



Seminário na UTAD debateu Doçaria Popular

Numa iniciativa do CETRAD, o Seminário Permanente de Investigação e Desenvolvimento (SPID), realizado no dia 6 de dezembro, foi dedicado ao papel sociocultural e dinâmicas de patrimonialização dos doces tradicionais de Vila Real.

No seminário participaram cerca de 50 pessoas, especialmente alunos da licenciatura em turismo, investigadores do CETRAD e professores da UTAD. A sessão de abertura foi feita pelo diretor da licenciatura em turismo da UTAD, Xerardo Pereiro, que destacou a importância da ligação entre investigação e docência e enquadrou esta atividade na unidade curricular de “Turismo, Agricultura e Alimentação”, nas linhas de investigação do CETRAD e no grupo de investigação sobre património cultural, turismo e identidades.

De seguida, o antropólogo Ricardo Manuel Ferreira de Almeida apresentou a sua investigação, em curso, sobre a doçaria

tradicional em Vila Real, focando o exemplo dos “pitos de Santa Luzia”. Este doce tradicional, com invenção documentada de Ermelinda Correia, uma mulher que viveu entre os séculos XVIII e XIX, é hoje oferecido pelas mulheres aos homens em Vila Real no dia 13 de dezembro (dia de Santa Luzia), e mais tarde numa relação de dádiva e contra dádiva, os homens oferecem uma “gancha” às mulheres no dia 3 de fevereiro, no dia de São Brás.

O seminário contou também com a intervenção de Rosa Cramez, licenciada em turismo pela UTAD e mestranda em antropologia pela UTAD-ISCTE, que se apresentou como “doceira” de quarta geração e não apenas como empresária. Começou a sua apresentação pela contextualização da doçaria conventual no quadro de relação entre alimentação, identidade e património cultural, para, na sequência, justificar o porquê da construção de uma candidatura a património cultural imaterial da humanidade da doçaria tradicional portuguesa. Com base na importância dos conventos como difusores da doçaria tradicional, apresentou diversos exemplos nacionais e internacionais deste fenómeno, para depois se centrar na experiência da sua inovadora empresa, Casa Lapão, única pastelaria de Vila Real destacada no Guia Michelin.