeite acompanhados de bacalhau assado] (Azambuja, Rio Maior, c/receita - Salvaterra de Magos)
- Lascas de ovas secas (de pescada, polvo ou atum) (Lagos)
- Linguadinhos (Vila Franca de Xira); Linguadinhos fritos (Alcochete); Linguado (Albufeira, Seixal)
- Litão à moda de Olhão (c/receita Olhão)
- Massinha da caldeirada (Moita); Massinha de peixe (Moita, Vila de Mora)
- Meia-desfeita (c/receita - Lisboa)
- Miminhos de garoupa (c/receita - Almada)
- Misto de peixe (Calheta); Misto de polvo e bacalhau assado na brasa (Barcelos)

- Misturada de papas com bacalhau assado (Alcobaça); Misturadas de bacalhau albardado (Azambuja)
- Molhata (Salvaterra de Magos); Molhata de enguias (Vila Nova da Barquinha); Molhata de peixe (Constância)
- Moreia¹⁰⁵ (Lajes do Pico, Silves)
- Muqueca de peixe (c/receita - Almada)
- Ovas de espada (c/receita - Porto Moniz); Ovas de peixe-espada preto em molho vinagrete (Funchal)
- Papas de nabos com sardinha frita (Góis)
- Papas xarém (Vila do Bispo)
- Parrilhada de peixe (Caminha)
- Patruça [peixe] (Seixal)
- Pescada à lisboeta (Lisboa); Pescada à poveira [receita: Leonardo da mata - criação das suas principais referências gastronómicas] (Póvoa do Varzim); Pescada à vianense (Viana do Castelo);
- Petinga à moda das Caxinas (Vila do Conde); Petinga de alhada (Aveiro); Petinga frita (Aveiro); Petingas (Alvaiázere)
- Pitau de Raia (c/receita - Mira)
- Raia (Mafra, Santa Marta de Penaguião); Raia alhada (c/receita Olhão); Raia e cabeças de peixe grande em molho de pitéu (Aveiro, Ílhavo, Montijo); Raivas (Aveiro, c/receita - Lisboa, Odivelas, Vouzela)
- Riscadinhos da ribeira com feijão-frade e almeirão (Proença-a-Nova); Riscadinhos de escabeche (Proença-a-Nova)
- Robalo (Albufeira, Aljezur, Matosinhos, Seixal, Sintra, Vidigueira); Robalo à bela marinheira (Caminha); Robalo assado no forno (Cantanhede); Robalo cozido com algas (Viana do Castelo); Robalo na caçarola (Caminha); Robalos cozidos ou grelhados no carvão (Aljezur); Robalos do mar de Apúlia (Esposende); Robalos e outros peixes para grelhar e o delicioso (Castro Marim)
- Roupa velha (Chaves, Felgueiras, Maia, Marco de Canaveses)
- Ruama aproveitada para fazer farinha de peixe (Porto Santo)
- Ruivo¹⁰⁶ (Seixal)
- Saboga (Azambuja, Salvaterra de Magos, Vidigueira); Saboga no espeto (Constância)
- Salema (Lajes do Pico)
- Salmão com crosta de amêndoa (Fundão); Salmão do rio Minho (Monção - receita)
- Salmonete (Seixal); Salmonetes com molho de fígado (Montijo)
- Sandes filete de espada (Calheta)

¹⁰⁵Cf. com ponto 2.1. Animais, p. 151.

¹⁰⁶*Ibidem*.

- Sapata ou gata (Câmara de Lobos)
- Sargo¹⁰⁷ (Aljezur, Esposende, Seixal, Sintra)
- Sável¹⁰⁸ (Azambuja, Castelo de Paiva, Ponte da Barca, Salvaterra de Magos, Vidigueira, Vila Nova de Gaia); Sável assado no espeto (Gondomar, Vila Nova de Gaia – c/receita); Sável com açorda de ovas (Vila Franca de Xira); Sável em caldeirada (Monção); Sável em escabeche, frito ou grelhado (Penafiel); Sável frito com açorda de ovas (Vila Franca de Xira); Sável frito ou de escabeche (Penafiel); Sável grelhado (Monção)
- Solhas secas à moda de Lanhelas (Caminha); Solhas secas fritas (Caminha)
- Suor de peixe (Constância)
- Tainhas¹⁰⁹ (Castro Marim, Seixal, Vidigueira)
- Tamboril¹¹⁰ (Matosinhos)
- Tibornada [bacalhau com batatas a murro] (Batalha, Coimbra, Pombal, Góis); Tibornas [com broa de milho e vinho] (Alpiarça, c/receita – Marvão, Monchique, Pampilhosa da Serra, Rio Maior); Tibórnias (Covilhã)
- Truta¹¹¹ (Pampilhosa da Serra, Ponte da Barca); Truta com molho de escabeche (Pampilhosa da Serra, Vila Nova de Paiva); Truta do rio Coura (Paredes de Coura); Truta grelhada (Covilhã); Truta recheada com presunto (Covilhã); Trutas (Castanheira de Pera, Covilhã, Guarda, Mondim de Basto); Trutas à maneira de Manteigas (c/receita Covilhã); Trutas à transmontana (Bragança); Trutas com azeitonas (c/receita - Mirandela); Trutas de escabeche (Castanheira de Pera, c/receita - Castro Daire, c/receita - Covilhã, Mesão Frio, Sabugal); Trutas do rio (Ribeira de Pena, Tarouca, Vinhais); Trutas do rio Minho abafadas (Melgaço); Trutas fritas (Mesão Frio); Trutas grelhadas (Oleiros, Manteigas, Mesão Frio, Pedrógão Grande); Trutas pescadas (Amarante); Trutas recheadas (Covilhã)
- Xerém (papas de milho) (Albufeira, Lagos); Xarém com conquilhas (c/receita Olhão, Faro)

4.3.9. Queijos

- Queijinhos da Serra (Batalha); Queijinhos de amêndoa (Chamusca); Queijinhos de sal (Rio Maior); Queijinhos do azeite (Batalha); Queijinhos do céu (Chamusca, Figueiró dos Vinhos, Penacova); Queijo [DO] *Queijo de Serpa* (Moura); Queijo [DOP e IGP] (Redondo); Queijo (Aljezur, Alvaiázere, Arganil, Beja, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Fundão, Lousã, Lousada, Penafiel, Montalegre, Pampilhosa da Serra, Penamacor, Rio Maior, Vale de Cambra, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão); Queijo amarelo da Beira Baixa [DOP] (Idanha-a-Nova, Covilhã); Queijo cabreiro (Proença-a-Nova); Queijo caseiros regados com licores

¹⁰⁷Cf. com ponto 2.1. Animais, p. 151.

¹⁰⁸*Ibidem.*

¹⁰⁹*Idem.*

¹¹⁰*Idem.*

¹¹¹*Idem.*

- (Vimioso); Queijo da Maçussa (Azambuja); Queijo da região demarcada da Serra da Estrela (Tábua); Queijo da serra (Trancoso); Queijo da Serra da Estrela (Aguiar da Beira, Guarda, Mangualde, Nelas, Seia, Tábua, Trancoso, Seia); Queijo de Azeitão (Palmela); Queijo de cabra (fresco ou curado) (c/receita e autor - Castro Marim, Góis, Manteigas, Ourém, Pedrógão Grande, Rio Maior, Sabugal, Tarouca, Vila Nova de Paiva); Queijo de cabra e ovelha (Góis, Proença-a-Nova); Queijo de cabra e ovelha curado (Proença-a-Nova); Queijo de cabra fresco (Barrancos, Pampilhosa da Serra); Queijo de cabra, curado ou fresco, requeijão (Ourique); Queijo de Castelo Branco [DOP] (Castelo Branco, Covilhã); Queijo de figo (Vila do Bispo); Queijo de leite de ovelha ou com mistura de leite de vaca (Figueira de Castelo Rodrigo); Queijo de Nisa [IGP] (Nisa, Portalegre); Queijo de ovelha (Belmonte, Castelo Branco, Manteigas, Mêda, Montijo, Ourique); Queijo de ovelha amanteigado, fresco e curado (Montijo); Queijo de São João (São Roque do Pico); Queijo de São Jorge (Calheta); Queijo de Vila Nova, fresco ou curado, feito a partir do leite de cabra (Armamar); Queijo do Corvo (Corvo); Queijo do Pico (São Roque do Pico, Vila da Madalena); Queijo do Rabaçal (Condeixa-a-Nova); Queijo e cereja (Proença-a-Nova); Queijo fresco (Alcoutim, Penedono, Sabugal, São Miguel, Tábua, Vendas Novas); Queijo fresco da Azoia (Sesimbra); Queijo fresco de cabra (Proença-a-Nova); Queijo fresco do Oeste (Oeste); Queijo fresco e o queijo Serra da Estrela (Oliveira do Hospital); Queijo mestiço de Tolosa [IGP] (Nisa, Portalegre); Queijo picante da Beira Baixa [DOP] (Castelo Branco, Covilhã); Queijo Rabaçal [DOP] (Alcobaça, Ansião, Penela); Queijo Rabaçal em azeite (Ansião); Queijo Serpa (Serpa); Queijo Serra da Estrela [DOP] (Celorico da Beira, Covilhã, Fornos de Algodres, Mangualde, Oliveira do Hospital, descrição do fabrico - Penalva do Castelo); Queijos (Abrantes, Alcochete, Almeida, Arraiolos, Belmonte, Borba, Castanheira de Pera, Covilhã, Cuba, Estremoz, Mação, Mértola, Monforte, Mourão, Portel, Proença-a-Nova, Santa Maria da Feira, Tavira, Torres Vedras, Vila do Alandroal); Queijos de cabra (Castro Marim, Tarouca); Queijos de cabra frescos e curados (Almodôvar); Queijos de ovelha (Alcácer do Sal, Castro Verde, Santiago do Cacém); Queijos de ovelha e de cabra (Manteigas); Queijos de ovelha, de cabra e vaca (Santa Marta de Penaguião); Queijos de São João e do Arrife (Lajes do Pico); Queijos de Sicó (Pombal); Queijos dos lacticínios de Marinhas (Esposende); Queijos e enchidos regionais (Reguengos de Monsaraz); Queijos frescos (Sobral de Monte Agraço); Queijos frescos e secos (Mafra); Queijos mistura de cabra e ovelha (Proença-a-Nova); Queijo (Alvaiázere, Lousã, Proença-a-Nova, Viana do Alentejo)
- Requeijão (Ansião, Castanheira de Pera, Fornos de Algodres, Oliveira do Hospital, Santa Marta de Penaguião, Tábua, Vinhais); Requeijão [Coroa de requeijão com mel] (Fundão); Requeijão com doce de abóbora (Aguiar da Beira, Covilhã, Fornos de Algodres, Guarda, Mangualde, Manteigas, Trancoso); Requeijão da Beira Baixa [DO] (Castelo Branco); Requeijão Serra da Estrela [DOP] (Centro de Portugal, Covilhã, Manteigas)
 - Travia da Beira Baixa [DO] (Castelo Branco)

4.3.10. Saladas

- Salada¹¹² com Feijão (Proença-a-Nova); Salada de agriões com laranja (Freixo de Espada à Cinta); Salada de almeirão (c/receita - Proença-a-Nova); Salada de almeirão com feijão-frade (Proença-a-Nova); Salada de azedas (Freixo de Espada à Cinta); Salada de bacalhau (Chaves); Salada de batatas com azedas (Mêda); Salada de búzio (Sines); Salada de camarão (Beja); Salada de chicharos (Chaves); Salada de choco (Sines); Salada de feijão-frade com atum (Borba); Salada de grão com bacalhau (Beja); Salada de laranjas (Freixo de Espada à Cinta); Salada de meruges (Almeida, Pinhel); Salada de ovas (Sines); Salada de pepino (Freixo de Espada à Cinta); Salada de pimentos assados (Freixo de Espada à Cinta); Salada de polvo (Albufeira, Beja, Lagoa); Salada de rabaça (Rio Maior); Saladinhas (Beja)

4.3.11. Salgados

- Empada de Arraiolos (Arraiolos); Empada de carne (Freixo de Espada à Cinta); Empada de perdiz (Marvão); Empadas de Borba (Borba); Empadas de Castelo Branco (Castelo Branco); Empanadas (Calheta)
- Frigideiras [grandes pastéis de massa folhada com recheio de vaca e presunto] (Braga)
- Friginada ou tachada [entrada] (Ourém)
- Rissóis (Maia)

4.3.12. Sopas

- Açorda (Alcácer do Sal, Arronches, Barrancos, Borba, Campo Maior, Ribeira Brava, Santa Marta de Penaguião, Vila do Alandroal, Vila Nova da Barquinha); Açorda alentejana (c/receita e fonte - Beja, Marvão, Ourique, Ponte de Sor, c/receita - Vidigueira); Açorda com azeitonas (Viana do Alentejo); Açorda com ovo (Alter do Chão); Açorda da pastora (ou açorda do pastor) (Portel); Açorda de alface (Portel); Açorda de alho (Almeida, Vidigueira, c/receita s/autor - Vila do Alandroal, Ferreira do Alentejo, Mourão, Portel); Açorda de bacalhau (c/receita - Covilhã, Santiago do Cacém, Sintra, Vila Verde); Açorda de beldroegas (Ferreira do Alentejo, Mourão, Portel); Açorda de cação (Alvito, Mourão, Portel); Açorda de carrasquinhas (Ferreira do Alentejo); Açorda de coentros ou de poejos (Monforte, Santiago do Cacém); Açorda de espinafres (Portel); Açorda de favas (Portel); Açorda de galinha (receita c/autoria - Castro Marim); Açorda de grão com galinha (São Brás de Alportel); Açorda de lapas (Sines); Açorda de marisco (Calheta, Nazaré); Açorda de Medrões (Santa Marta de Penaguião); Açorda de málharas (Felgueiras, Gondomar, Penafiel, Vila Nova de Gaia); Açorda de míscaros (Sátão); Açorda de nabos (Cantanhede); Açorda de ovas (Constância); Açorda de pão de trigo com bacalhau (Penalva do Castelo); Açorda de peixe do rio (Mourão, Portel); Açorda de salsa e cebola (Portel); Açorda de sável (Azambuja, Benavente, Constância, Coruche); Açorda de tomate (Mourão, Portel); Açorda

¹¹²Saladas variadas e de abrangência geral.

madeirense (c/receita - Porto Moniz); Açorda seca de bacalhau (Odivelas); Açordas (Alcoutim, Aljustrel, Arraiolos, Beja, Mação, Salvaterra de Magos, Vendas Novas); Açordas recheadas de plantas aromáticas (Mourão)

- Água d'unto (Melgaço)
- Aljaramolho (Serpa)
- Beldroegas com ovo (Alter do Chão); Beldroegas com queijo (c/receita - Vila do Alandroal)
- Caldo à transmontana (Vinhais); Caldo casado da região [junto com azeite] (Penalva do Castelo); Caldo da romaria (São Vicente); Caldo de abóbora (c/receita - Moimenta da Beira Maia); Caldo de abóbora com leite e açúcar (c/receita - Moimenta da Beira, Vila Nova de Paiva); Caldo de bacalhau (Odivelas); Caldo de cascas (c/receita – Mirandela, Vinhais); Caldo de castanha com batatas, nabos e unto (Bragança); Caldo de castanhas (Covilhã, Moimenta da Beira, Pampilhosa da Serra, Santa Marta de Penaguião, Vila Verde); Caldo de castanhas secas (piladas) (Manteigas); Caldo de cebola (Freixo de Espada à Cinta, Mêda, Mesão Frio, Penalva do Castelo); Caldo de couves (Figueira de Castelo Rodrigo, Freixo de Espada à Cinta); Caldo de farinha (Moimenta da Beira); Caldo de farinha milha (Vila Verde); Caldo de feijão vermelho (Chaves); Caldo de feijões com hortaliça (Figueira de Castelo Rodrigo); Caldo de galinha (Castanheira de Pera); Caldo de grão (Guarda); Caldo de *gravanço* (grão-de-bico) (Sabugal); Caldo de malhadas (Vila Verde); Caldo de nabiças (Mesão Frio, Vila Verde); Caldo de nabos (Gondomar, Maia, Vila do Porto, Vila Verde); Caldo de papas (Mesão Frio); Caldo de peixe (Horta, Lajes do Pico, Santa Cruz das Flores, São Roque do Pico, c/receita - Vidigueira); Caldo de vagens secas (Sabugal); Caldo do lavrador com arroz de açafraão (Águeda); Caldo escoado (Sabugal); Caldo Mouro (Monchique); Caldo verde (Borba, Braga, Cantanhede, Covilhã, Maia, Mesão Frio, Moimenta da Beira, Pampilhosa da Serra, Pinhel, Seia, Tábua, Valença - receita c/autoria, Viana do Castelo, Vila de Mora, Vila Nova de Gaia, Vila Verde, Vinhais, Viseu); Caldos (Mação); Caldos à lavrador, de abóbora, de nabiças, de nabos (Vila Verde); Caldos de couve e nabo (Pampilhosa da Serra); Caldos de peixe (Vila da Madalena); Caldos de perdiz (Bragança); Calducho (Mourão, c/receita - Vidigueira); Calducho com silarcas (Portel); Caldudo [sopa de castanhas] (Covilhã, Manteigas)
- Canja de amêijoia (c/receita - Almada); Canja de galinha (Cantanhede, Constância, Pombal, Vila de Mora, Viseu); Canja de galinha com legumes (Ílhavo); Canja de perdiz (Marvão); Canja de perdiz com aroma a hortelã (Marvão); Canja do Monte (Vila de Mora)
- Creme de marisco com camarão (Vila de Mora); Creme de peixe (Vila de Mora)
- Çurraburra (Barrancos)
- Gaspacho (Alcoutim, Borba, Campo Maior, Castro Marim, Mourão, Ourique, Ponte de Sor, c/receita - Vila do Alandroal); Gaspacho à Alentejana (Alter do Chão, c/receita e fonte Beja, Santiago do Cacém, c/receita - Vidigueira); Gaspacho regados com o bom (Ferreira do Alentejo);

Gaspacho rico e pobre [entre outros] (Arronches); Gaspachos [que também podem ser vinagradas ou lavadas] (Aljustrel, São Brás de Alportel)

- Papas laberças (Aveiro, Mêda, Moimenta da Beira, Montemor-o-Velho, Oliveira do Hospital); Papas laberças ou caldo papiço [de farinha de milho com couves] (Penalva do Castelo); Papas (Castanheira de Pera, Castelo Branco, Mação); Papas de feijão com farinha de milho (Ílhavo); Papas de moado [confeccionadas à base de sangue de porco e especiarias] (Montemor-o-Velho); Papas de moado (Figueira da Foz); Papas mouras com *piques* (Aljezur); Papas de ralão com chouriço de bofes (Penalva do Castelo); Papas de ralão doces e salgadas (Sátão, Vila Nova de Paiva); Papas de São Miguel (Coimbra, Oliveira de Azeméis)
- Picada [sopa] (Pombal)
- Poejada (c/receita s/autor - Vila do Alandroal)
- Requentado (c/receita e autoria - Torres Novas)
- Sopa [ou alhada] de cação (Monforte); Sopa à lavrador (Pombal); Sopa caramela (c/receita Palmela); Sopa da beira (c/receita Covilhã, Seia); Sopa da fava-rica (c/receita Lisboa); Sopa da horta (Vila de Mora); Sopa da Manteeira (Vila de Mora); Sopa da matança (Alpiarça, Idanha-a-Nova); Sopa da panela (Borba, Mourão, Vila de Mora); Sopa da pedra (c/receita - Almeirim, Vila de Mora); Sopa da pedra (c/receita II - Almeirim); Sopa das alheiras (Vinhais); Sopa das malhas (Vinhais); Sopa das matanças (Vinhais); Sopa de abóbora (c/receita Covilhã, Freixo de Espada à Cinta, Manteigas); Sopa de abóbora amarela (Ribeira Brava); Sopa de abóbora e presunto (Pombal); Sopa de abóbora-tenra (Ribeira Brava); Sopa de agriões (c/receita – Mirandela, Ribeira Brava); Sopa de arroz com feijoca (Alpiarça); Sopa de azeite (Ourém); Sopa de bacalhau (Campo Maior, Vila Franca de Xira); Sopa de batata (Campo Maior, Portalegre); Sopa de batata com feijão (Arronches); Sopa de beldroegas (Alcácer do Sal, Alvito, Borba, Mêda, Monforte, Santiago do Cacém, c/receita – Vidigueira.); Sopa de beldroegas com queijinhos e ovos (c/receita e fonte - Beja); Sopa de boganga (Ribeira Brava); Sopa de botelha (Pampilhosa da Serra); Sopa de burro cansado com vinho verde tinto e açúcar amarelo (Vila Verde); Sopa de cação (c/receita – Almada, Alter do Chão, Borba, Campo Maior, c/receita - Portalegre, c/receita - Vila do Alandroal, Vila de Mora); Sopa de cação à alentejana (c/receita e fonte - Beja); Sopa de cachola (Nisa, Portalegre); Sopa de cachola alentejana (Alter do Chão); Sopa de cardos com feijão branco (Rio Maior); Sopa de carne (Ourém); Sopa de carne de vaca (Pombal); Sopa de carrapatos [feijão frade] (Figueira de Castelo Rodrigo); Sopa de casamento (c/receita - Miranda do Corvo); Sopa de castanha (Alpiarça, Castanheira de Pera, Góis, Guarda, Oleiros, Penafiel, Tabuaço, Viseu); Sopa de castanhas com broa (c/receita - Moimenta da Beira); Sopa de castanhas piladas (Mesão Frio); Sopa de castanhas secas (Penalva do Castelo); Sopa de cavalo cansado (Covilhã); Sopa de cebola (c/receita - Vila do Alandroal, Viseu); Sopa de cenoura com ovo (c/receita e autoria - Castro Marim); Sopa de coelho bravo (Bragança); Sopa de corvina (Alcácer do Sal); Sopa de couve (Ribeira Brava, São Vicente); Sopa de couve com feijão (Castelo Branco); Sopa de couve de

penca de Chaves (Chaves); Sopa de couve serrana (Pampilhosa da Serra); Sopa de enguias (Aveiro); Sopa de espigos (Moimenta da Beira); Sopa de farinha (Viseu); Sopa de fava-rica (Lisboa); Sopa de favas (c/receita - Covilhã, c/receita - Palmela); Sopa de fedeus de Odeleite (c/receita e autoria - Castro Marim); Sopa de feijão (Alcobaça, Ílhavo, Loures, Ribeira Brava, Tábua, c/receita - Salvaterra de Magos); Sopa de feijão com couve (Coruche, Portalegre, Torres Novas, Vila de Mora, Vila Velha de Ródão); Sopa de feijão com couve à Lafonense (São Pedro do Sul); Sopa de feijão com couve e *jaquinzinhos* fritos (Ponte de Sor); Sopa de feijão com couves (Penalva do Castelo); Sopa de feijão com mogango (Vila de Mora); Sopa de feijão com troncha (Moimenta da Beira); Sopa de feijão encarnado (Freixo de Espada à Cinta); Sopa de feijão ou à camponesa (Cantanhede); Sopa de feijão rolo (Moimenta da Beira); Sopa de feijão seco (Castanheira de Pera, Pombal); Sopa de feijão-frade do Couço (Coruche); Sopa de feijão-verde (Pampilhosa da Serra); Sopa de feijocas com hortaliça (Moimenta da Beira); Sopa de fiolho (Mêda); Sopa de fressura (Rio Maior, c/receita e autor - Torres Novas); Sopa de funcho (Madalena); Sopa de grão [casamentos] (Castelo Branco, c/receita - Vila do Alandroal); Sopa de grão com carne (Monforte); Sopa de grão com massa (Belmonte); Sopa de grão-de-bico (Cantanhede); Sopa de hortelã (Borba, c/receita - Vila do Alandroal); Sopa de lagosta (Alcobaça); Sopa de lebre (Santiago do Cacém); Sopa de legumes (Aljustrel, Vila de Mora); Sopa de legumes com castanha (c/receita – Penedono); Sopa de linguados (Vila Franca de Xira); Sopa de marisco (Lagoa); Sopa de marisco [lapas] (São Vicente); Sopa de massa [Casamentos] (Castelo Branco); Sopa de matação (Castelo Branco); Sopa de milho tenro (Ribeira Brava); Sopa de nabiças (Maia); Sopa de nabos (Vinhais); Sopa de natal ou sopa da consoada (Aguiar da Beira); Sopa de navalheira (Alcobaça); Sopa de ossos (Salvaterra de Magos, Vila Velha de Ródão); Sopa de Pampostos (Rio Maior); Sopa de peixe (Alcácer do Sal, c/receita – Almada, Constância, Espinho, Figueira de Castelo Rodrigo, Lagoa, Mangualde, Pedrógão, Peniche, Ponte de Sor, Ribeira Brava, Vila de Mora, Vila de Rei); Sopa de peixe [chorinha] (Viana do Castelo); Sopa de peixe à Sol Tejo (Vila Nova da Barquinha); Sopa de peixe do rio (Freixo de Espada à Cinta); Sopa de peixe do rio (Nisa); Sopa de peixe do rio ou caldeta (c/receita - Vila do Alandroal); Sopa de perdiz (Vila Verde); Sopa de Repolho (c/receita - Vila do Alandroal); Sopa de salsa (c/receita Covilhã); Sopa de saramagos (Constância); Sopa de sarapatel (Crato); Sopa de sável (Vila Nova da Barquinha); Sopa de solha seca (Caminha); Sopa de tomate (Alcácer do Sal, Alter do Chão, c/receita e fonte - Beja, Borba Campo Maior, Monforte, Portalegre, Santiago do Cacém, c/receita - Vila do Alandroal, Vila de Mora); Sopa de tomate com ovos e bacalhau (c/receita - Vila do Alandroal); Sopa de tomate com Sardinhas (c/receita - Vila do Alandroal); Sopa de trigo (Calheta, c/receita - Porto Moniz, Ribeira Brava São Vicente); Sopa de trigo pisado (Ribeira Brava, São Vicente); Sopa do campo (Águeda); Sopa do mar e de caldeirada (Ílhavo); Sopa do Terroal (Alcochete); Sopa doce (Felgueiras); Sopa dos pobres (Alvaiázere); Sopa dourada (Borba, Coimbra, Chamusca, Maia); Sopa gandaresa (Cantanhede); Sopa gata (c/receita – Marvão, c/receita - Vila do Alandroal); Sopa rica de peixes

(Lisboa); Sopa seca (Coimbra, Góis, Paços de Ferreira – c/receita, Penafiel, Pombal, Vale de Cambra, Vila Nova de Gaia, Viseu, Vouzela); Sopa seca de bacalhau (Odivelas, Viseu); Sopa seca doce (Lousada); Sopas (Alcoutim, Beja, Constância, Mação, Salvaterra de Magos, São Brás de Alportel, Vendas Novas, Vila do Alandroal); Sopas à base de batata, couve, feijão e grão-de-bico (Penamacor); Sopas alentejanas (Arraiolos, Aljustrel); Sopas de alho (Freixo de Espada à Cinta, c/receita - Mirandela); Sopas de bacalhau (Barrancos, Ourém); Sopas de batata (Azambuja); Sopas de boda (c/receita - Vila Velha de Ródão); Sopas de cação (Arronches, Cuba); Sopas de cachola (c/receitas - Marvão); Sopas de casamento (c/receita - Miranda do Corvo); Sopas de cavalo cansado (Moimenta da Beira); Sopas de cebola com azeitonas e meio queijo (Viana do Alentejo); Sopas de enguias (Ovar); Sopas de espargagos (Freixo de Espada à Cinta); Sopas de Espírito Santo (Angra do Heroísmo); Sopas de feijão catarino com ovos (Constância); Sopas de galinha (Ourém); Sopas de grão (Freixo de Espada à Cinta); Sopas de legumes variados [tipo Juliana] (Viana do Castelo); Sopas de Leite (c/receita - Vila do Alandroal); Sopas de marisco (Leiria); Sopas de peixe (Ílhavo, Lagoa, c/receita - Vila Velha de Ródão, Vila Franca de Xira); Sopas de peixe do rio (Vila Velha de Ródão); Sopas de tomate (Aljustrel, Arronches, Cuba, Freixo de Espada à Cinta, Ourique, c/receita - Vidigueira); Sopas de verde (c/receita - Batalha, Ourém); Sopas de verde [caldo sanguinolento] (Batalha); Sopas do Espírito Santo (Madalena, Vila do Porto); Sopas e ensopados (Aljustrel); Sopas ou caldo de unto (Chaves); Sopas secas (Castro Daire, Castelo de Paiva, Valença – c/receita)

5. Tradições e expressões orais

5.1. Adágios e outros dizeres

- Adagiário ligado ao vento - Cataventos (Mirandela)
- Adágios, adivinhas sobre a castanha, ápodos (Mirandela); Adagiário ligado à caça (Mirandela); Adagiário ligado ao mel e às abelhas (Mirandela)
- Ditado Popular: "Um Olhanense passava / Muito bem para onde fosse / Com um prato de xarém / E uma batatinha doce." (Olhão)
- Matança do porco e alguns ditos populares (Mirandela)
- Oralidade, práticas e dizeres (São João da Pesqueira)
- Provérbios de São Martinho e de castanhas (Mirandela)
- Provérbios ligados ao vinho (Mirandela)
- Quadras populares (Vila do Bispo)
- Quadras: queijo; taberna; cestas; capucha; meias (transcrição na página - Moimenta da Beira)
- Rifões populares (Mirandela)

5.2. Contos

- “Contos e Lendas da Beira” (Penamacor)
- “História e Milagre do Cativo Cristão” - extraída da “Crónica do Convento de Santo António da Vila de Penamacor” (Penamacor)
- Conto popular [com bibliografia na página do município] (Mirandela)

5.3. Crendices

- Crendices e superstições no distrito de Bragança (Mirandela)
- Etnografia da Beira: “Crenças e Superstições da Beira” (Penamacor)
- Etnografia e Tradições [No Pinheiro há mais de 120 anos havia o costume seguinte: no dia de finados e a adiantadas horas da noite ia uma pessoa para a encosta de um outeiro, nas proximidades da povoação, e daí recitava, em voz alta e lúgubre, uma oração em verso apropriada, enquanto da aldeia uma outra voz lhe respondia no mesmo tom. O efeito que esta desgarrada produzia era das mais patéticas e apavorantes] (Chamusca)
- Ex-Votos¹¹³, Ensalmos e Benzeduras: Talhar a “Trícia”, Talhar o “Bicho” (descrição das curas) (Armamar)
- Tradições de São João [crença das favas; crença do ovo; crença do azevinho; sina dos nomes; crença da Alcachofra; crença do alguidar; crença do “feito” (pequeno arbusto); rivalidade fundo e cimo de Vila (Tradição oral - Tabuaço)

¹¹³Cf. 4.2.1. Arte Sacra, p. 171.

5.4. Jogos tradicionais

- **Jogo(s) populares/tradicionais** (Maia, Viana do Castelo, Vila Nova de Famalicão); [malha, arco, caia-monta, cântaro, berlinda, bilharda, corrida de saco, malha ou petisca, arco, semana ou macaca, subida ao pau ensebado, botão, tração à corda, cântaro, par ou pernã, pião] (Águeda); [raiola, pelota, pião (c/descrição)] (Freixo de Espada à Cinta); [macaca ou semana, lenço, pião, cabra-cega, corrida de saco, dá-me lume, estátua, andas, quem vai ao mar perde o lugar, bilharda, botão, berlinda, pau ensebado, malha, arco, tração à corda, caia-monta, cântaro, malha ou petisca, arco, par ou pernã, pião] (Águeda); [escondidas (chamadas "rô-rô"), malha, fito ou chinquilha, pau, bilharda, bola] (Castanheira de Pera); [quartão] (Chamusca); [arrebiana] (Bragança); Castanha e a corrida dos burros (Mirandela); Castanha e os jogos com castanhas: jogo do par ou pernã; jogo dos pares ou nones; jogo do castelo de castanhas, pino de castanhas ou carambola; jogo da rapa, rafa ou rifa; jogo da poceca, pocinha, castanha à cova ou pocilga das castanhas; jogo das pedrinhas, chinas, necas ou caquinhos (Mirandela); Jogos Populares: [Jogo do Fito; Jogo da Raiola; Jogo da Relha; Jogo do Ferro; Tração à Corda; Corrida de Sacos; Pau Ensebado; Paulada ao Cântaro; Jogo do Pião; Jogo dos Paus] (c/fonte bibliográfica - Bragança); Jogos Tradicionais: Transmitido de geração em geração, o jogo tradicional ou popular normalmente é acompanhado de rimas, lengalengas, danças e cantares. Em Gaia destacam-se: Jogos de azar ou de salão: o anel; as prendinhas do senhor abade; o rapa. Jogos físicos e de competição: o jogo das pedrinhas; o pisca; os cinco cantinhos; o eixo; o arco; o pião; a cabra-cega; a corrida de sacos em três pernas; a corda quebrada; o jogo do prego; as cadeirinhas; a fitinha; as escondidinhas. Nos jogos com música¹¹⁴, cantigas de roda e damas, destacam-se: *o jardim celeste; a carrasquinha; machadinha; condessa; olha a borboleta; dança do pezinho; a pulga maldita; atirei o pau ao gato; o barqueiro* (Vila Nova de Gaia); Jogos Tradicionais: [Jogo do ferro; Jogo da trincadeira; Jogo da Berrêlha; Jogo do Par ou Pernã; Jogo da cântara de barro; Jogo do pino – c/descrição; Jogo da Panelinha – c/descrição; Jogo da bola – c/descrição] (Moimenta da Beira); Jogos Tradicionais: raiola; malha; pião; pau (Sabugal); Jogos Tradicionais [Pião; Fito; Macaca; Escondidas; Jogo da sardinha; Bilharda; Berlinde - todos c/descrição] (Pedrógão Grande); Pico-pico Sarrubico – (c/ cantilena e c/descrição - Pedrógão Grande); Jogo do pau (Cabeceiras de Basto); Jogos tradicionais (Paços de Ferreira, Ribeira Brava)

5.5. Lendas

- Alda, a “Galega” (Montijo); Almira, a Moura Encantada (Alcácer do Sal); Anta 2 (Grândola); Arco da moita (c/descrição - Proença-a-Nova); Arcozelos (Arcozelos – c/descrição – Moimenta da Beira); Arruda dos Vinhos... Origem do Topónimo (Arruda dos Vinhos), Banco do Eco (Trancoso); Bicha das Sete Cabeças (c/descrição - Espinho); Boca do Inferno (Cascais); Bruxa

¹¹⁴Cf. 5.7. Música e cantares, p. 249.

(Cadaval); Bruxa da Arruda (c/descrição - Arruda dos vinhos); Bruxas do Caminho de Melim (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); Bruxas do Còvelo (Sortelha - Sabugal); Buraca da moura (c/descrição - Proença-a-Nova); Cabeça da cabra (Sines); Cabra com olhos de gente (lendas e tradições – Tabuaço); Cabril e do lugar da Presa (Alcaravela) (Sardoal); Campo da Fome (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); Capela de Nossa Senhora da Graça (Cadaval); Capela do Senhor do Padrão (Monte Córdova – Santo Tirso) (Paços de Ferreira); Carochos e a Velha (com bibliografia e todas as lendas c/divulgação - Miranda do Douro); Carvoeiro (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Carvoeiro (Monção); Casa da Bicha Moura (Sandim - Vila Nova de Gaia); Casa da Moura (lendas e tradições – Tabuaço); Caso da Lagoa (com bibliografia e todas as lendas c/divulgação - Miranda do Douro); Caso da Perua (c/descrição - Arruda dos vinhos); Castelo de Abrantes (Abrantes); Castelos dos Cabriz (lendas e tradições – Tabuaço); Cavaleiro (Corvo); Cayo Carpo [recriação histórica] (Matosinhos); Celinda (Sertã); Cinco altos de nomes iguais e apelidos diferentes (Sintra); Cisma da Granja do Tedo (lendas e tradições – Tabuaço); Cobra e das Cinzas (c/descrição - Arruda dos vinhos); Cobras do Alívio (c/descrição - Vila Verde); Coca (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Combates da Travanca (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); Conserto das Botas (Trancoso); Corredoura (lendas e tradições – Tabuaço); Cortiçada (c/descrição - Proença-a-Nova); Costureirinha (Alcácer do Sal); Coto da Moura (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); Cova do Gigante (c/descrição - Arruda dos vinhos); Cruz do Galindo (c/descrição - Campo Maior); Cruz do Santo lenho (c/descrição - Proença-a-Nova); Cruzes de Bouções (lendas e tradições – Tabuaço); Demónio do Pinhal do Álamo (c/descrição - Arruda dos vinhos); Dente Santo (c/descrição - Vila Verde); Deu-La-Deu Martins (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Deu-la-Deu Martins (Monção); Dois Cântaros de chumbo com oiro (lendas e tradições – Tabuaço); Dois irmãos (Sintra); Dom Manuel I e da Peste (c/descrição - Arruda dos vinhos); Dom Sapó (c/descrição - Vila Verde); Dom Sapó (divulgação na íntegra destas lendas - Ponte de Lima); Dona Mariana de Lencastre (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Dona Mariana de Lencastre (Monção); Dona Mirra de São Leonardo de Galafura (duas versões) (Peso da Régua); Eira onde as Bruxas se vão esfregar (lendas e tradições – Tabuaço); Empresa de Mulheres (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); Espada enferrujada (lendas e tradições – Tabuaço); Estátua Equestre da Ilha do Marco ou do Corvo (Corvo); Estrada Subterrânea (Paços de Ferreira); Falso Lobisomem apunhalado na rua (lendas e tradições – Tabuaço); Feiticeiras de Crasto (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Feiticeiras de Crasto (Monção); Ferreiros (Zambujal - Condeixa-a-Nova); Ferronho e dos Castelares (descrição de todas as lendas - Freixo de Espada à Cinta); Figos de Ouro (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Figos de Ouro (Monção); Floração da aguilhada (Vasco da Gama - Sines); Floração da aguilhada (vasco da gama) (Sines); Fonte da Jóia (Paços de Ferreira); Fonte da Moira (Paços de Ferreira); Fonte da moura (Cadaval); Fonte de Grades

(Paços de Ferreira); Fonte de Nossa Senhora (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); Fonte do Mocho (c/descrição - Espinho); Fonte do Sardão (c/descrição - Vila Verde); Fonte Velha (Sardoal); Fornos das Antas (c/descrição - Arruda dos Vinhos); Fraga do Lobisomem (lendas e tradições – Tabuaço); Frei João da Cruz (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); Fuga da Senhora do Calfão (lendas e tradições – Tabuaço); Fundação do Castelo de Santiago do Cacém (c/descrição - Santiago do Cacém); Fundação do Mosteiro de Odivelas (Odivelas); Furão Raivoso (Pedroso - Vila Nova de Gaia); Galgo Preto (divulgação na íntegra destas lendas - Ponte de Lima); Galo de Barcelos (Barcelos); Gruta Fada (Sintra); História da Bruxa da Arruda (Arruda dos Vinhos); I e II (Leomil - c/descrição – Moimenta da Beira); Iberusa Leoa (Trancoso); Igreja dos Milagres (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Igreja dos Milagres (Monção); Imagem de Nossa Senhora dos Milagres na tradição oral corvina (Corvo); Imagem do Senhor Jesus (Mafamude - Vila Nova de Gaia); Incêndio no Mosteiro de São Pedro das Águias (lendas e tradições – Tabuaço); Inês Negra (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); João Tição (Trancoso); Lagarto de lamas de Mouro (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); Lagoaça (descrição de todas as lendas - Freixo de Espada à Cinta); Lampião (Gulpilhares - Vila Nova de Gaia); Bugiada (Valongo); Lobisomem (c/descrição - Arruda dos Vinhos); Lobisomem que corria os Sete Adros (lendas e tradições – Tabuaço); Lobisomens (Sortelha - Sabugal); Luz da Caniceira (Alcácer do Sal); Mal Degolada (divulgação na íntegra destas lendas - Ponte de Lima); Maldade das Mulheres (Mafamude - Vila Nova de Gaia); Maravilhosa vitória dos moradores da Ilha do Corvo contra dez poderosas naus de turcos (Corvo); Martelão da Citânia (Paços de Ferreira); Melides (Sintra); Menino Jesus da Cartolinha (com bibliografia e todas as lendas c/divulgação - Miranda do Douro); “Milagre” de São Tiago (Paços de Ferreira); Milagre das chuvas (Vagos); Mistério das Relíquias de S. Brás (lendas e tradições – Tabuaço); Monge e o Passarinho (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); Monserrate (Sintra); Morto Vivo (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); Mosteiro de São Miguel de Refojos (c/descrição - Cabeceiras de Basto); Mosteiro de São Pedro de Roriz (Paços de Ferreira); Moura (com bibliografia e todas as lendas c/divulgação - Miranda do Douro); Moura da Cerqueira (c/descrição – Sever do Vouga); Moura da Ponte do Fumo (lendas e tradições – Tabuaço); Moura Encantada (c/descrição - Fornos de Algodres); Moura Encantada (lendas mencionadas não na sua íntegra – Melgaço, Paredes de Coura); Moura encantada e o lobisomem (Cadaval); Moura Morta (divulgação das lendas sem autoria) (Peso da Régua); Mouras e tesouros encantados (Mirandela); Mudança de Marcos (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); Mulher Marinha (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); Mulher-Homem (lendas e tradições – Tabuaço); Naso (com bibliografia e todas as lendas c/divulgação - Miranda do Douro); Octogenária (Montijo); O episódio do Rei de Penamacor, já transposto para a literatura por José Jorge Letria, também aí se inscreve (Penamacor); Opas brancas (lendas e tradições – Tabuaço); Origem do nome (c/descrição - Campo Maior); Origem do nome de Espinho - "ÉS PIÑO"

(c/descrição - Espinho); Origem do nome de Freixo de Espada à Cinta (descrição de todas as lendas - Freixo de Espada à Cinta); Origem do nome de Grândola (Grândola); Lobos (Melgaço) (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); Ouro e da Peste (c/descrição - Arruda dos vinhos); Outeiro Pedroso (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Outeiro Pedroso (Monção); Outra lenda de Senhora Torpes (Sines); Padre Sábio da Giesteira (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); Padroeiro (Alvite – c/descrição e ladainhas - Moimenta da Beira); Panela da Peste (Crestuma - Vila Nova de Gaia); Parteira e dos Mouros (c/descrição - Arruda dos vinhos); Pedra (c/descrição - Campo Maior); Pedra Sobreposta (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Pedras Mouras (c/descrição – Sever do Vouga); Penedo da Toca (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Penedo da Velha (lendas e tradições – Tabuaço); Penedo do Sino (Paços de Ferreira); Penedo dos Ovos (Sintra); Penedo Rebolão (Paços de Ferreira); Peninha (Sintra); Pieira dos Lobos (divulgação na íntegra destas lendas - Ponte de Lima); Pinheiros da Atalaia (Montijo); Pobre de Assis (Vila da Rua - c/descrição – Moimenta da Beira); Poço de Moira (Murça); Poiares e Ligares (descrição de todas as lendas - Freixo de Espada à Cinta); Ponte de Prado (c/descrição - Vila Verde); Ponte dos Cavaleiros (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); Porca de Murça (com bibliografia) (Murça); Porta do Sol (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); Portão de Crasto (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); Pretinho do Cruzeiro (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); Princesa Ardinga D. Tedon (lendas e tradições – Tabuaço); Procissão das Almas (lendas e tradições – Tabuaço); Procissão das Luzes no Sabroso (lendas e tradições – Tabuaço); Quarenta Queimados (c/descrição - Arruda dos vinhos); Quem pertence a Santa Luzia (lendas e tradições – Tabuaço); Rainha Aragunta (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); Rei Chiquito (Vila da Rua - c/descrição – Moimenta da Beira); Rei Ramiro (Vila Nova de Gaia); Represa romana (c/descrição - Grândola); Responso de Santo António (c/descrição - Fornos de Algodres); Rio da moura (Sines); Rio do Espírito Santo (Arcozelo - Vila Nova de Gaia); Rio Douro (Arcozelo - Vila Nova de Gaia); Rochedo de Moira (Murça); Roubo do Santo Antão (lendas e tradições – Tabuaço); Sacristão e as Avé Marias (lendas e tradições – Tabuaço); Sala das Pegas (Sintra); Santa Bárbara (Coimbrões - Vila Nova de Gaia); Santa Marinha (Crestuma - Vila Nova de Gaia); Santa Natalinha (lendas e tradições – Tabuaço); São Bento da Porta Aberta (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); São Domingos (lendas e tradições – Tabuaço); São Rosendo e os Partos Difíceis (lendas mencionadas não na sua íntegra - Valença); São Tomé (c/descrição - Mira); Senhor de Pedra (Paços de Ferreira); São Cristóvão (Mafamude - Vila Nova de Gaia); Senhora da Ajuda (c/descrição - Arruda dos vinhos); Senhora da Atalaia (Montijo); Senhora da enxara (c/descrição - Campo Maior); Senhora da Orada (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); Senhora da Saúde ou dos Barbilongos (Sardoal); Senhora das Angústias (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); Senhora das Neves (Cadaval); Senhora das Salas (Sines); Senhora Torpes (Sines); Senhora do Faro (lendas mencionadas não na

sua íntegra - Valença); Senhora do Monte (com bibliografia e todas as lendas c/divulgação - Miranda do Douro); Senhora do Picão (com bibliografia e todas as lendas c/divulgação - Miranda do Douro); Senhora do Salto - Esta lenda foi registada em 1874 pelo botânico Augusto Luso da Silva que sendo poeta a transformou em quadras (transcritas na página) (Paredes); Senhora Pedro de Rates (c/descrição - Póvoa do Varzim); Senhora que passou (c/descrição - Vila Verde); Senhora Tiago dos Velhos (c/descrição - Arruda dos vinhos); Senhora Torpes (Sines); Serra da Nó (divulgação na íntegra destas lendas - Ponte de Lima); Sete Passos (descrição de todas as lendas - Freixo de Espada à Cinta); Seteais (Sintra); Seu Nome (Caria - c/descrição – Moimenta da Beira); Sino de ouro – Alguber (Cadaval); Sobreira formosa (c/descrição - Proença-a-Nova); Sopa da Pedra – descrição (Almeirim); Tamborzinho (c/descrição - Campo Maior); Tear de Ouro (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); Tentação do Rei Honório (Sintra); Terra de campo maior: "aqui será o nosso campo maior" (c/descrição - Campo Maior); Tesouro da Cabreia (c/descrição – Sever do Vouga); Tesouro de Mênones (descrição de todas as lendas - Freixo de Espada à Cinta); Tesouro enterrado (Sortelha - Sabugal); Tomás das Guingostas (lendas mencionadas não na sua íntegra - Melgaço); “Tio de Roma“ (Alvite – c/descrição - Moimenta da Beira); Topónimo de Caneças (Odivelas); Topónimo de Odivelas (Odivelas); Três Covinhas (lendas e tradições – Tabuaço); Três Sapinhos do Hortal (Paços de Ferreira); Uma Fonte... Uma Moura... (c/descrição - Póvoa do Varzim); Unhas do Diabo (divulgação na íntegra destas lendas - Ponte de Lima); Viagem da Rainha Santa a Penamacor [José Manuel Landeiro, em “O Concelho de Penamacor, na História, na Tradição e na Lenda”] (Penamacor); Velha (com bibliografia e todas as lendas c/divulgação - Miranda do Douro); Velha de Bico (lendas mencionadas não na sua íntegra - Paredes de Coura); Vingança de Fernão Gonçalves (lendas mencionadas não na sua íntegra - Monção); Vingança de Fernão Gonçalves (Monção); Xido (descrição de todas as lendas - Freixo de Espada à Cinta)

- Lobo-marinho história de ligação ao nome de Câmara de Lobos (Câmara de Lobos); Topónimo de Caneças (Odivelas); Toponímia (Portimão); Origem do nome (Porto Santo)
- Mitos, Lendas e Narrativas (Mirandela)
- Serra de Montejunto ser considerada por muitos a “Serra-Mãe” sagrada e santuário da caça e dos pastores (Cadaval)
- Vinho / história (Mirandela)

5.6. Língua/Dialetos/Siglas

- Dialeto Barranquenho é "Património Cultural Imaterial de Interesse Municipal" (Barrancos)
- Dicionário do Laínte da Casconha (Castanheira de Pera); Laínte da Casconha (uma linguagem exclusivamente oral que era utilizada pelos vendedores ambulantes de tecidos de Castanheira de Pera) (Castanheira de Pera)

- Levantamento: Saberes e Ofícios Tradicionais (SOT), das Tradições Orais (TO) e das Tradições Festivas (TF) (Lourinhã)
- Língua Mirandesa [O dia 17 de setembro tornou-se o Dia Oficial da Língua Mirandesa] (Planalto de Miranda do Douro e Vimioso)
- Centro de Estudos António Maria Mourinho [Língua Mirandesa] (Miranda do Douro)
- Linguagem popular [maiores dialetos da língua portuguesa] (Mirandela)
- Pregões das varinas (Espinho)
- Siglas Poveiras (Póvoa do Varzim)

5.7. Música e cantares

- Bailinho da Madeira (Machico)
- Canção de Coimbra [Candidatura a património imaterial da humanidade] (Coimbra); Canções (Alpiarça); Fado (Lisboa, Vila do Bispo); Património imaterial [fado] (Porto); Canção da fogaceira (Santa Maria da Feira); *Genius Locci* – património imaterial [levantamento de 45 letras de canções populares] (Sever do Vouga); Cancioneiro popular bragançano (Mirandela); Mondadeiras [cantar das mondadeiras (c/quadras)] (Chamusca); Hino dos forcados amadores da Chamusca [Por D. Maria Mimela Cid (Madrinha dos Forcados)] (Chamusca); Cancioneiro popular [cantigas religiosas, amorosas e de saudade, satíricas e de escárnio, de romaria e de roda, das colheitas: vindimas, corte dos cereais, as desfolhadas, etc. – transcrição de uma na página] (Armamar, Cuba); Cantigas populares: [Viva quem aqui chegou; Candeeiro da esquina; Tecedeira; Alvite; Serões] (transcrições na página - Moimenta da Beira)
- Cantar as almas santas ou amenta das almas (Cantanhede, Alvaiázere, Águeda); Deitar das almas (Vila Verde); Encomendação das almas (Proença-a-Nova); [Na terceira sexta-feira (antes da Páscoa), fazia-se a encomendação das almas. O Amentar das Almas ou a encomendação das almas canta-se de noite em geral pela Quaresma] (São João da Pesqueira); Canto das Almas (Condeixa-a-Nova)
- Cantares às estrelas (Ribeira Grande)
- Cantares das saloias nas festas do Espírito Santo¹¹⁵ (Calheta - Madeira); Ciclo do Espírito Santo: bandeiras, coroas e despensas (Ribeira Grande, Alenquer); Festas do Espírito Santo (Alenquer, Angra do Heroísmo, Calheta - Açores, Calheta - Madeira, Corvo, Ílhavo, Lajes das Flores, Lajes do Pico, Lagoa, Lourinhã, Mação, Ponta do Sol, Ribeira Brava, Santa Cruz da Graciosa, São Roque do Pico, Vagos); Festas do Império do Divino Espírito Santo [Coroa – insígnia do Espírito Santo] (Alenquer, Santa Cruz das Flores); Festas do Império da Santíssima Trindade (Ribeira Grande)

¹¹⁵Cf. 3.2. Feira(s)/Festa(s)/Procissões/Romarias, p. 160.

- Cante: Associações de cante alentejano (Castro Verde); Cantares alentejanos (Vidigueira); Cante alentejano [com o *Fora d'Oras* e o Grupo Coral e Etnográfico *Cantares de Évora*] (Vila de Mora); Cante ao Menino (Almodôvar); Cante (Castro Verde); Cuba é cante *Catedral do Cante* (Cuba); *O Cante Alentejano é Como Eu* (Ferreira do Alentejo); Mértola celebra cante Património Cultural Imaterial da Humanidade (Mértola); Encontros de cante alentejano (Évora); Cante alentejano Património Cultural Imaterial da Humanidade (Évora); Assembleia Municipal aprova saudação ao cante alentejano (Vila de Mora); Candidatura do cante alentejano a Património Cultural Imaterial da Humanidade – UNESCO (Viana do Alentejo); Encontro de cante alentejano (Viana do Alentejo); [MODA – Associação do cante alentejano [livro *O Cante Alentejano, os Grupos Corais e a sua Salvaguarda*. Encontro do cante alentejano classificado em finais de novembro de 2015 pela UNESCO - Património Cultural Imaterial da Humanidade] (Viana do Alentejo); Grupo Coral do Sindicato da Indústria Mineira do Sul [fundado em 18 de janeiro de 1926 - segundo Paulo Lima em *O Fado Operário no Alentejo – séculos XIX e XX*, pág. 68 - canta o conhecido Hino dos Mineiros] (Aljustrel); Município de Odemira congratula cante alentejano (Odemira); Corais alentejanos (Setúbal); Oficina do canto (Vila de Mora)
- Concerto de Natal (Calheta - Madeira)
- Pauliteiros (Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro)
- Pedreira dos Sons (Viana do Alentejo)
- Reportório de cantigas e danças (Paredes de Coura)

6. Promotores

6.1. Associações

- ADRACES [Associação de Desenvolvimento da Raia Centro e Sul] (Vila Velha de Ródão)
- Associação de cante coral alentejano (Alvito)
- Associação do Grupo de Artesões de Vale Eureka (GAVE) (Sintra); Associações de Artesãos (Odivelas)
- Associação Portuguesa para o Património Imaterial (Vila Real)
- Associação Torrejana de Ensino Profissional (Torres Vedras)
- Associações culturais (Lagos, Santiago do Cacém, Seixal)
- Associações de dança (Lagos)
- Associações Equestres (Azambuja, Mourão)
- Projeto etnográfico “Ciclo do pão” (Ansião)

6.2. Grupos

- Bandas de Música (Barreiro, Castelo de Paiva, Fornos de Algodres, Gondomar, Mação, Machico, Penedono, Ponta do Sol, Sever do Vouga, Vila Nova de Paiva); Música (Mirandela, Mogadouro); Música e danças (Calheta); Música Popular e Cantares Tradicionais (Mourão, Gondomar); Músicos do Redondo (Redondo)
- Bandas Filarmónicas (Alcácer do Sal, Alcochete, Azambuja, Barcelos, Benavente, Bombarral, Cadaval, Calheta - Madeira, Cantanhede, Castro Verde, Celorico da Beira, Corvo, Covilhã, Cuba, Fundão, Grândola, Lagos, Lajes do Pico, Lourinhã, Mangualde, Melgaço, Miranda do Corvo, Mortágua, Mourão, Odemira, Oliveira do Hospital, Penacova, Porto Santo, Póvoa do Lanhoso, Redondo, Santa Cruz da Graciosa, Santa Cruz, Santiago do Cacém, Sines, Sintra, Soure, Vagos, Velas, Vila Nova de Poiares, Vila Velha de Ródão, Vila Verde)
- Bombos do Baraçal (Celorico da Beira); Bombos (Fundão, Porto Santo)
- Camerata musical (Barreiro); Tocadores de bombo (Fundão); Tocadores de concertinas (Cabeceiras de Basto); Tocadores de gaita-de-foles e caixa (Alcochete); Tocata tradicional (c/descrição dos instrumentos - Vila Verde); Tocadores de viola, acordeão e gaita-de-beiços (Lagoa)
- Cantadeiras do Redondo (Redondo)
- Desfile etnográfico (Calheta - Madeira, Santana, Lagoa, Ribeira Brava, Loures, Tarouca, Azambuja, Penedono); Etnografia [cultura agrária] (Vila Nova de Paiva); Etnografia e Folclore (Alenquer, Coruche, Golegã); Grupo etnográfico de danças e cantares (Aljustrel)
- Encontro mineiro (Mértola)
- Grupo coral de Ourique (Ourique)

- Grupo de cantares populares (Fronteira, Redondo, Penamacor, Porto Santo, Vila Nova de Poiares, Oliveira do Hospital, Calheta - Madeira); Grupo de Cordas (Calheta - Madeira); Grupo de instrumentos tradicionais madeirenses (São Vicente); Grupo de percussão (Cascais); Grupo instrumental (Ponta do Sol); Grupo musical (Melgaço, Soure, Lourinhã)
- Grupo Sempre Aprender (Condeixa-a-Nova)
- Grupos corais (Aljustrel, Castro Verde, Calheta - Madeira, Gondomar, Cuba, Mourão, Ferreira do Alentejo, Fundão, Penacova, Santana, Sintra, Redondo, Penamacor, São Vicente, Ponta do Sol, Lagos, Coimbra, Machico, Velas); Grupos corais e etnográficos (Almodôvar)
- Grupos culturais (Odemira, Santana)
- Grupos de cantares alentejanos (Barreiro, Mourão, Grândola)
- Grupos de folclore (Almeirim, Alpiarça, Cadaval, Castanheira de Pera, Chamusca, Miranda do Corvo, Oliveira do Hospital, Redondo, Seia, Vendas Novas Barreiro, Batalha, Benavente, Bombarral, Coruche, Covilhã, Fundão, Lourinhã, Melgaço, Paredes de Coura, Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Mesão Frio, Murça, Nazaré, Oliveira do Hospital, Penamacor, Sobral de Monte Agraço, Vila Nova de Poiares, Águeda, Sever do Vouga, Ponta Delgada, Almeirim, Alpiarça, Coruche, Fornos de Algodres, Mirandela, Oleiros, Oliveira do Hospital, Pampilhosa da Serra, Redondo, Tavira, Vila do Porto, Ponta do Sol, Velas, Porto Santo, Santa Cruz da Graciosa, Proença-a-Nova, Soure, Alcobaça, Ansião, Amares, Barcelos, Braga, Calheta - Madeira, Cabeceiras de Basto, Póvoa do Lanhoso, Penacova, Terras de Bouro, Vila Verde, Gondomar, Paços de Ferreira, Póvoa do Varzim, Santa Cruz, Sintra, Caminha); Grupos folclóricos (Mangualde, Coruche, Sátão); Rancho etnográfico (Cadaval, Sabugal); Rancho folclórico e etnográfico (Chamusca, Lagos); Ranchos folclóricos (Coruche); Ranchos folclóricos (Aljustrel, Moimenta da Beira, Mortágua, Penedono, Vila Nova de Paiva)
- Grupos de Forçados Amadores (Alcochete, Praia da Vitória, Moita)
- Grupos de música popular (Almodôvar); Grupos de música tradicional (Penedono, Penalva do Castelo, Sátão); Grupos etnográficos (Tabuaço); Grupos etnográficos de danças e cantares (Sátão); Grupos etnográficos de danças e cantares (Ansião, Chamusca, Miranda do Corvo, Velas, Ílhavo, Vila Nova de Poiares, Castelo de Paiva, Celorico da Beira, Chamusca, Vendas Novas, Chamusca, Proença-a-Nova, Alpiarça, Bombarral, Nazaré, Fornos de Algodres, Castro Marim, Calheta - Madeira, Murça, Redondo, Santa Cruz das Flores, Terras de Bouro); Grupos de cantares e tocares (Santana); Grupos de dança e cantares (Santiago do Cacém, Sintra); Orfeão (Fronteira, Gondomar); Orquestra de acordeões (Santana); Orquestra de bandolins (Machico); Orquestras ligeiras (Vagos, Vila do Nordeste, Velas)
- Grupos de teatro (Penedono, Vendas Novas)

6.3. Organismos

- Academia de Música de Lagos (Lagos)

- Acordeões do Mundo – Festival Internacional de Acordeão (Torres Vedras)
- Casa da Cultura Islâmica e Mediterrânica e Centro de Interpretação do Património Islâmico (Silves)
- Centro de Estudos Ibéricos cooperação transfronteiriça (Guarda)
- Concerto da Escola Profissional das Artes da Madeira - Núcleo de Machico (Machico)
- Cooperativa das Bordadeiras de Machico (Machico - Madeira) - promotores
- Cooperativa de Artesanato de Santa Maria [áreas: panificação, a doçaria e a tecelagem] (Vila do Porto) – promotores
- Ecomuseu de Barroso (sistema integrado de inventário e gestão documental, existem atualmente: 7542 registos) (Boticas, Montalegre)
- Escola de Música Tradicional Popular Portuguesa (Batalha); Escola Profissional de Torres Novas (Torres Vedras)
- Fundação Rei Afonso Henriques: Agenda Cultural Transfronteiriça Zamora-Bragança (Bragança)
- Identidade Corporativa (Normativo Gráfico, logótipos, marca: Armamar - *Terra de Emoções*) (Armamar)

6.4. Eventos

- Almoço dos Ganhões (Viana do Alentejo)
- Bienal Internacional de Cerâmica Artística de Aveiro (Capital da Cerâmica Artística) (Aveiro)
- Coleção "Linhas de Torres" (Torres Vedras); Fontes Locais das Linhas de Torres Vedras (Mafra); Projeto rota histórica das Linhas de Torres (Arruda dos Vinhos)
- Comemoração da Batalha dos Atoleiros (Fronteira)
- Congresso de Medicina Popular Vilar de Perdizes - XXIX (Montalegre)
- Cultura musical em formato digital (Mogadouro)
- Engenhos (Calheta - Madeira, Machico)
- Estudo Antropológico das Festas Nicolinas (Guimarães)
- Folheto e Vídeos Promocionais do Município da Murtosa (PT, ING, ESP) (Murtosa)
- Foral Manuelino de Mira (c/descrição - Mira)
- Hipismo/Equitação (Cascais, Torres Vedras)
- Homenagem ao Campino (Azambuja)
- Iluminação de Natal (Porto Moniz, Calheta - Madeira)
- Monografia de Valpaços (Valpaços)
- Projeto Turismo - Vale do Douro (Alijó)
- Ruas floridas (Chamusca, Redondo)
- Sociedade Cultural, Desportiva e Recreativa de Figueiros (Cadaval)

- Vale do Minho Digital [Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira. Recolha de lendas é o resultado de uma investigação realizada durante o ano de 2001, nos seis concelhos que compõem a Associação de Municípios do Vale do Minho] (Caminha, Vila Nova de Cerveira, Paredes de Coura, Valença, Monção e Melgaço); Vídeos: "Estanhos em folha", "Flores em sabonete", "Trapologia e Bordados", "Pintura e Joias e Bordados", "Arranjos florais" (Góis)

6.5. Produtores/Entidades

- Marca Mação (Mação)
- Património cultural e paisagístico [um dos municípios da região do Douro integrado na zona classificada pela UNESCO Património da Humanidade] (Armamar)
- Património Etnográfico e Imaterial: Heráldica, Brasão de Ovar (atual), Brasão de Ovar (em estudo) (Ovar); Heráldica (Brasão e Bandeira do município - Armamar)
- Património Imaterial dos Açores – Governo dos Açores (São Roque do Pico)
- Património Imaterial em destaque na Festa do Associativismo e Juventude (Vila Nova de Famalicão)
- Processo de certificação do barro preto de olho marinho (Vila Nova de Poiares)
- Produtores do Queijo da Serra (DOP) (Serra da Estrela)
- Produtores de cereja (Proença-a-Nova)
- Publicações (Machico, Funchal, Torres Vedras)
- Sabugal TV (Sabugal); TV Municipal (Mogadouro)
- Universidade de Coimbra, Alta e Sofia [Património Mundial da Humanidade - 2013] (Coimbra)

A Nossa Universidade

Colégio dos Jesuítas
Rua dos Ferreiros - 9000-062, Funchal

Tel: +351 291 209400
Fax: +351 291 209410
Email: gabinete@universidade.azores.pt