



AGUARDENTES E LICORES DA REGIÃO ALGARVE (PORTUGAL): HISTÓRIAS DE UM DESTINO TURÍSTICO

BRANDIES AND LIQUEURS FROM ALGARVE REGION (PORTUGAL): STORIES OF A TOURIST DESTINATION

Bianca Itibiriçá Ribeiro da Silva

Universidade Estadual de Goiás (UEG)
biancaueg@gmail.com

Jean Carlos Vieira Santos

Universidade Estadual de Goiás (UEG)
jean.vieira@ueg.br

Gislane Guimarães Marques

Universidade Estadual de Goiás (UEG)
gigi.gastro@hotmail.com

Eva Sandra Fernandes da Cunha Leal

Universidade Estadual de Goiás (UEG)
evasandrafc@gmail.com

Célia Benvinda Azevedo Soares

Universidade Estadual de Goiás (UEG)
celia.soares@ueg.br

Resumo: Este artigo utiliza o conhecimento e a discussão apresentada na obra de Galego e Almeida (2007), que leva a uma reflexão sobre as aguardentes de frutos e os licores da região Algarve, localizada ao sul de Portugal. O presente trabalho aborda a produção dessas bebidas ao longo do tempo, em que a literatura investigada mostra a importância de tais produtos na economia de pequena escala dos agricultores da serra algarvia, bem como a necessidade de continuarem a desenvolver essas atividades. Nesse sentido, realizou-se uma pesquisa teórica que buscou compreender e aprimorar fundamentos teóricos, partindo das possibilidades interpretativas oferecidas pela obra estudada, que pretende apresentar o espaço e as tramas existenciais tecidas pelos sujeitos que habitam e produzem na região Algarve, com vistas a pensar a gastronomia (saber-fazer) a partir de áreas como a geografia e o turismo em uma perspectiva interdisciplinar. Tal percurso teórico permitiu ressaltar a história de licores e aguardentes, a herança árabe, o início das destilarias industriais e as técnicas de produção, ao dialogar com autores como Freixa e Guta (2009), Demo (2000), Oliveira e Gonçalves (2017), Santos, Pinto e Guerreiro (2016), entre outros.

Palavras-chave: Gastronomia. Pequenos produtores. Turismo. Algarve. Economia.

Abstract: This article use the knowledge and the discussion presented in the work of Galego and Almeida (2007), which leads to a reflection on fruit brandies and liquor from the Algarve region, located in the south of Portugal. The present work deals with the production of these beverages over time, in which the investigated literature shows the importance of such products in the small-scale economy of the farmers from Algarve, as well as the necessity to continue to develop these activities. In this sense, a theoretical research was carried out that sought to understand and improve theoretical backgrounds, starting from the interpretative possibilities offered by the studied work, that intends to present the space and the existential plots woven by the subjects that inhabit and produce in the Algarve region, in order to think the gastronomy (know-how) from areas like geography and tourism in an interdisciplinary perspective. This theoretical course allowed to emphasize the history of liqueurs and brandies, the Arab heritage, the beginning of industrial distilleries and production techniques, in dialogue with authors such as Freixa and Guta (2009), Demo (2000), Oliveira and Gonçalves (2017), Santos, Pinto and Guerreiro (2016), among others.

Keywords: Gastronomy. Small producers. Tourism. Algarve. Economy.

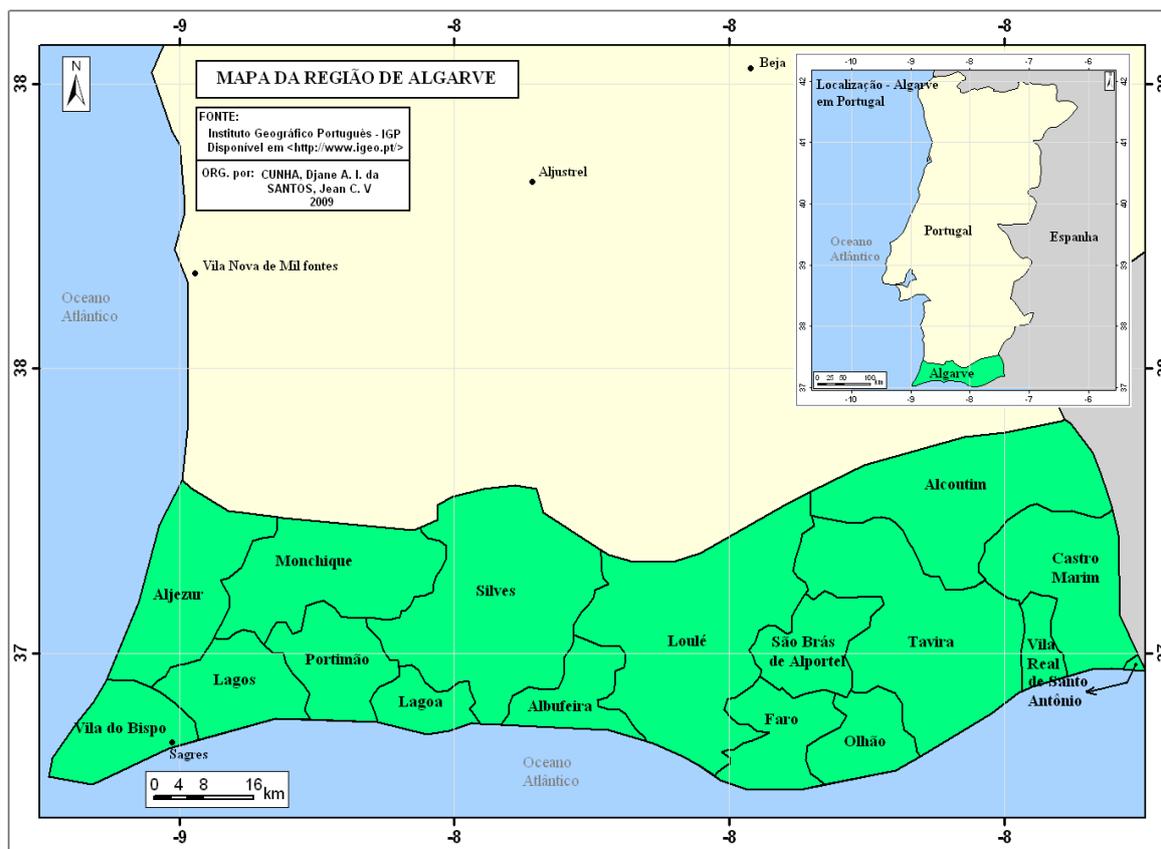
Introdução

Este artigo utiliza o conhecimento e a discussão apresentada na obra de Galego¹ e Almeida² (2007), que leva a uma reflexão sobre as aguardentes de frutos e os licores da região Algarve. Tal percurso teórico permite ressaltar a história de licores e aguardentes, a herança árabe, o nascimento das destilarias industriais e as técnicas de produção. Convém salientar que o território investigado está localizado ao sul de Portugal. (Mapa 1).

¹ Ludovina Rodrigues Galego, Mestre em Tecnologia pela Universidade de Lisboa. É docente da área de Engenharia Alimentar da Escola Superior de Tecnologia da Universidade do Algarve – Portugal.

² Valentim Ribeiro de Almeida, Doutor em Química pela Universidade de Lisboa.

Mapa 1: Região Algarve.



Fonte: SANTOS (2010).

Este estudo é, portanto, produto de reflexões e inquietações vivenciadas na disciplina de História da Alimentação e Gastronomia, no primeiro semestre do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás – *Campus* Caldas Novas³. O trabalho aborda a produção de aguardentes e licores no sul de Portugal, ao longo do tempo. Galego e Almeida (2007) mostram a importância de tais bebidas na economia de pequena escala dos agricultores da serra algarvia, bem como a necessidade de continuarem a desenvolver essas atividades, o que diminui os efeitos da desertificação humana no interior da região.

³ Também é parte da discussão teórica do plano de trabalho “A Gastronomia Portuguesa no Destino Turístico Termal, Caldas Novas (Goiás)” da bolsista de iniciação científica Bianca I. R. da Silva. Trabalho associado ao projeto de pesquisa “Destino Turístico Termal, Caldas Novas (Goiás): enfoques teóricos, estado da arte e (re)arranjos espaciais urbanos”.

Assim, é importante sublinhar que a gastronomia ocupa um lugar de destaque em nível mundial, sendo considerada Patrimônio Mundial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). Essa classificação foi elaborada Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial e é atribuída ao patrimônio que deve ser salvaguardado e que consiste no reconhecimento de usos, representações, expressões, conhecimentos e técnicas transmitidos de geração para geração e que incidem nas comunidades e grupos um sentimento de identidade e continuidade. Isso contribui sobremaneira com a promoção do respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana (SANTOS; PINTO; GUERREIRO, 2016).

O termo “gastronomia” é frequentemente associado a uma utilização sofisticada de alimentos e a um comportamento requintado de consumo. Nesse prisma, Freixa e Guta (2009, p. 19) arrazoam que “[...] desde tempos remotos as pessoas não se alimentam movidas apenas pela necessidade de sobrevivência, mas também por puro prazer”. Portanto, segundo as autoras citadas, a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos. Mas, afinal, o que é gastronomia?

[...] a origem da palavra vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Traduzindo, literalmente, “as leis do estômago”. Quem criou o termo foi o poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a.C. [...]. Muito tempo depois, no final do século XVIII, a palavra voltou à tona e o conceito se expandiu graças a um escritor apaixonado pelos prazeres da mesa, o francês Brillat-Savarin (FREIXA; GUTA, 2009, p. 20).

Perini e Gastal (2017, p. 80) mostram que a gastronomia tem sido tratada como bem cultural imaterial pelas autoridades patrimonialísticas, em que se refere aos “[...] saberes e fazeres acumulados nas receitas ao longo do tempo. Trata-se, entretanto, de um saber-fazer que só em décadas recentes mereceu ser integrado a estudos acadêmicos que incluam sua magnitude social e patrimonial”.

O presente artigo foi desenvolvido a partir de uma pesquisa teórica que buscou compreender e “[...] aprimorar fundamentos teóricos” (DEMO, 2000, p.

20) sobre a história de licores e aguardentes. Com base em Oliveira e Gonçalves (2017), partiu-se das possibilidades interpretativas oferecidas pela obra de Galego e Almeida (2007), que se propõem a apresentar o espaço e as tramas existenciais tecidas pelos sujeitos que habitam e produzem na região Algarve, com vistas a pensar a gastronomia (saber-fazer) a partir de áreas como a geografia e o turismo em um contexto interdisciplinar.

Aguardentes de Frutos e Licores do Algarve: aportando na obra de Galego e Almeida

A escolha da obra de Galego e Almeida (2007) visa finalidade conhecer uma parte da história da gastronomia portuguesa. Essa temática ainda carece de produções científicas no Brasil e mundo, mas que recentemente tem aparecido à luz de diferentes áreas como geografia, turismo, economia, sociologia, dentre outros campos relacionados às ciências sociais e humanidades.

Inicialmente, Galego e Almeida (2007) sublinham que a descoberta da destilação se perdeu no tempo, tendo sido reivindicada por vários povos. Os chineses destilavam fermentados de arroz por métodos rudimentares nos anos 3000 a.C. Enquanto isso, os egípcios, em 2500 a.C., produziam perfumes dos óleos das flores e plantas usando a fermentação e destilação. Ademais, a destilação nos anos 1000 a.C. já era conhecida pelos gregos, e depois, Aristóteles, se refere à obtenção de água doce a partir da água do mar. Já em 200 a.C. é atribuída aos romanos a capacidade de fermentar e destilar.

A obra ainda indica outros contextos geográficos e históricos da destilação no mundo, ao apresentar a fecunda contribuição de árabes e de povos da Ásia Central e do continente americano. No que tange à região Algarve, ao sul de Portugal, os autores destacam o alambique e a herança árabe que ali permaneceram na região por volta de 536 anos (713-249) (GALEGO; ALMEIDA, 2007).

Essa presença deixou traços profundos e diversos não só na agricultura e nas tecnologias, como também em hábitos e mentalidades. O alambique (*al ambiq*) é um dos engenhos produzidos pelos árabes nos territórios do sul de

Portugal, em que a invenção foi atribuída a Geber (Jabir Ibn Hayyan, 721-815) – os povos daquele país deram o nome de “álcool” ao líquido obtido por destilação.

Ao embrenhar na leitura dos capítulos, é possível compreender a semelhança do que “[...] aconteceu por toda Europa, também no Algarve (e nas outras regiões de Portugal), embora com algum atraso no tempo, surgiram as primeiras destilarias industriais no século XVIII. Tratava-se da produção de aguardente de figo” (GALEGO; ALMEIDA, 2007, p. 26-27).

Localizada no município de Lagoa, a fábrica do Sítio das Fontes foi construída em 1750 para destilar aguardente de figo e “[...] terá sido a primeira fábrica” (GALEGO; ALMEIDA, 2007, p. 27) do lugar que, hoje, é um parque de 18 hectares, reabilitado em 1989. Os autores ainda pontuam que outras fábricas existiram na região até 1895, como Neto & Fialho, Vali & Cia. e Portimão.

Galego e Almeida (2007) descrevem também as técnicas de produção das aguardentes de figo e alfarroba⁴. Nessa perspectiva, os autores chegam ao século XX, no qual haviam surgido fábricas de aguardentes, pequenas destilarias que continuavam ativas, espalhadas por quase todo o território algarvio. Em meados:

[...] do século XX, Portugal reunia um conjunto de condições favoráveis ao arranque da sua industrialização. Por um lado, tinha acumulado vultuosos capitais no fornecimento de bens aos países beligerantes da 2ª guerra mundial (têxteis, conservas e volfrâmio). Por outro lado, os responsáveis políticos investiram esses capitais, lançando sucessivamente os famosos 3 planos de fomento, que iriam vigorar até 1974 (GALEGO; ALMEIDA, 2007, p. 37).

Essa conjuntura facilitou também o crescimento da produção industrial de aguardentes e licores no Algarve. Em 1985 ressurgiu a Associação dos Produtores de Aguardente de Medronho⁵ do Barlavento Algarvio (Apararbe), com estatutos próprios, aprovados em 31 de julho do mesmo ano.

A Apararbe propõe-se também reconhece, por parte das entidades competentes, a Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação

⁴ A alfarrobeira (*Ceratonia siliqua*) é uma árvore de folha perene, originária da região mediterrânica, que atinge cerca de 10 a 20 m de altura, cujo fruto é a alfarroba, uma vagem.

⁵ O medronheiro (*Arbutus unedo*) é uma árvore frutífera e ornamental da família Ericaceae, também conhecida como meródio, ervedeiro, êrvedo ou êrvodo. É uma planta nativa da região mediterrânea e da Europa Ocidental.

Geográfica Protegida (IGP). Incluem-se nos objetivos o combate às fraudes e falsificações do medronho e a solicitação da legislação apropriada que apoie especialmente os pequenos produtores e simplifique os mecanismos para ser legalizada (GALEGO; ALMEIDA, 2007). Em meados da década de 1990:

[...] a APAGARBE contava com cerca de 150 associados (de entre os 500 produtores do Barlavento) que, em conjunto, produziam cerca de 30.000 L/ano. Tal corresponde a uma média de 200 L de medronho por produtor. Trata-se, pois, de pequenos produtores que possuem em média 2 ha de medronhal. Embora os estatutos prevejam o alargamento da Associação a todo o Algarve, no presente, a sua influência está confinada a região de Monchique. (GALEGO; ALMEIDA, p. 45, 2007).

Os autores explicam que produtos tradicionais da região Algarve na década de 1960, como a aguardente de medronho, o queijo de leite de cabra e o mel, ocupavam lugar de destaque na economia da população, e a comercialização fluía por meio de circuitos próprios. Porém, a sinergia de diversos fatores alterou radicalmente esse cenário.

A população mais jovem se deslocou para o litoral, em demanda do turismo. Por outro, começava a surgir a primeira legislação, incidindo nomeadamente sobre o engarrafamento e rotulagem e a cobrança de impostos sobre o álcool – nesse momento, não houve apoio aos produtores na implementação das medidas legais. No início da década de 1990, a produção reduziu drasticamente, alterando as relações de produção e o uso dos territórios produtores. Em 1992:

[...] no âmbito do Programa LEADER I, arrancou o projecto ARRISCA para a serra do Caldeirão, permitindo que a Associação *In Loco* inventariasse as principais áreas de intervenção para revitalizar as produções artesanais do interior algarvio. O mesmo programa financiou, entre 1993 e 1995, o projecto “Investigação-Acção sobre a Aguardente de Medronho” que veio a envolver a Universidade do Algarve, através da Escola Superior de Tecnologia (EST-UAlg) e a Direcção Regional de Agricultura (DRAALG), para além da já referida Associação *In Loco* (GALEGO; ALMEIDA, 2007, p. 47).

Já em 1995 terminou o financiamento do programa Leader, mas as instituições continuaram a trabalhar em estreita colaboração com os produtores, visto que, nos anos seguintes, surgiram novas fontes de financiamento. No capítulo 3 do livro analisado, Galego e Almeida (2007) contam a história sobre

os licores e licoristas da região Algarve, em que o município de Monchique se destaca como a terra de licores tradicionais:

Em Monchique, segundo testemunho de pessoas ligadas às casas senhoriais locais, sempre se fizeram licores nessas casas e muitas delas também possuíam destilaria. Os donos das casas senhoriais, por viajarem mais e se dedicarem à leitura, eram conhecedores dos hábitos de outros locais e transmitiam aos seus empregados o desejo de obterem tais bebidas. Estes, por sua vez, elaboravam-nas o melhor que podiam, recorrendo às excelentes matérias-primas de que dispunham na região. Entretanto, transmitiam as respectivas receitas a familiares e vizinhos (GALEGO; ALMEIDA, 2007, p. 55).

Nos trechos a seguir, Galego e Almeida (2007) confessam que, na produção artesanal, são fabricados majoritariamente licores de plantas, frutos e flores em pequena escala, produtos bastante apreciados por turistas. As dificuldades da produção dos licores em escala industrial advêm dos elevados custos de mão de obra para recolhimento e tratamento das matérias-primas, bem como dos amplos espaços necessários para armazená-los.

Existem ainda variadas receitas de licores que fazem parte da memória de diversos algarvios. Galego e Almeida (2007) se referem, por exemplo, aos licores de pétalas de rosa, de flores de rosmaninho, alecrim ou alfazema, conhecidos por todos do lugar, mas há dificuldades em produzir industrialmente; logo, estão disponíveis em ocasiões especiais. Diante disso são apresentados os licores e licoristas de escala industrial, mostrando que os licores de amêndoa amarga e de mel têm tradição no Algarve e são os mais emblemáticos dessa região a nível industrial. Os licores de café também merecem ser mencionados.

De acordo com Galego e Almeida (2007, p. 63), alguns licoristas industriais mais representativos surgiram “[...] em meados do séc. XX. Outros aparecem após a revolução de abril de 1974, precisamente quando os primeiros passavam por tempos conturbados, tendo mesmo então fechado algumas fábricas”. Já no quarto capítulo, há uma passagem pelas técnicas de produção de aguardentes de frutos, mostrando inicialmente que, na colheita dos frutos:

A maioria dos frutos são colhidos no seu melhor estado de maturação e, em seguida, são fermentados, exceção feita para o figo que, no Algarve, é tradicionalmente seco antes da fermentação, embora possa ser colhido em diferentes estádios de maturação. Das árvores, plantas e/ou arbustos produtores de fruto para possível fermentação, o medronheiro é o mais resistente, pois consegue produzir frutos sem

qualquer tratamento e mesmo no meio do mato, embora, nestas condições, seja muito mais difícil a apanha. Pelo contrário, as videiras, figueiras, ameixeiras ou alfarrobeiras, se deixarem de ser limpas e tratadas, cessam de dar frutos em pouco tempo (GALEGO; ALMEIDA, 2007, p. 75).

Nessa parte da obra é informado que, em geral, as mulheres apanhavam os medronhos e transportavam até as destilarias. Mais tarde, o medronho passou a ser transportado por animais e, posteriormente, por equipamentos mecânicos, quando se abriram caminhos pela serra (após 1970) – tal produto pode ser colhido desde o fim de setembro até janeiro. O encarecimento da mão de obra tem conduzido a um progressivo abandono das colheitas de medronho, de tal forma que, atualmente, parte significativa do fruto que se destila no Algarve é adquirida em outras regiões do país, com destaque para a zona central.

Nesse entremeio, os autores abordam a fermentação alcoólica, a destilação da massa fermentada em alambiques e o envelhecimento de destilados em contato com a madeira. Nos destilados, o trabalho destaca os aromas primários ou aromas varietais, provenientes da fruta; os aromas secundários, originados fermentação; e os aromas terciários, que resultam do envelhecimento e que também são conhecidos por *bouquet*. Esse capítulo possui textos não muitos longos que evidenciam um período de tempo e espaço que indicam uma tradição que hoje é comercializada em diferentes estabelecimentos comerciais de um dos principais destinos turísticos do mundo.

Em um âmbito histórico regional altamente consciente, sem se opor às obras referenciadas no livro, os autores destacam no quinto capítulo as técnicas de produção artesanal de licores. Eles lembram que, na região Algarve, há majoritariamente licores de maceração, em que se sobressaem matérias-primas como as substâncias extratoras, adoçantes e aromatizantes. Galego e Almeida (2007) postulam que o álcool usado como base na produção de licores deve ser de origem agrícola e de boa qualidade, de preferência o mais neutro possível, para não ocultar os aromas das substâncias aromatizantes.

No Algarve, utiliza-se frequentemente a aguardente de figo na produção artesanal, por ser mais abundante e acessível. Nessa região:

[...] as pequenas indústrias de destilação e produção de licores localizam-se na zona da serra ou do barrocal onde, muitas vezes, não

existe água da rede pública de abastecimento. Muitos produtores ainda dispõem de um poço, nora, furo ou pequenas barragens de onde retiram a água de que necessitam. A água subterrânea é muito dura, o que leva alguns produtores a destilá-la na própria caldeira de cobre, para obterem água com melhores características e que depois se utiliza na preparação dos licores, nomeadamente para ajustar o grau alcoólico. (GALEGO; ALMEIDA, 2007, p. 99).

Nas linhas subsequentes, os autores asseguram que os licores podem ser feitos dos mais variados aromas, provenientes de frutas maduras ou secas, flores, folhas, troncos, sementes, cascas de árvores ou mesmo de mel ou leite. Qualquer tipo de fruta, cultivada ou silvestre, desde que seja colhida na melhor época de maturação, esteja em bom estado e tenha aroma e cor, pode ser utilizada na preparação de licores. Por sua vez, as flores mais empregadas para preparar licores são as de laranjeira, do alecrim, de rosmaninho e de alfazema, além das pétalas de rosa.

A colheita das substâncias aromatizantes é uma das primeiras etapas na produção dos licores. Se as plantas estiverem molhadas, o excesso de umidade retarda a secagem e favorece a decomposição, o que pode inutilizá-las; se estiverem verdes, é preciso citar esse fator ao ajustar a diluição do macerado; e se a colheita for efetuada sob sol intenso (algo a ser evitado sempre que possível), as plantas colhidas devem ser protegidas, de forma a minimizar a perda dos compostos voláteis.

Dentre os processos conhecidos para extração de aromas, o mais utilizado na produção artesanal da região algarvia é a maceração. Tal processo consiste na inserção da substância aromatizante em um destilado durante certo período, à temperatura ambiente. Após a maceração ou infusão, é preciso proceder a uma filtração para separar as substâncias aromatizantes do líquido aromatizado – ela pode ser feita com peneiros finos, papel de filtro, linho ou algodão. Na indústria, filtros de placas de celulose têm sido utilizados (GALEGO; ALMEIDA, 2007).

Cumprir lembrar que na fase de maturação, citada no quinto capítulo, são formadas substâncias aromáticas, o que é influenciado pela presença do álcool e/ou do açúcar. Antes de engarrafar um licor, pode ser necessária a uniformização das suas características, de modo a obedecer à legislação

vigente. É preferível o uso de garrafas de vidros escuras ou opacas, para que o licor conserve melhor a cor e o aspecto original.

Os produtos apresentados por Galego e Almeida (2007) são, nas primeiras décadas do século XXI, importantes componentes da atividade turística (Foto 1) desenvolvida na região Algarve. Os turistas que visitam o destino internacional encontram os produtos em mercados públicos, feiras, eventos e diferentes comércios das cidades do sul de Portugal. Dessa maneira, contribui-se com o turismo gastronômico regional por meio de “[...] um catalisador do desenvolvimento e crescimento regional, visto que complementa e apoia outras formas de turismo e diferentes setores” (RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2018, p. 187). Dentre outras análises obtidas com os estudos a partir da obra de Galego e Almeida:

[...] o construto turismo gastronômico é reconhecido pela sua importância em diferentes aspectos, sendo estes: i) econômico: poder de fomentar recursos econômicos para rotas e regiões por meio de aporte financeiro de turistas quando das suas viagens; e ii) social/cultural: ressurgimento/manutenção de receitas/hábitos culturais típicos das localidades e/ou de ancestrais. Ainda, o contexto é visto como alternativa para a manutenção de propriedades rurais, implementando atividade acessória a principal. Não obstante, quando o turismo gastronômico não é implementado e/ou executado com responsabilidade, muitas consequências negativas também são ressaltadas, como a exploração econômica das comunidades; desvirtuação dos valores originais; geração de cinturões de pobreza no entorno, entre outros. Logo, o turismo gastronômico é uma atividade considerada importante, mas, como outras, deve ser desenvolvida com estratégia, planejamento e responsabilidade, principalmente com relação às pessoas e à sua história. (RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2018, p. 200).

Foto 1: Cachaça de Medronho comercializada na Feira da Serra na cidade de Loulé/Algarve. Evento importante para produtores locais e turistas.



Fonte: Vieira Santos, J. C. 2008.

Todavia, o turismo gastronômico é reconhecido por parte dos autores referenciados neste artigo como uma oportunidade para o desenvolvimento local e regional com ações tradicionalmente executadas, mas pouco divulgadas, como mostrou o livro de Galego e Almeida (2007). Apesar disso, os autores objetivaram apresentar a história e as técnicas de produção de aguardentes de frutos e licores.

Em se tratando dos alicerces para a noção de turismo ancorado no saber gastronômico, é fundamental ressaltar que de acordo com Guerra, Santos e Neves (2018, p. 129), que o desenvolvimento econômico se insere na cultura de um país/região, e falar em cultura é considerá-la uma característica de todos os povos humanos, que envolve não apenas os “aspectos econômicos, mas também os políticos, sociais e religiosos, além dos costumes. Cumpre salientar que a cultura diz respeito a características, criatividade e diversidade de expressões de um povo, estabelecendo a integração dos elementos que compõem a sociedade”.

Neste estudo, vale lembrar as palavras de Hobday e Denbury (2010, p. 6), para quem “[...] muita coisa mudou na culinária mundial nos últimos 15 anos” e, nesse contexto, Vasconcelos (2018, p. 17) sublinha que atualmente “a vida se

concretiza para além de um mundo real, palpável e limitado, em um movimento que não é apenas linear, único e constante. O movimento é múltiplo, fluindo entre tênues fronteiras de mundos que se sobrepõem, incluindo o real, o imaginário, o atual e o virtual”. Desse modo, campos do conhecimento como a geografia devem se abrir cientificamente a discussões e abordagens acerca da gastronomia, proporcionando contributos a partir de áreas como geotecnologias, humanidades e geofísica, em razão de um debate inesgotável para as suas categorias de análise: espaço, paisagem, lugar, território e região.

Considerações finais

Este trabalho aborda uma pesquisa voltada à temática histórica da gastronomia portuguesa em contextos antigos, ao descrever cenário, uma época e uma paisagem que é territorial e regional, com base nos contextos geográficos e históricos, para mostrar a importância das aguardentes de frutos e licores de um dos principais destinos turísticos do mundo. Transcrevem-se fielmente a história e as técnicas de uma produção que era familiar e que hoje seduz e cativa os turistas que chegam à região.

A obra mostra que a destilação é uma prática iniciada há muito tempo e clamada por vários povos. Os primeiros relatos do emprego dessa técnica na fabricação de bebidas para fins gastronômicos dizem respeito à produção de vinhos. O alambique, uma herança dos árabes, deu início e foi inspiração para outras bebidas com a destilação de frutos variados, resultando em licores e na aguardente.

O presente artigo mostrou que o caminho no mercado da destilação é árduo: no começo, não era produzido comercialmente, e a propagação da prática resultou em leis rigorosas e desfavorecedoras para os pequenos produtores. Tal realidade resultou na industrialização do mercado, o que desencadeou inúmeras pesquisas para a obtenção de um produto de melhor qualidade.

Referências

DEMO, P. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2000.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

GALEGO, L. R.; ALMEIDA, V. R. de **Aguardentes de frutos e licores do Algarve: história, técnicas de produção e legislação**. Lisboa: Colibri, 2007.

GUERRA, I. C. V.; SANTOS, J. C. V.; NEVES, A, R. das. Caldas Novas, Goiás: um cenário de lazer e turismo, moradores e visitantes. **Revista Sapiência**, v. 7, n. 14, p. 121-135, ago./dez. 2018.

HOBDA, C.; DENBURY, J. **Segredos da apresentação de pratos**. Barueri: Marco Zero, 2010.

OLIVEIRA, V. de.; GONÇALVES, R. J. de A. F. Diálogos entre Geografia e Literatura Regional: os garimpos e a formação espacial de Iporá (GO) e seu entorno. **Revista Sapiência**, v. 6, n. 2, p. 218-234, ago./dez. 2017.

PERINI, K. P.; GASTAL, S. Italianidade como herança cultural: a gastronomia de imigração na região turística da Serra Gaúcha. **Turismo: Estudos & Práticas**, v. 6, p. 78-100, 2017.

RIBEIRO-MARTINS, C. S.; SILVEIRA-MARTINS, E. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Revista Turismo – Visão e Ação**, v. 20, n. 1, jan./abr. 2018.

SANTOS, J. C. V. **Políticas de regionalização e criação de destinos turísticos entre o Lago de São Simão e a Lagoa Santa no Baixo Paranaíba Goiano**. 2010. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2010.

SANTOS, J. T.; PINTO, P. S. L. G. dos S.; GUERREIRO, M. O contributo da experiência gastronômica para o enriquecimento da experiência turística. Perspectivas de um estudo no Algarve, Portugal. **Revista Turismo – Visão e Ação**, v. 18, n. 3, p. 498-527, set./dez. 2016.

VASCONCELOS, C. A. (Org.). **Tecnologias, currículo e diversidades: substratos teóricos-práticos da/na educação**. Maceió: EDUFAL, 2018.

Sobre as autoras e autor:

Bianca Itibiriçá Ribeiro da Silva

Graduanda do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás (UEG – Campus Caldas Novas). É bolsista de Iniciação Científica (BIC-UEG), desenvolvendo pesquisa sobre a gastronomia portuguesa no destino turístico termal, Caldas Novas (Goiás) como parte do projeto de pesquisa “Destino Turístico Termal, Caldas Novas (Goiás): enfoques teóricos, estado da arte e (re)arranjos espaciais urbanos”.

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/8559226808767960>

Jean Carlos Vieira Santos

Professor do Mestrado Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER) da Universidade Estadual de Goiás (UEG), do Mestrado em Geografia da UEG Campus Cora Coralina e dos cursos de Graduação e Tecnologia da UEG Campus Caldas Novas. Pós-doutorado em Turismo pela Universidade do Algarve (Portugal), Doutorado e Mestrado pela Universidade Federal de Uberlândia (IGUFU/Brasil).

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/7542926208646393>

Gislane Guimarães Marques

Possui Graduação Tecnológica em Gastronomia pela Faculdade Cambury de Goiânia e Pós-Graduação (Especialização) em Docência no Ensino Superior pela Faculdade Alfredo Nasser. Atualmente, é docente da Universidade Estadual de Goiás, Campus Caldas Novas. Tem experiência na área de Gastronomia, com ênfase em Cozinha Brasileira, atuando principalmente no seguinte tema: Garde Manger e Oficina de Criação.

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/7482569835283730>

Eva Sandra Fernandes da Cunha Leal

Graduação em Letras pela Universidade Estadual de Tocantins (UNITINS), Especialização em Psicopedagogia pela Universidade Federal de Uberlândia (MG), Especialização em Letras/Língua Inglesa pela Universidade Estadual de Goiás (UEG – Campus Morrinhos). Tem experiência na área de Língua Inglesa. Atualmente, é docente da Universidade Estadual de Goiás, Campus Caldas Novas. Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/3256537009097437>

Célia Benvinda Azevedo Soares

Possui graduação em Ciências Biológicas e Ciências Contábeis pela Universidade Estadual de Tocantins e Especialização em Métodos e Técnicas de Ensino pela Universidade Salgado de Oliveira (Goiânia). Atualmente, é professora da Universidade Estadual de Goiás (UEG), Campus Caldas Novas, atuando com os seguintes temas: educação, finanças e taylorismo.

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/9503675177141075>

Recebido em Março de 2019.
Aceito para publicação em Maio de 2019.