



Festival de Gastronomia
8 a 10 de Julho 2011

Sertão



Abertura do Festival de Gastronomia
Sopa-leitão - 10h30 / Sábado e Domingo - 12h00

www.cm-serta.pt



Organização



A Sertão foi, desde sempre, um destino privilegiado para aqueles que procuram a boa gastronomia e os sabores distintos da cozinha tradicional portuguesa. Maranho da Sertão, Bucho Recheado, Sopa de Peixe do Rio, Cartuchinhos de Cernache e os vinhos de reconhecida qualidade, são algumas das iguarias à disposição de todos quantos nos visitam.

Ciente desta realidade e procurando contribuir de forma sólida e consistente para a divulgação de um importante recurso sócio-económico da região como é a nossa gastronomia tradicional, o Município da Sertão realiza este ano pela primeira vez o Festival de Gastronomia.

O Bucho e o Maranho da Sertão, como depositários de uma herança cultural e etnográfica muito própria, estarão em destaque neste festival. São produtos que importa defender e divulgar dando-lhes visibilidade e permitindo que a sua fama atravessasse as fronteiras da nossa região.

A história destes dois produtos está intimamente ligada à da própria Sertão. No caso do Maranho, já desde o século XIX que é confeccionado e apreciado pelas gentes do nosso Concelho. Foram elas que lhe souberam dar o sabor único e tradicional que apresenta hoje em dia.

O Festival de Gastronomia será o palco de celebração destas e de outras iguarias da Sertão, ao mesmo tempo que funcionará como elemento potenciador dos sectores do Turismo e do Comércio, divulgando e impulsionando as potencialidades endógenas do nosso Concelho.

José Farinha Nunes

Presidente da Câmara Municipal da Sertão

SERTÃO



A **Sertão** (antigamente *Certão*) é uma vila portuguesa, pertencente ao distrito de Castelo Branco, região Centro, sub-região do Pinhal Interior Sul.

A vila tem cerca de 5.500 habitantes e é sede de um município com 453,13 km² de área e 16 720 habitantes, subdividido em 14 freguesias.

GEOGRAFIA

O município da Sertão é limitado a norte, pelo município de Pampilhosa da Serra, a nordeste por Oleiros, a sueste por Proença-a-Nova, a sul por Mação e Vila de Rei, a oeste por Ferreira do Zêzere e a noroeste por Figueiró dos Vinhos e Pedrógão Grande.

É sede da comarca que engloba também os concelhos de Proença-a-Nova e Vila de Rei.

A vila da Sertão localiza-se num vale xistoso, numa área florestal com predominância de pinheiro bravo e, mais recentemente, de eucalipto. A oliveira é outra das espécies frequentes na flora local.

A localidade é banhada por duas ribeiras, a **Ribeira da Sertão**, também conhecida localmente como ribeira Grande, e a ribeira de Amioso (ou ribeira Pequena). Todo o oeste do concelho é delimitado pelo rio Zêzere, mais especificamente pelas albufeiras das barragens do Cabril, da Bouçã e do Castelo de Bode. A grande massa de água influencia o clima tornando-o bastante húmido.

O ponto mais alto do concelho é a **Serra do Cabeço da Rainha**, que atinge os 1080 m

HISTÓRIA

A primitiva ocupação humana da zona onde agora se localiza a Sertão remonta à época pré-romana.

No contexto das lutas pela Reconquista cristã da península Ibérica, o conde D. Henrique de Borgonha (1095-1112), teria determinado o repovoamento do local bem como a reedificação do seu castelo.

Os domínios da Sertão pertenceram à Ordem do Templo e, com a sua extinção em Portugal, passaram à Ordem do Hospital. Sob o reinado de D. Afonso V (1438-1481), a povoação recebeu Carta de Foral (1455), confirmado em 1513 por D. Manuel I (1495-1521). Algumas décadas mais tarde, em meados do século XVI, foi alcaide-mor da Sertão, Vicente Caldeira.



LENDA DA FUNDAÇÃO DA SERTÃ

Segundo a lenda, o castelo da Sertã terá sido edificado por Sertório (uma figura histórica), um militar romano, que fora exilado por razões políticas. Veio para a península Ibérica por volta do ano 80 a.C. e aliou-se aos Lusitanos. Sertório foi traído e assassinado durante um banquete por Perpena um lugar-tenente a soldo de Roma. A Lusitânia ficou então sob domínio romano.



Nas lutas ocorridas na conquista da Lusitânia, houve um ataque romano ao castelo, durante o qual o chefe do castelo pereceu. Sua mulher, **Celinda**, ao saber da notícia, dando conta que o inimigo chegava às muralhas, subiu às ameias com uma enorme sertã ou *sertage* (uma frigideira quadrada) cheia de azeite a ferver na qual fritava ovos. Lançou o azeite fervente sobre os invasores que foram obrigados a recuar. Deu assim tempo que chegassem reforços dos

lugares mais próximos. Foi assim que o nome de Sertã foi dado ao lugar.

A data provável da edificação do castelo é no entanto o século X. Segundo algumas fontes, D. Henrique teria ordenado a reedificação da vila e castelo em 1111. Esta informação é possivelmente um erro: uma confusão com a vila de Sátão, que efectivamente recebeu uma carta de aforamento assinada por D. Henrique naquele ano.

A primeira intervenção real em relação à Sertã ocorreu com D. Afonso Henriques que doou à Ordem dos Templários a terra limitada pelo rio Tejo e o rio Zêzere. A posse da Sertã pelo Templo demorou apenas entre 1165 e 1174, já que neste ano o primeiro rei português transferiu-a para as mãos da Ordem do Hospital.

Nos inícios do século XVII, o castelo construído no século X ainda se encontrava em boas condições, embora não tivesse a mesma utilidade de alguns séculos antes. Mas, no final do século seguinte a fortaleza encontrava-se completamente arruinada.

A Sertã recebeu foral de D. Manuel I em 1513. Era já então um concelho de relativa importância, já que os seus representantes tinham assento nas Cortes. Nesta altura, a vila pertencia à Ordem de Malta. Em 1665, a vila passou para a Casa do Infantado, que assimilou os rendimentos do Grão-Mestrado da velha Ordem de Malta.



GASTRONOMIA

A gastronomia da Sertã é muito rica. Destacam-se os maranhos e o bucho recheado, sendo de referir, ainda, a presença do cabrito estonado, que apesar de ser um símbolo gastronómico de Oleiros, enriquece a mesa Sertaginense desde tempos imemoriais. Na doçaria: Cartuchos à moda de Cernache do Bonjardim.

OBJECTIVOS

2. OBJECTIVOS

- ✓ Promover a investigação do património gastronómico nos seus múltiplos aspectos: receituário, arte e técnica de cozinha tradicional, seus produtos, evolução, cozinheiros famosos, relacionamento arte popular/gastronomia, pesquisas das antigas casas de cozinha da região e outros aspectos que permitam fazer uma reconstrução histórica da cozinha dos nossos antepassados e da sua evolução no tempo;
- ✓ Defender e divulgar a autenticidade da verdadeira gastronomia Sertaginense, sem no entanto reprimir a sua evolução natural e adequada aos progressos da técnica;
- ✓ Promover a nível regional, nacional a gastronomia Sertaginense, através das formas tidas como adequadas;
- ✓ Promover e apoiar todas as iniciativas conducentes à sensibilização dos proprietários de unidades hoteleiras e dos restaurantes do Concelho e de outras regiões localizadas no país ou no estrangeiro, mas que sejam pertença de naturais do Concelho da Sertão, com vista à apresentação permanente da gastronomia Sertaginense, bem como dos seus vinhos.

DESTINATÁRIOS

3. DESTINATÁRIOS

- ✓ O Festival de Gastronomia decorrerá de 8 a 10 de Julho de 2011;
- ✓ A sua abertura será às 18 horas e o encerramento pelas 24 horas, no fim – de – semana será das 12 horas às 24 horas, para a restauração e expositores;
- ✓ O Festival de Gastronomia decorrerá na Alameda da Carvalha;
- ✓ No Festival de Gastronomia estarão presentes 2 confrarias convidadas pela organização e 2 restaurantes locais com prestígio reconhecido;
- ✓ Para além dos espaços destinados há restauração e às Juntas de Freguesia, estarão também presentes diversos espaços destinados à instalação de actividades de diversão, nomeadamente espaço com insufláveis e diversos ateliers (expressão musical, expressão plástica e expressão corporal);
- ✓ Serão também criados espaços de animação de rua e disponibilizados espaços para a realização de actividade desportiva, ditos desportos;

ORGANIZAÇÃO

4. ORGANIZAÇÃO



APOIOS

5. APOIOS



PROGRAMA

6. PROGRAMA

08 de Julho - 6ª-Feira

10.00h - Sessão Solene de Inauguração do Festival de Gastronomia

10.15h – Apresentação do Plano Estratégico para o Desenvolvimento de Turismo para Concelho da Sertão

10.30h - Workshop – “Gastronomia Vector Estratégico para o Turismo”

Tema 1 – “Turistificações do Património Alimentar; As Invenções da Tradição”

Prof. Doutora Daniela Araújo

(Doutorada em Ciências Sociais UTAD e Antropóloga no Museu de Arte Popular em Lisboa)

Tema 2 - "A Cultura como Complemento da Gastronomia Portuguesa"

Prof. Jorge Santos - ETPS

Tema 3 – A Importância da Gastronomia no Panorama Nacional”

Prof. Doutor Francisco Sampaio

Instituto Politécnico de Viana do Castelo – Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Tema 4 - “A importância dos Produtos Endógenos na Economia Local”

Prof. Doutor Joel Hasse Ferreira

Instituto Superior de Ciências da Administração - Grupo Lusófona

13.00h – Prova de Maranhos

15.00h – Confecção de Maranho - Visita ao local de Produção - Talho Simões

17.30h – Tambores de Casa de Madalena

18.30h – Abertura Oficial do Festival de Gastronomia

21.00h - Concerto Grupo Vira Milho

22:30h – Concerto Trilhos

09 Julho – Sábado

12:00h - Abertura do Festival de Gastronomia

16:00h – Representação Viva das Tradições do Concelho

- Confecção de Medronho em Alambique Tradicional
- Confecção do Pão em Forno Tradicional
- Recreação da Malha do Centeio
- Recreação do Corte de Madeira à moda antiga

18:00h – Concerto Grupo Instrumental do CCD

21.00h – Encontro de Folclore

21.00h - Rancho Folclórico e Etnográfico de Cernache do Bonjardim

21.20h – Rancho Folclórico de Penacova

22.00h - Rancho Folclórico de Pedrogão Pequeno

22.20h - Rancho Típico de Pombal

22.40h - Rancho Folclórico do Clube Bonjardim

23.00h - Rancho Folclórico da Varziela

23:00h - Concerto **POPXULA**

10 Julho - Domingo

09.00h – Torneio de Sueca Inter-Associações

10.00h - Arruada de Filarmónicas

- Filarmónica União Sertaginense
- Sociedade Filarmónica Aurora Pedroguense
- Sociedade Filarmónica União Maçaense
- Sociedade Filarmónica Oleirense

12:00h - Abertura do Festival de Gastronomia

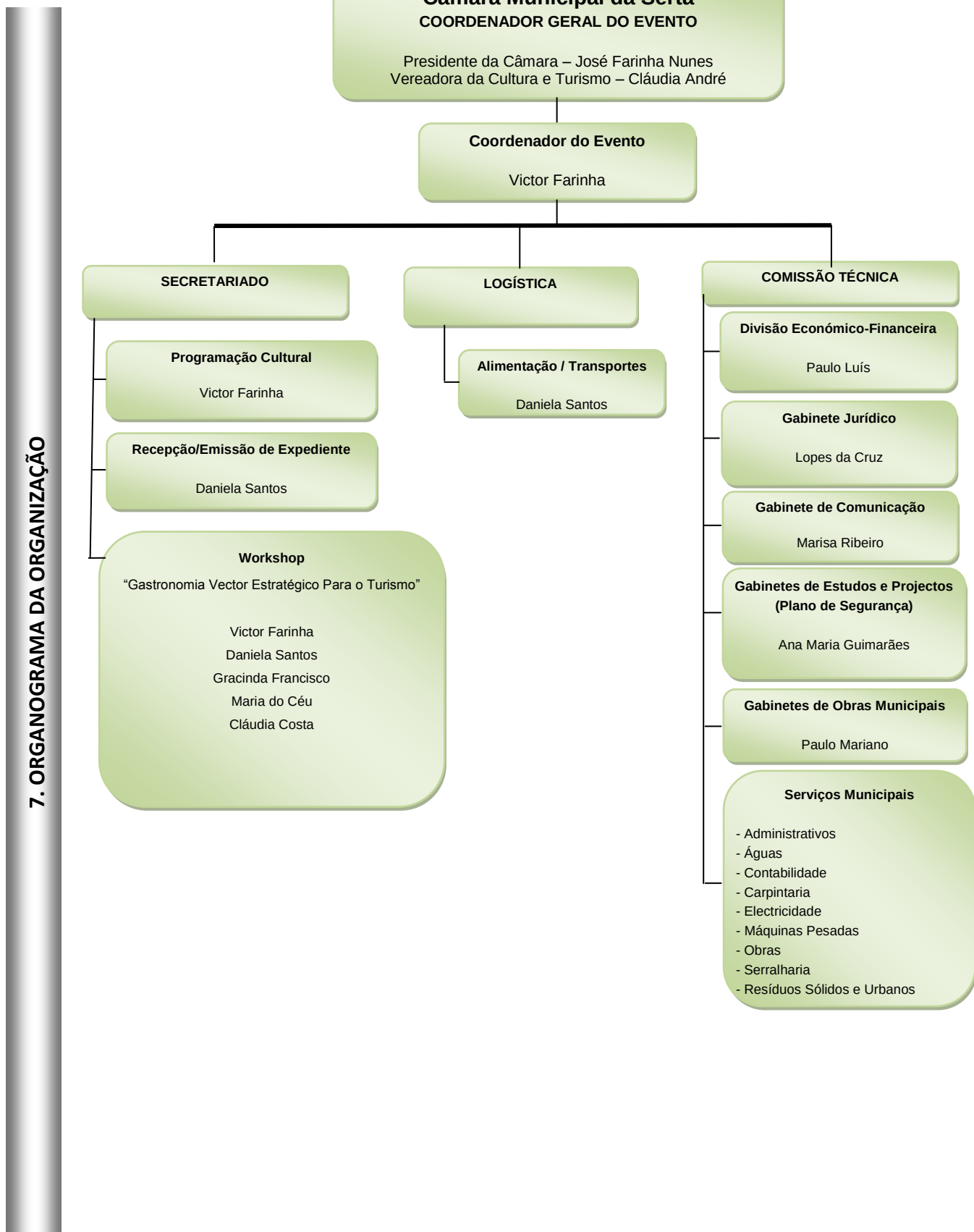
15:00h – Encontro de Concertinas

- 15.00h - Grupo Seca Adegas
- 15.30h - Grupo de Concertinas de Proença-a-Nova
- 16.00h - Grupo de Concertinas da Casa do Benfica de Vila de Rei
- 16.30h - Grupo de Concertinas da Conceição
- 17.00h - Grupo de Música Popular de Cernache do Bonjardim
- 17.30h - José Cláudio & Catarina Brilha

21.00h – Concerto **Cosmos**

22:30h - Concerto **Zézé Fernandes**

ORGANOGRAMA



RECURSOS HUMANOS

8. RECURSOS HUMANOS

Gabinete Jurídico

- ✓ Parecer sobre os concursos públicos a efectuar e após em caso de reclamação.

Divisão Administrativa e Recursos Humanos

- ✓ Concursos Públicos

Divisão Económico-financeira

- ✓ Cabimentação dos Concursos Públicos
- ✓ Emissão de requisições

Gabinete de Comunicação e Imagem

- ✓ Cartão/Bolsa de Identificação de Expositores
- ✓ Cartão de Identificação dos Restaurantes
- ✓ Cartaz
- ✓ Cartaz Programa
- ✓ Convite de Inauguração
- ✓ Criação e Concepção da Imagem
- ✓ Flyer`s Geral (A5)
- ✓ Flyer`s Programa (A5)
- ✓ Relações Públicas
- ✓ Trípticos

Gabinete de Estudos e Projectos

- ✓ Elaboração da planta de localização
- ✓ *Elaboração da planta de Segurança*
- ✓ *Projecto Rede de Plano de arquitectura de água, electricidade e esgotos.*
- ✓ Elaboração da Sinalética Específica para o evento
- ✓ Elaboração do projecto de distribuição de energia eléctrica para:
 - Iluminação
 - Palco I e II
 - Restauração (4 – Restaurantes)
 - Sonorização
 - Stands (14 – 6 x 3)

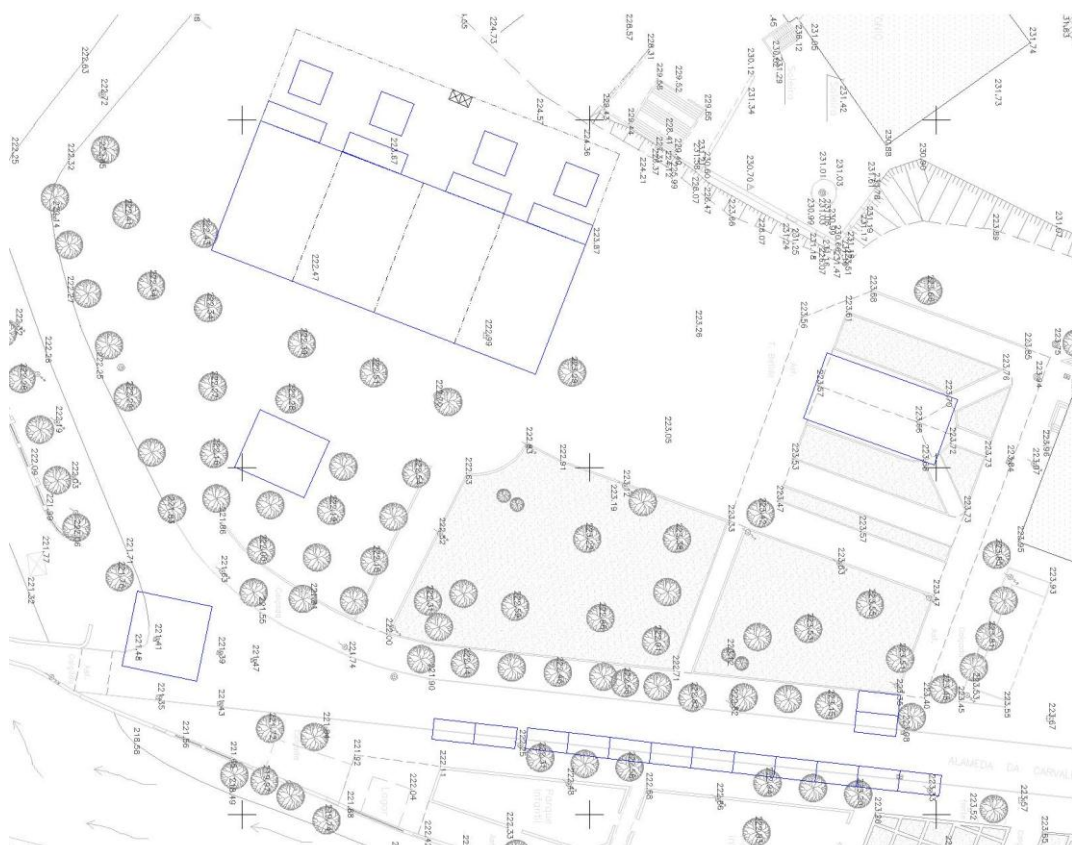
Divisão de Obras

9. RECURSOS HUMANOS

- ✓ Serviços Carpintaria
- ✓ Serviços Electricidade
- ✓ Serviços Maquinas Pesadas
- ✓ Serviços Serralharia
- ✓ Serviços Resíduos Sólidos Urbanos
- ✓ Serviços Transportes

PLANTA DE LOCALIZAÇÃO

10. PLANTA DO EVENTO



PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

11. ENTIDADES PRESTADORAS DE SERVIÇO

- Camarins
- EDP
- Gráfica
- Iluminação
- Palco 1 e 2 + Estrados
- EDP – PT's Amovíveis de 1300 KVA
- Sanitários
- Segurança Privada Recinto
- Sonorização (PA) – Rider Técnico
- Stands

Conforme concurso público (Caso a Caso)

- Criação e Concepção da Imagem

- Cartaz Geral
- Cartaz Programa
- Flyer's Programa (A5)
- Convite de Inauguração

- CTT

- Distribuição de Flyer's, Trípticos

- Divulgação - Locais

- ✓ TV (RTP, SIC e TVI)
- ✓ Rádio (Locais e Nacionais)
- ✓ Web (Pág. Município)
- ✓ Jornais (Locais, Regionais e Nacionais)
- ✓ Revista (Regionais e Nacionais)
- ✓ Cartaz Geral e Programa
- ✓ Flyer's
- ✓ Tríptico Programa e Geral
- ✓ Transportes públicos (RN Beira Interior)
- ✓ Painéis backlight (Região Centro)
- ✓ Out-doors

MERCHANDISING

12. MERCHANDISING

- ✓ T-shirts
- ✓ Canecas
- ✓ Canetas
- ✓ Isqueiros
- ✓ Porta-chaves
- ✓ Bonés
- ✓ Peças de Madeira gravadas

SEGURANÇA

13. SEGURANÇA

- ✓ Reunião prévia especificando todo o evento, pontos forte, pontos fracos ao nível da segurança
- ✓ Estradas que serão cortadas ao trânsito, alternativas
- ✓ Espaço destinado para estacionamento
- ✓ Manutenção da Ordem Pública

Segurança Privada / Recinto

- ✓ Reunião prévia especificando todo o evento, pontos forte, pontos fracos ao nível da segurança
- ✓ Controlo de entradas e saídas de pessoas/viaturas do recinto
- ✓ Encerramento do recinto da Feira, conforme regulamento específico.

GASTRONOMIA VECTOR ESTRATÉGICO PARA O TURISMO

14. WORKSHOP

10.15h – Apresentação “Plano de Desenvolvimento do Turístico para o Concelho da Sertão”

10.30h - Workshop – “Gastronomia Vector Estratégico para o Turismo”

Tema 1 – “Turistificações do Património Alimentar; As Invenções da Tradição”

Prof. Doutora Daniela Araújo

(Doutorada em Ciências Sociais UTAD e Antropóloga no Museu de Arte Popular em Lisboa)

Tema 2 - “A Cultura como Complemento da Gastronomia Portuguesa”

Prof. Jorge Santos - ETPS

Tema 3 – A Importância da Gastronomia no Panorama Nacional”

Prof. Doutor Francisco Sampaio

Instituto Politécnico de Viana do Castelo – Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Tema 4 - “A importância dos Produtos Endógenos na Economia Local”

Prof. Doutor Joel Hasse Ferreira

Instituto Superior de Ciências da Administração - Grupo Lusófona

13.00h – Prova de Maranhos

15.00h – Confeção de Maranho - Visita ao local de Produção - Talho Simões

ANIMAÇÃO

15. ANIMAÇÃO MUSICAL

- Tambores de Casal Madalena
- Grupo Vira Milho
- Trilhos
- Grupo Instrumental do CCD
- Rancho Folclórico e Etnográfico de Cernache do Bonjardim
- Rancho Folclórico de Penacova
- Rancho Folclórico de Pedrogão Pequeno
- Rancho Típico de Pomba
- Rancho Folclórico do Clube Bonjardim
- Rancho Folclórico da Varziela
- Concerto POPXULA
- Torneio de Sueca Inter-Associações
- Filarmónica União Sertaginense
- Filarmónica Aurora Pedroguense
- Filarmónica União Maçaense
- Filarmónica Oleirense

- Contrato
- Cláusulas de prestação de serviços
- Electricidade
- Camarins
- Cathering
- Locais das Refeições

15. ANIMAÇÃO MUSICAL

- Grupo Seca Adegas
- Grupo de Concertinas de Proença-a-Nova
- Grupo de Concertinas da Casa do Benfica de Vila de Rei
- Grupo de Concertinas da Conceição
- Grupo de Música Popular de Cernache do Bonjardim
- José Cláudio & Catarina Brilha
- Concerto Cosmos
- Concerto Zézé Fernandes

- Contrato
- Cláusulas de prestação de serviços
- Electricidade
- Camarins
- Cathering
- Locais das Refeições

ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO

16. ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO

- ✓ 4 – Restaurantes
- ✓ Gastronomia Local:
 - Maranho
 - Bucho
 - Doçaria Conventual
 - Cartuchos de Amêndoa Cernache de Bonjardim
- ✓ Confrarias presentes no Festival de Gastronomia:
 - Confraria do Leitão da Bairrada
 - Confraria da Chanfana

LICENCIAMENTO DE ESPAÇO

17. LICENCIAMENTO DO ESPAÇO

Para que o espaço esteja devidamente licenciado, a entidade promotora deverá de vistoriar todo o recinto da Feira, mais precisamente a área da restauração (restaurantes), de acordo com Dec. Lei 309/2002 e regulamento interno do Município no que se refere a espaços itinerantes.

Para tal, deverá ser enviado pelo Gabinete Técnico da Câmara Municipal A planta da Feira, Planta de Segurança com a localização dos Restaurantes e respectivo equipamento adstrito a cada um dos espaços, incluindo a planta de escoamento de águas sujas, locais para a colocação de resíduos sólidos urbanos e por último de sanitários adstritos aos mesmos e suas características, para as seguintes entidades:

- ASAE
- Bombeiros Voluntários da Sertão
- Centro de Saúde da Sertão;
- Guarda Nacional Republicana
- Protecção Civil

SEGURO E RESPONSABILIDADE CIVIL

18. SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL

- Conforme Dec. Lei a entidade promotora do evento deverá de efectuar um Seguro de Responsabilidade Civil.

AVALIAÇÃO

19. AVALIAÇÃO

- ✓ Será solicitado a todos os expositores e restaurantes presentes no evento, que preencham uma ficha de avaliação, de forma a avaliar o Festival de Gastronomia.
- ✓ Os resultados, e outros factos julgados convenientes, serão depois dados a conhecer no relatório final da actividade.

CONTACTOS / INFORMAÇÕES ÚTEIS

20. CONTACTOS / INFORMAÇÕES ÚTEIS

Câmara Municipal da Sertão
Largo do Município • 6100 – 738 Sertão
Website: www.cm-serta.pt
Email: turismo@cm-serta.pt
Tel.: 274 809 010