

Iniciativa Legislativa Popular

À ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

Assunto: Instituição do “**Dia Regional da Gastronomia Açoriana**”

Excelentíssimo Senhor Presidente da

Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores,

Excelentíssimos Senhores Deputados Regionais,

Os cidadãos abaixo-assinados, no âmbito das comemorações dos 600 anos do descobrimento dos Açores, pretendendo contribuir para o enriquecimento de tão relevante efeméride e ao abrigo do direito de **Iniciativa Legislativa Popular**, vêm, mui respeitosamente, requerer à Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores a instituição do “Dia Regional da Gastronomia Açoriana”, a ser comemorado no 3.º domingo do Espírito Santo de cada ano, tendo em conta o que a seguir se expõe:

1. A gastronomia açoriana transcende a mera necessidade da alimentação humana, constituindo pela sua riqueza, diversidade e vivacidade, um elemento estruturante da identidade cultural da Região Autónoma dos Açores.
2. Espelha a história do arquipélago, a sua geografia insular, a relação íntima com a terra e com o mar, bem como a diversidade das nove ilhas.
3. Em cada receita, produto ou técnica de confeção reside parte da memória coletiva deste povo insular que, isolado no Atlântico, soube transformar constrangimentos em criatividade, penúria em engenho e distância em singularidade.
4. A gastronomia, enquanto fenómeno universal, é reconhecida pela antropologia, etnologia e etnografia como componente essencial dos sistemas culturais.
5. Os grandes tratados destas disciplinas, bem como numerosos estudos científicos contem-

porâneos nas áreas da sociologia, economia e estudos do turismo, demonstram que a culinária de um povo atua simultaneamente como:

- a) Riqueza material e imaterial, na medida em que mobiliza recursos naturais, saberes transmitidos entre gerações, técnicas de confeção próprias, criatividade culinária e cadeias de valor económico;
- b) Marcador de identidade e de diferenciação cultural, permitindo também por aí distinguir comunidades, regiões e nações, reforçando sentimentos de pertença, continuidade e coesão social;
- c) Cartão de visita e forma de apresentação ao mundo, por meio da qual também se tornam visíveis a história, a geografia, as paisagens, as crenças, os valores e a sensibilidade de cada povo, desempenhando também uma função de diplomacia cultural.

6. No caso concreto dos Açores, a gastronomia é um verdadeiro bilhete de identidade cultural.

7. Embora a cozinha açoriana se possa caracterizar por uma aparente simplicidade, todavia a mesma é preta de engenho no aproveitamento de recursos locais, da sobriedade aliada ao sabor intenso e por um profundo sentido de partilha e solidariedade.

8. A mesa é, por excelência, lugar de encontro entre gerações, de convivência e de celebração, onde se cruzam tradição e inovação, passado e futuro, quotidiano e festa.

9. O isolamento geográfico, o vulcanismo e a tenacidade das gentes das ilhas moldaram de forma singular a gastronomia regional, destacando-se, a título exemplificativo:

- a) **A alcatra** da ilha Terceira, que representa a paciência e a resiliência culinária açoriana, recorrendo a técnicas de confeção lentas, que maximizam o uso de ingredientes disponíveis em contexto de isolamento, depende de saberes transmitidos de geração em geração sendo, também por isso, uma metáfora culinária da perseverança açoriana.
- b) **O cozido das Furnas**, em São Miguel, confeccionado com recurso direto à energia geotérmica dos vulcões, símbolo da capacidade de convivência com a na-

tureza e de integração dos fenómenos vulcânicos no quotidiano e que converte uma característica geológica em expressão cultural e gastronómica singular, admirada por visitantes nacionais e estrangeiros.

c) **Os pratos de peixe e mariscos** em múltiplas receitas, que evidenciam o vínculo histórico dos açorianos ao oceano e a dependência secular do mar como meio de subsistência, comunicação e afirmação da Região. Tal relação íntima está inscrita nos caldos e sopas de peixe, nas lapas cruas e grelhadas, nas cracas, nos búzios, nos bifos de atum, nos chicharros fritos com arroz de feijão ou de tomate, nos arrozes de lapas e ainda em muitos outros pratos que percorrem todas as ilhas.

10. O património culinário açoriano estende-se de Santa Maria ao Corvo, constituindo um sistema cultural estruturado na sua diversidade e que é merecedor de salvaguarda institucional.

11. Entre muitos outros, merecem destaque:

a) **Pratos e produtos emblemáticos:**

- Cozido das Furnas e caldeirada à moda das Furnas;
- Alcatra de carne, caldeirada de peixe, molho de fígado, morcelas com ananás, bolo da véspera;
- Polvo guisado (com especial expressão em ilhas como o Pico), caldo de nabos, frangão, molho de vilão, favas salteadas;
- Inhame com linguiça, inhame assado e torresmo de vinha d'alhos;
- Sopas e caldos de peixe, sopa do Espírito Santo, peixe frito em molho de vilão.

b) **Cultura agrícola, pecuária e vitivinícola:**

- Os queijos artesanais, com especial destaque para o queijo São Jorge, mas também os produzidos noutras ilhas, que são hoje marcas identitárias e produtos de excelência;
- A singular paisagem vinhateira da ilha do Pico, Graciosa e Biscoitos, em espe-

cial, classificada, a primeira, internacionalmente, cujos vinhos se assumem como referência regional, em conjunto com os vinhos de São Miguel, Terceira, Graciosa, Faial, e Santa Maria. Vinhos que, ainda que com expressão diferenciada em cada ilha, são parte integrante da dieta açoriana e da cultura agrícola regional, acompanhando pratos de carne, peixe e marisco e marcando presença em festas e convívios;

– A produção de licores tradicionais, bolos de milho e outros produtos endógenos que sustentam economias locais e afirmam a especificidade insular.

c) Doçaria e panificação tradicionais:

– Queijadas da Vila Franca do Campo e de Nordeste, Donas Amélias, Conde da Praia, Espécies, Doces Brancos de Santa Maria, Fofas do Faial e demais bolos e bolachas regionais;

– Malassadas e arroz-doce, intimamente ligados ao calendário religioso e festivo;

– Bolo lêvedo, biscoitos e bolos secos, pudins tradicionais e massas sovadas, elementos centrais em momentos de celebração familiar e comunitária.

Cada um destes produtos e receitas (enumeração que não esgota todos os produtos da nossa Região) são um capítulo de uma história maior: a história de um povo que, entre vulcões, tempestades e ciclos migratórios, soube transformar adversidades em sabor e diversidade em riqueza cultural, fazendo da mesa e da garrafa açorianas um património comum das nove ilhas.

12. Também por isso, as festas tradicionais açorianas constituem montras privilegiadas da gastronomia regional e espaços de materialização da sua dimensão imaterial, em que o alimento assume significados simbólicos de comunhão, partilha, promessa, gratidão e identidade. Entre outras:

a) Em São Miguel, as Festas do Senhor Santo Cristo dos Milagres, as Festas de São João da Vila Franca e as Cavalhadas de São Pedro na Ribeira Grande e todas as festas do Divino Espírito Santo (em múltiplas freguesias), as festas de verão e

romarias tradicionais reúnem sopas do Espírito Santo, cozido das Furnas, caldos de nabos, polvo guisado, bolo lêvedo, queijadas, doces de inhame e batata-doce e uma ampla oferta de pratos de peixe e marisco, convertendo a ilha numa vitrine dos sabores micaelenses.

b) Na Terceira, as festas do Espírito Santo, de que se destacam as Funções com mostra/elemento marcante da gastronomia da Ilha Terceira e os inúmeros arraiais, as Festas da Praia da Vitória, as touradas à corda,, colocam em evidência a alcatra de carne, o molho de fígado, as morcelas com ananás, o bolo da véspera, enchidos, queijos e uma vasta doçaria, fazendo da ilha um palco contínuo de celebração gastronómica.

c) Em Santa Maria, as Festas de Nossa Senhora da Assunção, as festas do Espírito Santo, o Festival Maré de Agosto e outras festividades são ocasião para apresentar o caldo de peixe, o peixe em molho de vilão ou molho cru, os pratos de inhame com linguiça, bolos de milho e doces conventuais e artesanais, mostrando a singularidade mariense à mesa.

d) No Pico, as festas ligadas às vindimas e ao vinho, as festas do Espírito Santo e romarias de verão dão centralidade ao vinho do Pico, aos queijos, aos pratos de carne guisada, torresmo de vinha d'alhos, polvo e outros peixes e mariscos, as amêijoas, bem como a doces e biscoitos tradicionais, as espécies, numa gastronomia, mais uma vez, profundamente ligada à paisagem vinhateira e marítima.

e) Em São Jorge, as festas do Espírito Santo e demais festejos valorizam de forma especial o queijo São Jorge e outros queijos artesanais, as sopas e guisados típicos, os pratos de peixe, as amêijoas, bolos e biscoitos locais, as espécies, projetando a ilha como terra de sabores intensos.

f) No Faial, a Semana do Mar, as festas do Espírito Santo, as festas da cidade da Horta e outros eventos culturais e desportivos são também momentos de grande visibilidade para o caldo e a sopa de peixe, o chicharro frito com arroz de feijão ou de tomate, o bife de atum, as lapas grelhadas, cracas, búzios e doces faialenses, apresentando o Faial como ilha onde o mar também entra diretamente na mesa.

g) Na Graciosa, as Festas do Senhor Santo Cristo, as festas do Espírito Santo e romarias de verão constituem ocasiões privilegiadas para dar a conhecer pratos de carne e de peixe, bolos de milho, doces delicados, queijos e outros produtos tradicionais, garantindo uma imagem de autenticidade e sobriedade gastronómica.

h) Nas Flores, as festas do Espírito Santo, de São João e demais festas de freguesia, bem como eventos estivais, evidenciam pratos de peixe e mariscos, pratos com algas, sopas e guisados, bolos secos, bolos de milho, doces tradicionais e produtos agrícolas locais, fazendo das Flores uma montra de sabores atlânticos fortes e genuínos.

i) No Corvo, as festas do Espírito Santo, as festas de Nossa Senhora dos Milagres e outras celebrações da pequena comunidade corvina apresentam, de forma intimista, pratos de carne, peixe e mariscos, sopas e doces tradicionais, demonstrando como, mesmo na menor ilha, a gastronomia é elemento estruturante da vida comunitária.

- Em todas estas festas, de que se destacam alguns dos aspectos mais visíveis, a gastronomia funciona como cartão-de-visita das ilhas, fator de dinamização económica, atração turística e expressão viva da identidade regional. A mesa das festas açorianas é simultaneamente altar, praça pública e palco, onde a Região se mostra ao país e ao mundo através dos seus sabores.

13. A importância da gastronomia açoriana é também comprovada pela abundante produção bibliográfica, científica e audiovisual sobre a mesma: livros de receitas, monografias e roteiros gastronómicos de autores açorianos e de estudiosos da cultura regional; programas de televisão e conteúdos digitais inteiramente dedicados à culinária das ilhas, aos seus produtos, produtores e tradições festivas; estudos académicos sobre património cultural imaterial, turismo gastronómico e desenvolvimento local.

14. Toda esta produção, associada à tradição oral, contribui de modo inegável para a preservação, sistematização e transmissão de saberes culinários às gerações futuras.

15. Aliás, a literatura científica contemporânea tem vindo a sublinhar que a gastronomia é

fator de riqueza, identidade e projeção internacional.

16. No plano económico, a valorização da culinária tradicional contribui para:

- a) Diversificar a economia regional e fortalecer setores como a agricultura, pecuária, pescas, agro-indústria, restauração e turismo;
- b) Criar oportunidades de negócio e emprego, estimular a inovação, qualificar recursos humanos e atrair investimento;
- c) Promover hábitos de consumo saudáveis e sustentáveis, baseados em produtos de proximidade e em curtas cadeias de abastecimento.

- No plano cultural e social, a gastronomia também atua como:

- d) Fator de afirmação da identidade açoriana, reforçando laços de pertença e continuidade entre gerações e comunidades;
- e) Instrumento de coesão territorial, ao aproximar ilhas e freguesias em torno de práticas, sabores e memórias partilhadas;
- f) Poderoso meio de diplomacia cultural e projeção internacional, capaz de atrair visitantes, investigadores, jornalistas e influenciadores e de inscrever os Açores nos mapas do turismo gastronómico de referência.

17. A regionalidade açoriana apresenta, pois, uma verdadeira natureza de “federação de identidades gastronómicas”.

18. Cada ilha adaptou a sua culinária às condições específicas dos solos, clima, recursos e história criando ao longo dos séculos um património cuja relevância, significado e identidade contribui inegavelmente desde logo para definir o arquipélago como um todo.

19. A instituição do “Dia Regional da Gastronomia Açoriana”, ao conferir reconhecimento formal e visibilidade acrescida à cultura gastronómica das ilhas, permitirá:

- a) Institucionalizar um momento anual de celebração e divulgação da gastronomia açoriana em todas as ilhas, com iniciativas que envolvam escolas, associações culturais, confrarias gastronómicas e báquicas, autarquias, empresas, entidades religiosas, órgãos de comunicação social e demais agentes da sociedade civil;

b) Articular este Dia com o calendário de festas religiosas e profanas em que a gastronomia já assume papel central, reforçando a ligação entre tradição, fé, cultura e desenvolvimento;

c) Potenciar o posicionamento dos Açores como destino de turismo gastronómico de excelência, através de festivais, concursos, semanas temáticas, roteiros gastronómicos, feiras de produtos regionais e campanhas de promoção;

d) Estimular a preservação e incentivando o estudo rigoroso da gastronomia açoriana, a formação e qualificação de profissionais, o apoio à investigação científica e à produção editorial e audiovisual, bem como o registo e salvaguarda do património culinário enquanto bem cultural imaterial.

20. Em termos de união regional, a criação do Dia Regional da Gastronomia Açoriana representa uma (mais uma entre tantas outras) oportunidade singular de reforço da coesão interna.

21. Todas as ilhas, com as suas especificidades, receitas e produtos próprios, encontrarão neste dia um espaço comum de celebração, diálogo e cooperação.

22. A diversidade gastronómica das nove ilhas tornar-se-á ainda mais fonte de unidade: o que distingue cada mesa insular passa a ser também o que, em conjunto, melhor define os Açores, reforçando o sentimento de pertença a um património partilhado.

23. Em termos de projeção nacional e internacional, o Dia Regional da Gastronomia Açoriana funcionará como instrumento estratégico de promoção da Região Autónoma dos Açores, permitindo: integrar a gastronomia em campanhas de promoção turística; estruturar parcerias com *chefs*, restaurantes e escolas de hotelaria da e de fora da Região; atrair eventos, conferências e iniciativas internacionais em torno da culinária atlântica; e afirmar, de forma coerente, a imagem dos Açores como território de sabores autênticos, produtos de excelência e saberes ancestrais em diálogo com a contemporaneidade.

24. A gastronomia regional merece este reconhecimento formal pela sua transversalidade humana, histórica, cultural, social, económica e simbólica que a todos nós enriquece.

25. Tal valorização consciente e institucional – que inclua o estudo sério, o registo siste-

mático, a promoção qualificada e a proteção enquanto património cultural imaterial – contribuirá, entre outros factores coadjuvantes, para garantir a sua salvaguarda e transmissão às gerações futuras e para nos orgulharmos (ainda mais) da nossa cultura!

Nestes termos,

Os peticionários vêm requerer à Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores que:

- 1. Delibere no sentido de instituir o “Dia Regional da Gastronomia Açoriana”, a assinalar-se anualmente sempre no 3º domingo do Espírito Santo.**
- 2. Preveja que este Dia seja celebrado em todas as ilhas, com iniciativas promovidas ou apoiadas pelo Governo Regional, em articulação com autarquias, escolas, entidades religiosas, associações culturais e confrarias gastronómicas, agentes económicos e órgãos de comunicação social, potenciando a ligação às principais festas tradicionais e reforçando o papel da gastronomia no desenvolvimento económico, social e cultural da Região.**
- 3. Considere, em sede de políticas públicas adequadas, a integração do “Dia Regional da Gastronomia Açoriana” em estratégias mais amplas de salvaguarda e valorização do património cultural imaterial dos Açores, incluindo a dimensão gastronómica das festividades religiosas e profanas, a produção agrícola e pesqueira tradicionais, a vitivinicultura e a doçaria regionais.**

Com os protestos da mais elevada consideração,

Esperam deferimento!

Horta, ____ de _____ de 2026

Pelos cidadãos peticionários,

, CC nº, _____, válido até ____/____/_____, NIF _____,
residente em _____,
contatos _____@_____ e 9_____