



## Etnografías de las ferias de la castaña de Açor y del queso de Soalheira

### Ethnographies of the fairs of Açor chestnut and Soalheira cheese

Angel Baldomero Espina Barrio

Universidad de Salamanca, España

[espina@usal.es](mailto:espina@usal.es)

ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-0212-3701>

Miguel N. S. Forte Salvado

Universidad de Salamanca, España

[pedro-salvado@hotmail.com](mailto:pedro-salvado@hotmail.com)

Recibido/Received: 28/02/2018

Aceptado/Accepted: 12/06/2018

#### **RESUMEN:**

El presente artículo supone la conclusión de una investigación antropológica más amplia que se ha realizado los últimos cuatro años (2014-2017) sobre diversas fiestas del Municipio de Fundão (Portugal), concretamente sobre la fiestas de los Cencerros ("Chocalhos") de Alpedrinha (2014); la Fiesta de la Cereza ("Festa da Cereja") de Alcongosta (2015); el Festival de los Níscaros ("Festival dos Míscaros") de Alcaide (2016); a las que ahora viene a sumarse para completar el ciclo festivo, el estudio de la Feria del Queso ("Feira do Queijo") de Soalheira (2017) y la Fiesta de las castañas de la Maúnça en Açor (2017). El objetivo de la etapa final de tal investigación ha sido, además del de completar el mencionado calendario con el estudio de una de las celebraciones más antiguas y quizá la más genuina (Açor), el de aportar una reflexión final sobre la importancia de estos nuevos rituales en la actualidad realizando un análisis de su estructura, de su evolución y una prospectiva sobre su posible futuro. Ya hemos comprobado cómo estas fiestas, que no son del calendario tradicional religioso, están orientadas al incremento del consumo y el comercio de productos rurales autóctonos de calidad, así como a fomentar el turismo y una identidad positiva para los aldeanos. Y también conocemos que este nuevo ciclo festivo es intencionadamente fomentado por las autoridades municipales. En el artículo se retoman, ya al completo, sus orígenes, sus semejanzas y diferencias, y se ensaya poner de manifiesto las oposiciones del código simbólico estructural de las mismas.

*Palabras clave:* Antropología cultural; consumo; festival; Queso; Castaña; Portugal; Trabajo de campo.

#### **ABSTRACT:**

This article supposes the conclusion of a more extensive anthropological investigation that has been realized in the last four years (2014-2017) on diverse festivals of the Municipality of Fundão (Portugal), concretely on the parties of the "Rattles" of Alpedrinha (2014) ; the "Festival

of the cherry" of Alcongosta (2015); the "Mushroom Festival" of Alcaide (2016); and the "the chestnuts festival" of the Maunça in Açor (2017), and now being added to complete the festive cycle, the study of the Cheese Fair in Soalheira. The objective of the final stage of such research has also been to complete the mentioned calendar with the study of one of the oldest and perhaps the most genuine (Açor) celebrations, to provide a final reflection on the importance of these new rituals currently performing an analysis of its structure, its evolution and a prospective about its possible future. We have already seen how these holidays, which are not part of the traditional religious calendar, are aimed at increasing the consumption and trade of quality rural native products, as well as promoting tourism and a positive identity for villagers. And we also know that this new festive cycle is intentionally encouraged by the municipal authorities. This article goes back to its origins, its similarities and differences, and tries to reveal the oppositions of the structural symbolic code of the same.

*Keywords:* Cultural Anthropology; consumption; festival; Cheese; Chestnut; Portugal; Field work.

## Introducción

Las localidades de Soalheira y de Açor están situadas en lugares muy diferentes y ecológicamente disímiles dentro del mosaico paisajístico que forma el Concejo de Fundão, municipio en el que hemos centrado nuestras investigaciones desde hace varios años, y que está inserto en la región centro de la antigua provincia de la Beira Baixa. Perteneciendo a Distrito de Castelo Branco, su capital es la ciudad de Fundão, sede administrativa de 23 feligresías ("freguesias")<sup>1</sup>, muchas de las cuales serán citadas a continuación.

El objetivo principal de este trabajo ha sido analizar dos de las fiestas del Municipio de Fundão celebradas respectivamente en las parroquias de Soalheira ("Feira do Queijo") y de Açor (Anexa a la de Castelejo - "Mostra de Artes e Sabores da Maunça"), también popularmente llamada "Fiesta de la Castaña", asociadas, entre otras cosas, al consumo y promoción de tales productos locales. Estas dos manifestaciones son parte de un conjunto festivo cronológicamente ordenado y gestionado por el municipio y que tienen, como elemento unificador, la afirmación de productos, de frutos o de expresiones intrínsecamente ligadas a las actividades agro-pecuarias, conjugando unos presentes productivos con unos idealizados pasados rurales. Ejemplos de ello son la Fiesta de los Cencerros de la feligresía de Alpedrinha que pudimos estudiar en detalle en 2014 (Espina, 2015), así como las de la Fiesta de la Cereza en Alcongosta, que observamos en 2015 y el Festival dos Niscalos de Alcaide, etnografiada en 2016 (Espina & Bonatto, 2017). En este caso, tratamos de dos celebraciones cuya organización y origen son distintas, cumpliendo objetivos muy diferentes entre sí, siendo una de ellas la que adquirió una referencia fundacional y emblemática de cara al conjunto, lo que puede permitirnos, junto con la comparación con los demás eventos en sus idiosincrasias y prácticas, extraer conclusiones más profundas y definitivas sobre un fenómeno que sin duda fue innovador en el ámbito de las neorruralidades<sup>2</sup> en el interior beirano de Portugal, principalmente en territorios rurales apellidados hoy como de "baja densidad". Esta expresión clasificadora de territorios de bajas densidades corresponde a zonas periféricas del país

---

<sup>1</sup> Feligresía o Parroquia ("Freguesia") corresponde a la menor división administrativa en Portugal para la gestión del poder municipal. Está dirigida por una Junta, órgano ejecutivo. Concejo ("Concelho") es, en Portugal, el nombre del territorio bajo la administración de una Cámara Municipal, principal órgano ejecutivo del poder autárquico sujeto a la Asamblea Municipal. Un Concejo reúne un conjunto de feligresías.

<sup>2</sup> No es objetivo de este trabajo realizar una revisión del concepto de neorruralidad que se empleó en origen para designar el hecho del desplazamiento de personas que dejaban la ciudad y se iban al campo con proyectos alternativos de vida. En el trabajo se entiende ampliada tal designación a nuevas formas de vida y cultura surgidas en zonas rurales, tal como ya lo apuntaba uno de los pioneros en el estudio de este concepto (Nogé i Font, 1988).

caracterizadas por el envejecimiento de la población, por el éxodo rural continuado de las últimas décadas, por la degradación de sus recursos ecológicos y por el declive de la agricultura. La baja densidad es siempre una tendencia a largo plazo, “a uma fraqueza estrutural revelada de um certo modelo de desenvolvimento, geralmente difuso, híbrido, assimétrico e invertebrado” (Covas & Covas, 2015). Por tanto, los territorios clasificados hoy como de “baja densidad” se encuentran en disgregación identitaria por las alteraciones de sus economías tradicionales, por la bajada de su demografía, y por la no sustentabilidad de sus ecosistemas y de sus paisajes culturales.

Pero esta des-ruralización del país abrió y obligó a nuevas configuraciones del mundo rural portugués, realidad que ha sido modificada a través de la aplicación de políticas y estrategias del Estado portugués y de la Unión Europea, tendentes a invertir la situación de crisis que presentan los antiguos paisajes rurales lusos. La potencialización agrícola ha sido paralela a la patrimonialización de los recursos históricos, culturales y naturales, y al desarrollo del turismo rural. Fue a partir de este plan de fondo que muchas de las manifestaciones que analizamos tuvieron su génesis promoviendo una actitud que invirtió y atenuó la sensación de fin, creando nuevos horizontes de continuidad para el mundo rural.

Se han estudiado casos similares festivos en muy diversos lugares y para muy diversos productos agropecuarios (Alonso Gavilán, 1967; Argente, 2013; Barbosa, 2015; Camilotto, 2016; Cierbide, 2016; Hatanaka, 2008; Santini, 2013). Incluso obras amplias sobre la gran relación existente entre el patrimonio de tipo gastronómico y el turismo cultural, si bien para otras áreas (Mediterráneo) (Tresserras & Medina, 2007). Y, aunque el valor de estos eventos es innegable en lo económico o en lo identitario (García Canclini, 1997), sin embargo también queda patente que existen riesgos asociados a estas iniciativas: inautenticidades, disfunciones ecosistémicas o sociológicas (Bonatto & De Freitas, 2016; Espina, 2008; Lagunas, 2007; Nunes, 2010).

Por otro lado, el territorio de Fundão también mereció investigaciones en estos dominios donde se reveló la importancia de la gastronomía como referente identitario (Valadares Teixeira, 2005) o sobre la utilización de productos agrícolas como iconos patrimonializados y turistificados asociados a una determinada localidad (Forte, 2013).

En el presente artículo se desarrolla, ya al completo, el nuevo ciclo festivo, laico y “novo-rural”, sus orígenes, sus semejanzas y diferencias, y se ponen de manifiesto las oposiciones del código simbólico estructural del mismo, tomando como ejemplos paradigmáticos para ello los casos de Soalheira y de Açor.

## Metodología

Los trabajos etnográficos que se exponen en el apartado de resultados de este artículo, efectuados entre 2016 y 2017, supusieron, como en otros casos, una serie de pasos previos: selección y lectura de una bibliografía de publicaciones sobre el territorio en análisis y también sobre casos similares en diversas geografías. Posteriormente se plantearon los objetivos y la planificación de las labores de campo necesarias y las estancias no sólo en las dos localidades objeto de estudio (Soalheira y Açor), si no también repetir observaciones en otras del Municipio de Fundão (Alpedrinha, Alcongosta, Alcaide, principalmente) y también realizar observaciones en otras aldeas más del mismo municipio, visitadas por primera vez (v.g.: Fatela – Festa das Chouriças-, Silvaes – Carnaval-, etc.).

Durante la realización de los trabajos de campo, más amplios temporalmente que las fechas estrictas de las celebraciones, realizamos una profunda observación participante, así como entrevistas dirigidas de tipo indirecto con varios informantes autóctonos y foráneos (Aguirre, 2015; Gomm *et al.*, 2014; Ruiz, 2012). Además de entrevistar a vecinos de diversas edades - ancianos, adolescentes y adultos- (Brinkmann, 2015), tuvimos especial interés en conocer los relatos de las celebraciones ofrecidos por comerciantes, dueños de bares y tascas informales (*tasquinhas*), en su caso, e integrantes de bandas musicales, turistas, técnicos de cultura de la

región, antropólogos locales, e incluso de funcionarios y autoridades de la parroquia y del Municipio, incluido su presidente que siempre asiste puntualmente al inicio y, a veces, durante el transcurso de las ferias o de las fiestas.

Fruto de esta observación directa y de estas entrevistas, completadas con centenares de fotografías y registros audio realizados, podemos presentar los resultados que en el siguiente apartado resumimos, entre los que destacamos la voz propia de dos informantes, uno de cada localidad tratada, expresada en la transcripción de sus opiniones e interpretaciones sobre las festividades y otros aspectos de su vida y cultura.

Asimismo, tales resultados han sido al final estructurados, analizados e interpretados en base a la bibliografía indicada y mediante comparaciones transculturales, con otros pueblos y regiones (Aguirre & Corrêa, 2015), tanto cercanos como lejanos (ya hemos dado referencias de cuáles), y tal comparación nos llevó a la discusión y a las conclusiones que resumimos en los apartados pertinentes.

## Resultados

En el mes de mayo se celebra la “*Feira do Queijo*” en la población de Soalheira (de 891 vecinos, según el censo de 2011, con una densidad de 69,8 habitantes por km<sup>2</sup> y situada a 20 kilómetros de la sede del municipio) que se centra en la difusión de este producto, elaborado con leche de cabra y de oveja de la razas churra y merina, abundantes en la zona. La ubicación de la población, pasada la sierra de la Garduña, en una llanura al sur, ya camino de Castelo Branco por la autopista, le hace ser un lugar de muy fácil acceso y de bastante tránsito. Soalheira es parte de los paisajes pastoriles de la ruralidad histórica de Fundão y su asociación con la elaboración de queso es una práctica secular. Concretamente del 13 al 15 de mayo de 2016, acudieron muchas personas a la zona del pueblo donde se ubicó el que podemos llamar recinto ferial. Pues una de las características diferenciales respecto de otras fiestas del municipio mencionadas es que en esta, la feria, que no fiesta, se concentra en un lugar determinado, no extendiéndose por diversas partes de la localidad. Tampoco se dan mucho las famosas “tasquinhas”, sin duda un eje de la práctica y de la explotación económica común a varios eventos y que tanto sabor otorgan a estas celebraciones (Forte, 2013, p. 182). La feria se organiza en un espacio cuadrado en una explanada delimitada por los puestos de venta que tienen un sentido expositivo de consumo urbano y ordenado. El queso, principalmente de mixtura o cremoso, proviene de las marcas de referencia de la localidad, dándose una consciente preservación de los sabores y de los saberes del pasado rural tradicional.

**Figura 2. Puesto de venta de Quesos en Soalheira – Fundão**



Fuente: Diario de campo de Ángel Espina Barrio

En uno de los laterales de la feria está dispuesto un escenario para albergar a los conjuntos musicales que amenizan las tardes-noches de la celebración a la que van accediendo los visitantes precisamente por los laterales de tal escenario, pasada una endebte tasca, y donde van descubriendo diversas casetas con la exposición y venta de muy variados productos: quesos, embutidos, aguardientes, licores y vinos de Fundão, cerezas..., pero también artículos para la casa y otros materiales.

Acuden agrupaciones musicales, algunas de ellas de los pueblos cercanos, en una complementaridad etnomusical de expresiones folclóricas muy espontáneas y animadas con variados instrumentos, desde armónicas, hasta acordeones, gaitas o bombos, estos últimos asumidos como un símbolo de la cultura musical de Cova da Beira, subregión que integra Fundão. Son por lo tanto grupos de tipo regional o local.

**Figura 3: Puesto de embutidos en Soalheira –Fundão**



Fuente: Diario de campo de Ángel Espina Barrio

En la programación de 2016 también se incluían: varios conciertos de grupos; la organización de paseos ecuestres; y también las muestras y degustaciones de productos asociados o derivados de la leche de vaca, cabra y especialmente oveja. Las demostraciones de la elaboración o de fritura de quesos tradicionales se combinan con los conciertos, las muestras de perros de pastor -principalmente de la raza de los “cães da Serra da Estrela”-, las rutas de senderismo que atraviesan los campos de pasto de los rebaños y una larga serie de actividades. Asimismo, las conferencias son momentos de permutas técnicas entre investigadores oriundos del medio académico y los queseros o los agricultores-industriales de la localidad. En un lateral de la feria se habilita un lugar para exhibir un aprisco de ovejas y allí mismo hay espacio para que puedan salir y entrar los que desean realizar paseos o participar en los juegos a caballo. Destaca también una carpa en la que se realizan las muestras culinarias (también para niños) y las degustaciones. En ella pudimos asistir a todo el proceso tradicional de elaboración del famoso do cuajo.

**Figura 4: Haciendo “cuajo” con el suero de la leche de las ovejas**

Fuente: Diario de campo de Ángel Espina Barrio

Cerca de la zona de feria, sí hay alguna casa donde se ofrece la posibilidad de realizar comidas más formales. En cualquier caso, la visita a la feria sin duda puede ser, para las familias y visitantes, un motivo para pasar una instructiva y divertida tarde aproximando a los más jóvenes, o a los urbanitas, a las prácticas tradicionales relacionadas con la fritura del queso. Como ya hemos apuntado, la concentración de los actos en una zona concreta, así como la propia estructura e implantación en el espacio aledaño de la población, hacen que la feria no se note tanto en la integridad del pueblo, si no solo en el descampado donde se desarrolla. El sitio de la vida cotidiana de la aldea no se mezcla con el área efímera de la construcción ferial.

En el libro, de carácter etnográfico, que editó en 2007 la Cámara Municipal de Fundão titulado “Fundão, terra de bom queijo”, se identifican las feligresías productoras verificándose un contraste entre las comunidades situadas al norte de la sierra de la Gardunha, montañas que dividen el Concejo, y las comunidades de los campos del sur. Al norte predominan las producciones de queso de cabra y al sur las de quesos de oveja. Las feligresías de Orca y de Soalheira tienen una capacidad productiva dominante en el conjunto. La obra dedica cuatro páginas a Soalheira en las que se citan las casas de queseros tradicionales de la localidad, alguno de los cuales lleva en actividad más de 60 años. Las variedades de queso se refieren a si es sólo elaborado con leche de oveja o bien con mixtura de oveja y cabra. También si están más curados o incluso si son picantes. Los nombres que reciben son los de “queijo queimoso”, “queijo curado”, “queijo mistura curado”, etcétera (Mapone, 2005). La fundación en 2006 de la *Associação de Queijeiros da Soalheira* hace que se adapten las queserías familiares y tradicionales a las nuevas exigencias y desafíos del mercado y a las complejas directrices para el sector agro-industrial promulgadas por la Unión Europea. El acta de constitución de la Asociación indicada, publicada en el *Diário da República*, contiene los grandes objetivos que guiarán su actividad:

*a criação de um laboratório com identificação de qualidade, apoio aos produtores de leite no aspecto técnico para produção de um leite de excelência, organização de actividades culturais relacionadas com o queijo e com as tradições da vila da Soalheira, criação de uma confraria do queijo, edificação do museu do queijo, fomentar projectos de desenvolvimento local e regional de âmbito social e económico, fomentar o marketing do queijo, criar a fidelização dos clientes e tipificação do leite.*

En este contexto, se implementa la “Feira do Queijo” con el apoyo de la Câmara Municipal, y tal feria se dedica al fomento y a la exposición-venta de este producto. Progresivamente se difunde una imagen de gran calidad asociada a estos quesos de Soalheira que adquieren una gran competencia en la geografía regional con respecto a queserías de otras localidades, también conocidas por la excelencia de sus quesos, como Alcains o Idanha-a-Nova. No es extraño, por tanto, que la *Associação Nacional de Industriais de Lactínios* (ANIL) haya otorgado, en 2016, a una de las queserías de la localidad, la distinción de reconocimiento como productora de uno de los mejores quesos de Portugal, el de mixtura con cura prolongada. Iván Rocha, joven productor que estuvo ligado a este movimiento de renovación y reorientación de la producción local y que ejerció un importante papel en la creación del evento ferial, recuerda y comenta:

*Este ano (2017) teve lugar a 10ª edição da nossa feira. Olhando para trás tem sido muito importante, porque, num primeiro momento, possibilitou que os queijeiros da Orca e da Soalheira se reunissem e pensassem no futuro. Não foi tarefa fácil, mas hoje a associação de queijeiros da Soalheira é uma realidade. Fizemos a 1ª Feira do queijo com umas jornadas e defendemos o nosso queijo, principalmente, o queimoso como uma marca importante na variedade das nossas produções. Na altura a ASAE colocava-nos restrições ao uso da palha. Diziam que não era higiénico e que a Europa não permitia esses usos. Mas conseguimos que a tradição na confeção e o sabor genuíno se mantivessem. Esta feira é única no sector agroalimentar da região juntando os principais agricultores e queijeiros do sul da serra da Gardunha. Somos como uma família, mas tem sido fundamental a condução levada a cabo pela Câmara Municipal que foi o seu primeiro motor. A associação, dentro das suas possibilidades, tem sabido fazer o seu trabalho. Claro que temos interesses económicos, mas também queremos preservar o queijo da Soalheira. Mas temos que ter cuidado com os limites do queijo da Soalheira, que não queremos certificar. A certificação muitas vezes não significa diretamente qualidade, pois implica maior produção e não temos capacidade para tal e com mais produção, perde-se o sabor genuíno do nosso produto.*

Y añade:

*Quanto ao futuro, à feira vai ter que juntar mais queijarias da região e até de Espanha. Onde já marcamos presença nalgumas feiras, como a de Trujillo. Mas aquilo lá é diferente. A Espanha vive para a produção e muitas vezes em Portugal vivemos para os subsídios. Para além da feira temos a nossa zona industrial o que levou a que muitos queijeiros tenham ficado na freguesia. Temos bons acessos e as cidades de Castelo Branco e do Fundão estão muito perto. Convivemos bem com os queijos certificados, como o da Serra da Estrela ou o amarelo da Beira Baixa, somos uma zona de fronteira e de ligação entre os queijos da região.*

Otra fue la realidad observada, en 2017, en el lugar de Açor, pequeña población donde se realizó la “Mostra de Artes e Sabores da Maúncia”, conocida popularmente como “Festa da Castanha”, y que tuvo su expresión principal los días 11 al 12 de noviembre, época adecuada para la recolección pues es el momento de la maduración del fruto. Aunque paradójicamente no existe ahora un gran número de castaños en el término, al menos se dan bastante menos que en otras zonas del municipio. No obstante la realización de esta fiesta recuerda los tiempos

en los que los sotos de castaños cubrían las laderas de la sierra. Esta primitiva cobertura forestal (sustituida en el siglo XX por pinares) se mantiene presente en el paisaje de la memoria y en lo enunciados de la antigua toponimia que estructuraba la cotidianidad y la vida de esta comunidad serrana según lo expresa el poeta popular José Borges Rodrigues, antiguo pastor de cabras y minero, fundador del rancho folclórico “Os pastores do Açor” y uno de los mentores de esta festividad:

*Castanheiros da Maúença/ Como os vi antigamente/ Que davam tantas castanhas/ Para alimentar tanta gente./ Havia cá tantos sotos/ que não era brincadeira./ O Serro e o Bogalhal/ Souto Madeira e Fontaneira. / Souta da Lora, Ribeira Simeira/ Digo isto e não me farto, /O Souto da Courela/Também o Souto do Rato.*

**Figura 5: Castañas en Açor – Fundão**



Fuente: Diario de campo de Ángel Espina Barrio

La aldea de Açor, situada en pleno centro de la sierra de la Maúença (1.005 metros de altitud), es un lugar (108 electores en 2016) de la feligresía de Castelejo, que tiene una densidad de población de 21,4 hab./km<sup>2</sup>, y está mucho más aislada que el resto de las localidades estudiadas de la capital municipal, Fundão. Lejanía aumentada por una deficiente accesibilidad solo posible a través de una sinuosa carretera de montaña (20 km.). Estas características, junto con ser la localidad que inició este tipo de rituales hace muchos años, han hecho que en Açor encontremos una de las festividades más tradicionales que, a la par que arcaica, resulta una genuina expresión de la celebración de un pueblo. Es verdad que las formas festivas que podemos encontrar ahora se modularon a partir del año 2000 pero, como decimos, entroncaban con el pasado y fue el primer sitio donde se instalaron las famosas “tasquinhas”, que hoy podemos encontrar en diversas tipologías, siempre muy cuidadas y populares.



En el “corazón” de la sierra de la Maunça todavía puede sentirse el ambiente primigenio de acogida que caracterizaba estas fiestas. Nosotros lo percibimos rápidamente al acercarnos la primera mañana de la fiesta a una de las informales tascas cuyo regente nos habló muy amablemente y nos convidó desinteresadamente a degustar los productos de la misma, especialmente la conocida bebida, jeropiga, mezcla de orujo y de mosto de uva, y también “jinja”, licor de cerezas. No es de extrañar que el poeta de la zona, Borges Rodrigues, definiera al paisanaje de Açor, como “gente que sabe recibir” (Borges, 2006). Podemos dar fe de ello. Por otro lado el paisaje de la aldea dispersa en unas laderas ubérrimas, donde no faltan las vides, olivos o naranjos, sin duda es único y arrebatador. Si bien hemos dicho no es abundante en castaños, aunque hay algunos, tiene multitud de madroños, cuyo fruto es comercializado regionalmente, y también enviado a España.

**Figura 6: Vista panorámica de Açor – Fundão**



Fuente: Diario de campo de Ángel Espina Barrio

Al poco de llegar y departir en una de las tasquitas del fondo de la aldea, se empezó a oír el estruendo de unos bombos y tambores. Acudimos para ver la primera banda de estos instrumentos de percusión tan queridos en la región y observamos cómo acompañaban al presidente de la Cámara en una primera visita al pueblo y a las distintas “tasquinhas”. Parando brevemente en cada una de ellas les deseó buena fiesta. Pudimos departir con esta autoridad y miembros de su sequito sobre diversos aspectos de la fiesta. Posteriormente, ya solos recorrimos con más calma todas y cada una de las “tasquinas”, con nombres muy significativos: Tasca da Neta, A Minha Casa, Tasca Rodrigues, Crepes da Bisa, Portela, Marcelina... Y un largo etcétera de *casinhas* y *cantinhos*.

Con estas enunciaciones se afirman todos los significados ligados a la palabra “casa”, como espacio doméstico privado asociado a un propietario (de ahí la utilización de un nombre propio o de un apellido familiar). Con la voz “tasca” -o su diminutivo “tasquinha”- espacio abierto y

comunitario que traduce el valor de la hospitalidad asociado a la práctica de la comensalidad. En el conjunto de las tascas y en su distribución espacial destaca la rotulada como “Minha Casa”, espacio donde desde la fundación de la Muestra se reúnen un conjunto de objetos asociados a los antiguos trabajos agrícolas y que es asumida por la comunidad como “su museo”.

**Figura 7: Tasquita típica de Açor – Fundão**



Fuente: Diario de campo de Ángel Espina Barrio.

Completaban estos lugares algunos dedicados a la cocción del pan de manera tradicional (*Forno comunitário*), donde no se mostraba si no que realmente se hacía, el pan; otros con alambiques para el aguardiente y también, esta vez sí, uno con una mera muestra de carpintería antigua. Pero todo muy natural y no forzado. El ambiente de la aldea -salpicado de estampas antiguas, como cabreros que pasaban con sus cabras, las estrechas calles adornadas con pendientes saquitos marrones representando castañas, multitud de bicicletas por todos los lados, y paisanos relajados- no es fácilmente descriptible.

**Figura 8: Estampa de Açor – Fundão**

Fuente: Diario de campo de Ángel Espina Barrio

En las “Tasquinhas” pueden degustarse productos típicos de la región, algunos expuestos en los laterales, como higos, nueces, almendras, manzanas, tomates o calabazas; otros, como mocillas, longanizas, colgados del techo; y finalmente quesos o pastas de todo tipo (pestiños, fritos, torrijas, o las llamadas *miaus*) encima de las mesas. Todo de una excelente calidad y a precios bastante asequibles. En algunas más amplias también pueden realizarse sentados almuerzos o yantares con alimentos típicos de la zona: *fariñeira*, alubias con verduras, carne de cabra guisada, sardina en salsa de escabeche, sopa de castaña, etc. Lo que no pudimos conseguir es el famoso conejo al aceite, que nos habían comentado era muy típico de la aldea pero que no encontramos.

A las cuatro de la tarde de este primer día, después de la presentación del libro “Minha longa caminhada pela Serra da Maúñça”, del autor local antes referido, comenzó a prepararse el tradicional *Magosto* de carácter comunitario, para el que se extiende en el suelo leña seca que es prendida para obtener unas buenas brasas en las que se asarán las castañas que posteriormente son jocosamente repartidas entre los asistentes. Completan esta actividad grupos musicales de gaitas, fados y otros aires, hasta entrada la noche.

**Figura 9: Grupo de Bombos da Barroca en Açor – Fundão**

Fuente: Diario de campo de Ángel Espina Barrio.

En el segundo día se da una “Caminhada” con los grupos senderistas de la Garduña que se inicia en el cercano Santurario de Santa Luzia en Castelejo, cabecera de la parroquia. Esta ruta por la Maunça puede hacerse de 9 o de 14 kilómetros, según la dificultad que quiera tenerse. Posteriormente grupos de Bombos, Acordeones y Canciones amenizan la mañana hasta que se celebra el último Magosto Comunitario a la caída del sol, con el que termina la celebración. Entre los momentos de la fiesta, el del Magosto (“Magosto”) es un momento cargado de simbolismo indicativo de la finalidad de la muestra, compartir el fruto-icóno fundacional de la misma, lo que establece un compromiso de futuro de cohesión de la comunidad. Diamantino Gonçalves fue uno de los impulsores de la creación de la Muestra, y así recuerda su fundación:

*Ali pelo final do século frequentava a aldeia do Açor e os limites da serra da Maunça, “mancheia”. Tenho por lá alguns amigos e fiz outros, dividindo as suas preocupações e seus anseios. Apreciava, principalmente, o seu modo de vida comunitária as suas atividades culturais, numa aldeia pequena e de montanha há ainda muito daquilo que em outras aldeias já se perdera há muito. A Associação do Rancho Folclórico os Pastores do Açor muito contribui para manter esses traços do passado. É um local de reunião onde as pessoas se juntam para quase tudo. No primeiro festival de folclore que assisti, organizado pela associação, fiquei impressionado ao ver como tudo funcionava, com todos a colaborar e sem falhas. Onde se servia uma refeição com base na gastronomia local, a todos os participantes convidados e todos os residentes ali tinham lugar, uma verdadeira festa. Nos convívios que se faziam e sempre que por lá aparecia, tentava chamar a atenção para se fazer algo para dar também a conhecer a aldeia, o seu modo de vida; para mim um verdadeiro achado aqui nestas paragens. Nessas reflexões assistia quase sempre o então presidente da associação ainda muito jovem, Daniel Gil. Falava-se das invasões francesas, que por aqui marcaram lugar, dos mitos e lendas da geografia, dos velhos castanheiros que*

*povoam os vales, das peónias etc. Num desses dias, alguém pensou em comprar um porco para se criar, à moda antiga e assim fizeram. A Dona Rosa, uma espécie de matriarca da aldeia, sempre bem-disposta e com simpatia divulga os ditos e romances populares, que sabe muito bem citar de memória. Para ela ficou a tarefa de criar o pobre animal, até estar pronto para a matação e assim se fez. Transformá-lo nos mimos que o beirão tanto gosta foi outra lição. Ao ato final compareceu a aldeia em peso, e a festa foi um sucesso. Dai até se pensar em algo mais envolvente não demorou. Em 2001 surgiu o modelo, ensaiado no ano anterior, de uma festa que envolve as famílias, as suas casas, o seu saber, lojas e adegas na Mostra de Artes e Sabores da Maunça. Aqui a criatividade marca lugar, a par da gastronomia tradicional, onde a castanha ganha força, é por isso que acontece sempre por essa época. Em 2002 a autárquica associou-se ao evento lhe deu algum apoio, sobretudo se melhorou alguns equipamentos se adquiriu uma casa museu “A Minha Casa” uma autêntica casa de aldeia de outros tempos. A contribuição dos técnicos do município e principalmente a dedicação do então vereador da cultura Paulo Fernandes. A festa criou raízes deu visibilidade à aldeia do Açor que bem o merece.*

## **Discusión**

En las dos celebraciones se escoge un producto agrícola como emblema y en las dos hay ventas de productos agropecuarios regionales (bien en las “tasquinhas” en Açor; o en puestos de la feria, en Soalheira). En ambas festividades observadas, hay un claro impulso oficial municipal para su desarrollo, pero ahí terminan los paralelismos, pues a partir de lo dicho las diferencias son abismales. Por un lado, los nichos ecosistémicos de las dos poblaciones no pueden ser más dispares tanto en cuanto a la forma, como en cuanto a su génesis, apropiación y difusión. En Açor estamos en una zona de montaña, es verdad que no extrema, con valles que guardan ciertos microclimas, lo que contrasta con Soalheira que se asienta en un llano, de clima más calido, muy bien comunicado. Llegar a Açor no es empresa que pueda hacerse rápidamente y hay que ascender y descender por carreteras estrechas y llenas de curvas. En ambos sitios hay quesos pero evidentemente son mucho más abundantes en Soalheira, que a su vez está cercana a otras poblaciones famosas por este producto, como la albicastrense Alcains. Mientras que Açor es tierra de ancestrales prácticas de pastoreo de ganado caprino; en Soalheira predominan los rebaños de ovejas. Açor y la Maunça tomaron el emblema de la castaña como forma de identificación con Fundão, más que por una abundancia grande o la importancia del fruto, pero evidentemente elegidos los productos es lógico que una fiesta se celebre en noviembre y la otra en mayo.

De hecho, de alguna manera, estas dos diferentes celebraciones son representativas de dos culturas distintas de Portugal. La norteña que viene desde Galicia, Tras os Montes y se extiende por parte de las Beiras, más montañosa, de menor densidad de población, más tradicional y abandonada. Y el Portugal más al sur que comenzaría aquí precisamente en Soalheira, extendiéndose por el sur de la Sierra de la Gardunha y más al sur del Alentejo, donde acababan las rutas de la trashumancia (Salvado, 2010). La sierra de la Gardunha marca, entonces, una frontera porosa entre ruralidades: las de antaño y las de hoy; del norte y del sur de Portugal. Una realidad ya percibida hace décadas por Ribeiro (1987, p. 151):

*Da portela de Alpedrinha, no dorso da Gardunha, o contraste é impressionante entre as serranias que, pelo norte, barram o horizonte próximo e o planalto a que não se vê o fim: sobre ele, as manchas de verdura vão-se tornando cada vez mais desbotadas, indecisas e distantes. Na verdade, é o Alentejo que se anuncia.*

Abandono secular y un mayor tradicionalismo frente a un mayor incremento de la producción. Soalheira acentúa sobremanera el carácter comercial de la llamada feria, insistimos, que no fiesta. Mientras que en Açor la fiesta es lo que prima, aunque así mismo se vendan o

promocionen productos. De la misma forma, en Açor, hay “tasquinhas” que demuestran el cuidado y el primor con que los vecinos participan en su fiesta, abriendo casi sus casas a los visitantes. La participación vecinal y la implicación de la comunidad es, sin duda, mucho más amplia en un caso (Açor) que en otro (Soalheira).

Todas estas oposiciones estructurales entre los ritos considerados pueden resumirse según lo siguiente:

**Maúnça-Açor: Soalheira :: Sierra : Llano ::**

**Carreteras de montaña : Autopista :: Castaña : Queso ::**

**Noviembre : Mayo :: Cabra : Oveja ::**

**Norte de Portugal : Sur de Portugal ::**

**Abandono : Producción :: Tradicional : Comercial ::**

**Fiesta : Feria :: Casa : Recinto ferial :: Tasquiñas : No Tasquinhas ::**

**Más participación popular y más uso comercial:**

**Menos participación popular y más expresión comunitaria**

Alcongosta y la cereza fue el primer lugar, junto con Açor, y el primer producto en la zona en tener una fiesta dedicada, ya desde los años 70. Es verdad que, al surgir con gran éxito en 2002 en la localidad cercana de Alpedrinha la Fiesta de la Trashumancia y de los Cencerros (Chocalhos), muchas características de tal emergente celebración se traspasarían después a la de Alcongosta, Alcaide (setas) y, en menor medida, a Soalheira: abundancia de grupos de bombos, adornos, disfraces, etcétera. Pero precisamente en Alpedrinha, donde se da la fiesta más exitosa, comienzan a observarse síntomas de agotamiento. Quizá la presencia mayor de grupos foráneos actualmente (algunos venidos de España) o la destrucción de parte del paisaje por los incendios o la repetición de actividades, le puedan restar la pujanza que hasta ahora ha mostrado.

Ya hicimos referencia en otro artículo (Espina & Bonatto, 2017) a la oposición, entre estructura y communitas (Turner, 1988), que, en estas fiestas, o ferias en su caso, se manifiesta en un equilibrio entre la acción impulsadora municipal y la acción espontánea de la población. Si no se guardara este equilibrio, las celebraciones entrarían en rápida decadencia, pues los habitantes, y también los turistas, detectan enseguida la inautenticidad. De ahí podrían venir esos ciertos signos de agotamiento a los que hemos hecho referencia para algunas de ellas (Soalheira, Alpedrinha, no tanto en Açor). Si bien es cierto que toda tradición es inventada (Hobsbawm & Ranger, 2012), la innovación hay que mantenerla constantemente bebiendo de los aspectos más espontáneos, sostenibles y funcionales de la realidad socio-cultural cambiante de las poblaciones implicadas.

Y aunque es verdad que hasta ahora Portugal ha sido un país que se ha asociado fuertemente a la simbología religiosa católica (Riegelhaupt, 1973), desde hace un tiempo en las celebraciones rituales colectivas festivas del Portugal interior se viene instaurando un nuevo ciclo anual al margen de la religiosidad, que no de las tareas y producciones agropecuarias. Tal calendario en el municipio de Fundão, incluiría principalmente, las celebraciones señaladas en el Cuadro 1.

**Cuadro 1: CALENDARIO NEO-FESTIVO ANUAL**

<b>Nombre de la población</b>	<b>Nombre de la Fiesta</b>	<b>Mes</b>
Fatela	<i>Festa das Chouriças</i>	Febrero
Castelejo	<i>Festas dos Grelos</i>	Marzo
Soalheira	<i>Feira do Queijo</i>	Mayo
Alcongosta	<i>Festa da Cereja</i>	Junio
Alpedrinha	<i>Festa dos Chocalhos</i>	Septiembre
Três Povos	<i>Festa das Vindimas</i>	Octubre
Alcaide	<i>Festival do Cogumelo – Míscaros</i>	Noviembre
Açor	<i>Festa da Castanha</i>	Noviembre
Souto da Casa	<i>Festa do Pão e da Água</i>	Variable
Atalaia do Campo	<i>Festa do enchido e do presunto</i>	Variable

Fuente: elaboración propia.

Además de las ya estudiadas, estarían las fiestas profanas de Fatela (*Festa das Chouriças*), pues en esa clave entendemos la fiesta que en esta parroquia fundanense se desarrolla, cerca a veces del carnaval, el 4 de febrero, en honra a San Sebastián, pues más que las referencias al mártir cristiano se subrayan las que tienen que ver con el embutido.

Propiamente carnavalescas se dan en Silvares (asistimos el 11 de febrero de 2018) y en el mismo Fundão (13 de febrero de 2018), aunque los desfiles son fundamentalmente para la infancia, especialmente en la capital. Completando estos carnavales de la Beira, tenemos el “Carnaval de la nieve” en Covilhã con muchas actividades en el mes de febrero y el “Desfile y Juicio (y quema) del Gallo” en Guarda el 11 de febrero de 2018, con un desfile desde las carpas inferiores hasta la plaza de la catedral donde se da un juicio jocoso y reivindicativo del Gallo que termina indefectiblemente con su pública quema, y con actuaciones musicales. Aunque la tradición no es muy antigua goza de razonable aceptación.

Pero volviendo al Municipio de Fundão y a la castaña, es sabido que las fiestas que incluyen magostos están muy extendidas también por el noroccidente de la Península ibérica (Sindicato Galego, 1988) y, asimismo, se observa que el modelo celebrador de productos ha proliferado hasta límites ya difícilmente sostenibles (“Festa das Papas” en Póvoa de Atalaia; “Feira do Enchido e do Presunto” en Atalaia do Campo; “Magusto” en Fatela; fiestas dedicadas a las alubias, el aceite o el maíz en de Castelo Branco, y un largo etcétera). Sin embargo, de todas ellas solo quedarán las que estén social y culturalmente sobredeterminadas (por factores favorables de muy diverso tipo: sociales, económicos o identitarios) y alcancen la sostenibilidad espontánea, entrando, por el contrario, en rápida decadencia las que no lo consigan.

## Conclusiones

Ordenados e interpretados los resultados de tipo cualitativo expuestos, podemos llegar a las siguientes conclusiones.

Las celebraciones profanas que desde inicios del presente siglo se han puesto en marcha en el Municipio de Fundão responden a una serie de factores cruzados que hasta el presente han facilitado su consolidación y expansión. Estos tienen que ver con una creciente secularización de costumbres, apertura de comunicaciones, valoración de las actividades agropecuarias tradicionales, mayor presencia del turismo llamado rural, impulso municipal y posibilidad de ampliación del comercio. Estos factores son más influyentes en determinadas

feligresías, más desarrolladas económicamente con una estructura demográfica más activa y menos envejecida que en otras donde pensamos los aspectos identitarios juegan un papel más importante.

Estructuralmente el nuevo calendario del ciclo festivo implementado juega con oposiciones muy evidentes:

**Alpedrinha : Cencerros :: Alcongosta : Cerezas :: Alcaide : Setas :: Soalheira : Quesos :: Açor : Castañas :: Fatela : Longaniza**

Todo está relacionado y depende del momento del año manteniéndose el ciclo natural del calendario de producción agrícola. La trashumancia fue una realidad milenaria asociada también a este territorio del interior de Portugal, y afectaba más en esta zona al ganado ovino, siendo este aquí el principal productor de la leche y de los quesos. Las cerezas (mayo-junio) y setas y castañas son asimismo productos de estación. Con todo, la importancia de la recolección es relativa. Pues además de estas oposiciones existen otras más internas que hemos desvelado, tomando como ejemplo la comparación Açor/Soalheira. Ambas celebraciones (fiesta/feria) son ejemplos paradigmáticos de cómo afronta de maneras muy distintas una localidad el asunto de sus ritos colectivos, dependiendo de sus características ecosistémicas, demográficas, económicas y, en suma, socio-culturales; lo que es muy llamativo pues estamos hablando de comunidades de un mismo municipio, bien es cierto que bastante amplio y abarcando nichos ecológicos muy diversos.

En el caso de Açor observamos cómo un territorio de baja densidad (que hemos querido ver como representativo de una ruralidad interior, profunda; caracterizada por décadas de abandono por parte de los centros políticos, con una población diminuta y envejecida que sobrevive en tierras despobladas, sin mucha actividad económica) y que sin embargo precisa y desarrolla de manera muy fuerte unas señas de identidad diferencial.

El orgullo de ser de Açor, por ejemplo, se manifiesta en ese muestrario de materialidades y de memorias que es la fiesta-muestra. La comunidad enseña su diferencia. Como muy bien expresa su poeta, ya citado, “O Açor, fez-se” (Oliveira, 2014); o como subraya el autor de su historia (Rodrigues, 2003), Açor tiene una conciencia fuerte de su identidad como tierra trabajada, ganada a la montaña, y construida por la colectividad. La vida más difícil y el mayor aislamiento han hecho que la identificación con el lugar sea más fuerte, lo que se nota especialmente esos días en los que se hace gala de las propias costumbres y tradiciones: en las casas, alimentos, bebidas y celebraciones comunitarias.

Por el contrario, en Soalheira la modernidad y el comercio han hecho variar más las formas tradicionales del paisaje rural y rebajar un tanto la identidad comunitaria. Es verdad que la feria sirve a los objetivos de celebración, de identificación, promoción del queso y contacto con la comarca, pero asimismo la participación vecinal es más reducida y la individuación empresarial y económica están más marcadas.

Estamos, según esto, ante de una espectacularización de lo neorural en la que la diferenciación de los territorios se afirma por la utilización de productos bandera que pueden ser percibidos como un patrimonio en turistificación haciendo emerger renovadas identidades locales.

Por último, observar en general que, dependiendo de cada feligresía, las fiestas pueden fomentar más o menos el movimiento poblacional y los flujos de consumo, dinamizar a los vecinos, exponer productos estrella emblemáticos y calar, más o menos, en el imaginario de los paisanos y de los consumidores de estas propuestas festivas. Sin embargo, la expansión de estas formas que presentan productos agro-pecuarios en contextos de promoción gastronómica no puede ser indefinida. Su futuro próximo dependerá de los factores indicados, y le hemos auguramos alentador, aunque no en todas las localidades. Véase (Cuadro 2), por ejemplo, la oferta de ferias (ninguna celebración de estas asumió la designación de fiesta) de productos



locales en el Concejo de Castelo Branco, vecino del Concejo de Fundão, y donde se situa la capital del Distrito: la ciudad de Castelo Branco.

La ruralidad portuguesa en territorios de baja densidad o en localidades donde se detecta una mutación hacia una ruralidad agrícola industrial, forma un mosaico plural que está estructurado por realidades tangibles e intangibles que hacen cruzar emociones y temporalidades, con economía; nostalgias con mercado, en nuevos escenarios de vida.

**Cuadro 2: CALENDARIO NEO-FERIAL ANUAL CONCEJO DE CASTELO BRANCO**

<b>Nombre de la población</b>	Nombre de la Feria	Mes
Alcains	<i>Feira do Queijo</i>	Febrero
Salgueiro do Campo	<i>Feira do Pão, queijo e vino</i>	Abril
Monforte da Beira	<i>Feira da Bica de Azeite</i>	Junio
Escalos de Baixo , Mata	<i>Feira dos Sabores do Borrego</i>	Junio
Cebolais de Cima/Retaxo	<i>Feira das Maravilhas da Doçaria</i>	Julio
Sobral do Campo	<i>Feira Delicias do Campo</i>	Agosto/Septiembre
Malpica do Tejo	<i>Feira da Azeitona e do Azeite</i>	Octubre
Lardosa	<i>Feira do Feijão Frade</i>	Octubre
Escalos de Cima/ Lousa	<i>Feira das Sopas</i>	Diciembre

Fuente: Elaboración propia.

**Referencias Bibliográficas**

Aguirre Baztán, S. A. (2015). *Metodología cualitativa etnográfica*. Ayacucho: UDAFF.

Aguirre Baztán, S. A. & Corrêa, L. N. (2015). *A pesquisa etnográfica*. São Paulo: Câmara Brasileira do Livro.

Alonso Gavilán, T. (1967). *El cerezo en el valle del Jerte*. Madrid: Ministerio de Agricultura.

Argente, P. (2013). *Días de rojo=Red days: la Tomatina de Buñol*. Valencia: P. Argente Ferrer.

Bonatto Barcellos, A. A. & De Freitas Barcellos, O. A. (2016). O ecoturismo na perspectiva do desenvolvimento sustentável de Amartya Sen. En A. B Espina, L. N. Correa & T. P. Vieira (Eds.), *Ecoturismo, Educação e Cultura na Íbero-américa* (pp. 344-365). São José: IHGSC.

Brinkmann, S. & Kvale, S. (2015). *InterViews: learning the craft of qualitative researchs interviewing*. Los Angeles: SAGE.

Camilotto, S & Rosa Hallal, D. (2016). Arvorezinha em festa: a semana italiana. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 8(IV), 480-493.

Cierbide Martinena, R. (2016). *La cultura del vino en San Martín de Unx (Navarra): fiesta del Rosado*. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10810/18370>

Covas, A. & Covas, M. M. (2015). *Muititerritorialidades. 1. Temas e problemas de governança de Desenvolvidos Territoriais*. Lisboa: Ediciones Colibri.

Espina Barrio, A. B. (2008). *Turismo, Cultura y Desarrollo. Antropología en Castilla y León e Iberoamérica Xº tomo*. Salamanca: Diputación de Salamanca-Instituto de Investigaciones Antropológicas de Castilla y León.

Espina Barrio, A. B. (2015). Fiestas y ecoturismo: los chocalhos de Alpedrinha (Beira Baixa - Portugal). *Revista Euroamericana de Antropología*, 0, 25-32. Recuperado de [https://iiacyl.files.wordpress.com/2015/09/n0\\_espina\\_rev2.pdf](https://iiacyl.files.wordpress.com/2015/09/n0_espina_rev2.pdf)

Espina Barrio, A. B. & Bonato Barcellos, A. A. (2017). Nuevas fiestas rurales y promoción del consumo de productos locales: la cereza de Alcongosta y las setas de Alcaide (Portugal). *Revista San Gregorio*, 18, 68-77.

Forte, M. J. F. (2013). *Territórios culturais e patrimónios gastronómicos da “cerdeira” à cereja do Fundão*. Tese de doutoramento em especialidade Estudos Portugueses. Estudos de Cultura, Universidade Nova de Lisboa.

García Canclini, N. (1997). *Cultura y Comunicación: entre lo global y lo local*. La Plata: Ediciones de Periodismo y Comunicación.

Gomm, R., Hammersley, M. & Foster, P. (2014). *Case study method: key issues, key texts*. Londres: SAGE.

Hatanaka, M. (2008). Vino y turismo del municipio de Cangas de Narcea (Asturias, España). *Pasos. Revista de Turismo y patrimonio cultural*, 6(2), 301-315.

Hobsbawm, E. & Ranger, T. (2012). *La invención de la tradición*. Barcelona: Editorial Crítica.

Lagunas, D. (Coord.) (2007). *Antropología del Turismo; claves culturales y disciplinares*. Ciudad de México: Plaza y Valdés.

Nogé i Font, J. (1988). El fenómeno neorural. *Agricultura y Sociedad*, 47, 145-175.

Nunes Dias, I. (2010). *Turismo cultural e religioso no Distrito de Coimbra*. Coimbra: Universidad de Coimbra.

Poças das Neves, M. (2005). *Fundão, terra de bom queijo*. Fundão: Câmara Municipal de Fundão.

Oliveira, J. E. (2012). *Açor (Retrato íntimo) Coração da castanha na Maúnga*. Fundão: Câmara Municipal.

Ribeiro, O. (1987). *Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Livraria Sá da Costa.

Riegelhaupt, J. F. (1973). Festas and Padres: The Organization of Religious Action in a Portuguese Parish. *American Anthropologist*, 75, 835-851.

Rodrigues, J. B. (2003). *As Minhas Memórias. Apontamentos para a história do Açor*. Fundão: Câmara Municipal do Fundão.

Rodrigues, J. B. (2006). *O Romanceiro*. Fundão: Editor-Autor.

Rodrigues, J. B. (2014). *Os primeiros habitantes do Açor*. Fundão: Câmara Municipal de Fundão.

Ruiz Olabuénaga, J. I. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa*. Bilbao: Universidad de Deusto.

Salvado, P. M. F. (2010). Serra da Gardunha palimpsesto de paisagens. 1- A propósito de uma gravura oitocentista. *Solstício*, 1, 16-23.

Santini, C., Cavicchi, A. & Belletti, E. (2013). Preserving the authenticity of food and wine festivals: the case of Italy. *Il Capitale Culturale*, 8, 251-271.

Sindicato Galego do Ensino e a Investigación (1988). *Do magosto á castaña*. A Coruña: S.G.E.I.

Valadares Teixeira, V. A. (2005). *Comidas e práticas do sistema alimentar na região do Fundão*. Fundão: Edições Colibri/Instituto de Estudos de Literatura Tradicional.

Tresserras, J. & Medina, F. X. (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Universidad de Barcelona.

Turner, V. (1988). *El proceso ritual*. Madrid: Taurus.