

Doçaria Conventual a Património Imaterial da Humanidade

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		03.01.2019	TT 31	1ª	1/7

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

Doçaria Conventual a Património Imaterial da Humanidade

1. O Pano de Fundo

Temos em Portugal uma riquíssima tradição de doces considerados de origem conventual. Embora também exista em Espanha e em França alguma tradição em sede de doçaria conventual, é em Portugal que esta “arte” atinge patamares elevados.

É claro que a grande maioria não foi “criado” nos conventos, mas sim para lá levados pelas freiras ricas – rainhas, princesas e filhas da alta nobreza – cujas aias e “criadas” – que as acompanhavam sempre – sabiam preparar já tais doces.

Outros terão lá sido desenvolvidos já que estes doces carecem de enorme tempo de preparação e tempo era o que não faltava a quem estava num convento!

Com a extinção das Ordens Religiosas e o encerramento dos Conventos, as “receitas” laicizam-se e as antigas freiras e ou as suas aias e criadas dão início ao fabrico destes doces como forma de sustento!

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		03.01.2019	TT 31	1ª	2/7

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

Actualmente estes doces conventuais – chamemos-lhe assim, por comodidade de linguagem e apesar do que para trás fica dito - estão a ser algo mal tratados por:

- Alteração de receitas, ou por inconsciência ou por falta de conhecimento dos doceiros;
- alteração de ingredientes, geralmente por razões económicas, e que vão abastardando os produtos (margarinas em lugar de manteiga, óleo em vez de azeite, amendoim por amêndoa, etc.,) são infelizmente casos reais;
- a “mania” da inovação – mal compreendida e mal concebida - que leva a adição de ingredientes ou a modificação de formas de apresentação, mas ... continuando engenhosa e arditosamente a ser usado o nome tradicional do produto, aquele que tem fama e reputação e, portanto, se vende melhor!
- a “invenção” doces conventuais que nunca existiram, chegando a ser inventados conventos, freiras e histórias inexistentes...

2 – Trabalho já feito e em curso

Para tentar estancar esta perda de património cultural imaterial, a QUALIFICA/oriGIn Portugal lançou várias iniciativas, das quais se destacam:

- o acompanhamento do processo de alteração do caderno de Especificações de “Ovos moles de Aveiro” (que esteve paralisado nos serviços do Ministério da Agricultura durante cerca de 3 anos!)

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		03.01.2019	TT 31	1ª	3/7

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

- a organização do Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa, cuja realização anual é ininterrupta, desde 2012

- a inclusão da descrição de Doces Conventuais nos diversos Guias de Produtos Tradicionais que se têm vindo a publicar desde 2011 (“Guia de Compras dos Produtos Tradicionais”, em 2011; “Guia dos Bons Produtos Tradicionais”, em 2013; 2014 e 2015; “Produtos Tradicionais – Guia 2016” e “Produtos Tradicionais – Guia 2017”)

- o pedido de registo da marca (verbal) Doçaria conventual a Património da Humanidade, o qual foi deferido em Julho de 2017, como Marca Nacional 580974

- foi criada no facebook uma página exclusivamente dedicada a este tema

https://www.facebook.com/search/top/?q=do%C3%A7aria%20conventual%20a%20patrim%C3%B3nio%20imaterial&epa=SEARCH_BOX

- são incentivados e acompanhados os produtores de Coimbra a apresentarem o pedido de qualificação de Arrufada de Coimbra como IGP – processo parado por incúria/desinteresse do Presidente da Associação de Doceiros, apesar de o Caderno de Especificações ter sido concluído pela Qualifica /oriGIn Portugal, em 2017

- são incentivados e acompanhados os produtores de Odivelas a apresentarem o pedido de qualificação de Marmelada branca de Odivelas como IGP, tendo o

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		03.01.2019	TT 31	1ª	4/7

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

processo dado entrada nos serviços do Ministério da Agricultura em Janeiro de 2018

Entretanto já tinha sido editado em 2014 o Documento **CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA DOÇARIA CONVENTUAL PORTUGUESA**, cuja 3ª edição data de Julho de 2016 (ver em www.qualificaportugal.pt)

Neste documento, entre outros temas, define-se:

DOÇARIA CONVENTUAL PORTUGUESA - conjunto dos produtos de pastelaria, confeitaria e, em certos casos muito específicos, de transformação de produtos hortofrutícolas, cujos ingredientes, receitas, origem conventual e, por vezes também, geográfica e forma de apresentação estejam referidos em fontes históricas ou com elas relacionadas, sendo objecto de estudo/publicação, designadamente em trabalhos de cariz académico, como sejam teses de doutoramento e de mestrado, ou em obras de reconhecido mérito científico e que, pelas suas características, revelem interesse histórico-cultural, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade.

Contemplam - se 9 categorias diferentes, em função dos ingredientes usados

Estabelecem-se os critérios a avaliar para qualificação como doce conventual e para uso da marca colectiva da Qualifica/oriGIn Portugal

Estipula-se a não utilização de aditivos nem de auxiliares tecnológicos nem a substituição de ingredientes usados na receita original

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		03.01.2019	TT 31	1ª	5/7

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

Em anexo a este documento consta uma lista de 651 doces, compilados em obras tidas como de referência, mas cuja veracidade importa confirmar, caso a caso, até porque alguns de tais doces já não serão produzidos.

Ao mesmo tempo, a QUALIFICA/oriGIn Portugal

- contacta especialistas no sector – historiadores, gastrónomos, técnicos superiores, etc., para ajudarem a constituir o pedido de candidatura

- consegue que uma alta Individualidade Portuguesa prometa o seu apoio

- está aprovado pela Direcção e pela Assembleia Geral da Qualifica /oriGIn Portugal caminhar no sentido da apresentação desta candidatura bem como da recolha de assinaturas e de uma contribuição simbólica mínima de 1 € para pagar as despesas administrativas com esta candidatura

3 - O que falta fazer!

Divulgar publicamente o projecto

Sensibilizar Autarquias, Historiadores, Técnicos, Jornalistas, Produtores e o público em geral para a necessidade de coligir informação fidedigna sobre a matéria

Proceder a uma recolha de Livros, artigos, “receitas” e publicações diversas sobre a Doçaria Conventual em Portugal e triar a informação genuína

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		03.01.2019	TT 31	1ª	6/7

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

Qualificar produtos da Doçaria Conventual Portuguesa e divulgá-los utilizando, entre outros meios, a app **ptpt.pt**

Constituir o dossier de candidatura e proceder à sua entrega e acompanhamento junto das instituições nacionais e internacionais competentes

Elab	Rev.	Data	Doc nº	Ed	Pag
A Soeiro		03.01.2019	TT 31	1ª	7/7

Este documento é propriedade da **QUALIFICA/oriGIn Portugal**. A sua reprodução total ou parcial sem autorização ou sem referência à autoria será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos