

Macau, Cidade Criativa UNESCO de Gastronomia?*

*Maria João dos Santos Ferreira***

A herança cultural e a identidade macaense constituem motores indispensáveis para a dinâmica do turismo cultural de Macau, sendo a gastronomia, conjugada com a religião católica e a língua (o dialecto *patuá*) considerada um dos alicerces da identidade cultural imaterial macaense. Como defende Ngai (1991)¹, a cultura macaense surgiu da interacção das culturas chinesa e portuguesa, com identidade própria, assente na língua, na gastronomia, nos usos e costumes sociais. Temos, assim, uma identidade cultural sino-latina, proveniente da união das culturas oriental e ocidental, com características culturais bilingues, formando o *Modelo Macau*.² Caso Macau perca a *latinidade e a influência ocidental na nossa identidade* (Ngai, 1991:50)³, descurando as suas heranças históricas, rapidamente se transformará numa qualquer cidade chinesa, perdida na imensidão do país:⁴ *Caso não se preservar a latinidade e o património cultural que Macau herdou, poderá dar origem, com o decorrer dos anos, à transformação de Macau em mais uma cidade chinesa ou reduzi-la a um simples apêndice da vizinha Zuhai*.

* O presente artigo é baseado na minha tese de doutoramento em Turismo, *A gastronomia macaense no turismo cultural de Macau*, apresentada à Universidade de Lisboa, em 2015, realizada com o apoio de uma Bolsa de doutoramento da Fundação Macau para “Estudos sobre Macau”, com coordenação do Instituto do Oriente.

** Doutorada em Turismo pelo IGOT-Ulisboa. Por Despacho n.º 25215/2009, o doutoramento é realizado em parceria com a ESHTe (Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril).

¹ Ngai, G. (1999). A questão da identidade cultural de Macau. *Revista Camões*, 7: 46 - 56. Disponível em: http://cvc.instituto-camoes.pt/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=907&Itemid=69 [Acedido a 2 Novembro 2009].

² Também conhecido como *Fórmula Macau* (Oliveira, 1993).

³ Ngai, G. (1999). A questão da identidade cultural de Macau. *Revista Camões*, 7: 50. Disponível em: http://cvc.instituto-camoes.pt/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=907&Itemid=69 [Acedido a 2 Novembro 2009].

⁴ Este argumento poderá justificar o evento cultural anual, *Desfile por Macau, Cidade Latina*, organizado pela Direcção dos Serviços de Turismo de Macau.

I. Nota introdutória

A Região Administrativa Especial de Macau (RAEM), doravante apenas referido Macau, rege-se pela política de *um país, dois sistemas*,⁵ consignada na Lei Básica, que vigora desde 20 de Dezembro de 1999, data da transferência da soberania para a China,⁶ estando garantidos o *modus vivendi e faciendi* da governação portuguesa por um período de 50 anos, após o seu retorno à mãe-pátria. Por outro lado, directivas provenientes do governo de Pequim avalizam a sua estabilidade política e autonomia administrativa e financeira, a que são acrescidas as estratégias de desenvolvimento do Delta do Rio das Pérolas (DRP), em que Macau se integra, conforme o documento oficial de China's National Development and Reform Commission (2008)⁷.

A conjugação destes factores é um garante na transmissão da confiança e da segurança necessárias ao desenvolvimento de um turismo de lazer e cultura, contribuindo para a mudança do paradigma de turismo proposto pela China, afastando-se, assim, da imagem exclusiva de turismo de jogo.

Macau depara-se com esta conjuntura num momento em que, estimulada pela liberalização do jogo e conseqüente surgimento de seis concessionárias de jogo e mais de 40 casinos, usufrui de uma projecção internacional. Contudo, a meca do jogo curva-se perante os encantos da herança cultural de cinco séculos de permanência dos Portugueses, e começa a estimar o seu património cultural, tanto o material como o imaterial, transformando-o em valioso recurso turístico.

⁵ Este compromisso político foi reafirmado tanto pelo Presidente da RPC, Xi Jinping, como pelo Chefe Executivo da RAEM, Chui Sai On, a 19 de Dezembro de 2014, nas cerimónias de comemoração do 15.º Aniversário da RAEM da RPC (Macau, Gabinete de Comunicação Social, 2014).

⁶ RAE Macau (1993). *Lei básica da Região Administrativa Especial de Macau da República Popular da China*. Disponível em: <http://bo.io.gov.mo/BO/i/1999/leibasica/index.asp> [Acedido a 10 de Novembro de 2011].

⁷ China, the National Development and Reform Commission (2008). *The Outline of the Plan for the Reform and Development of the Pearl River Delta (2008-2020)*. Disponível em: <http://en.ndrc.gov.cn/policyrelease/200901/P020090120342179907030.doc>. [Acedido em 26 de Janeiro de 2012].

II. Do património cultural de Macau a Património Cultural da Humanidade

Conforme advogam Pedro e Dias (2008),⁸ o património cultural de uma localidade pode contribuir como recurso turístico, fortalecendo, deste modo, a sua identidade. Macau, paulatinamente, valoriza o seu património material (culminando no reconhecimento do seu Centro Histórico como Património Cultural da Humanidade, pela UNESCO, em 2005), bem como os elementos constitutivos do seu património imaterial: os saberes e sabores populares, a música, as danças e as crenças. Tem-se vindo a observar uma crescente vontade de partilhar os conhecimentos herdados, bem como uma acrescida preocupação em preservá-los, com o intuito de os transmitir às gerações vindouras.

Recorde-se que a 32ª Conferência da UNESCO, ocorrida em Paris, em 2003, definiu a importância da herança cultural imaterial no documento que ficou conhecido como Convenção de 2003, constatando a necessidade da sua preservação e consignando (nos artigos 11º ao 15º) o contributo dos estados-membros na salvaguarda da herança cultural imaterial a nível nacional.

A *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* entrou em vigor, em Macau, em Setembro de 2006 e, em finais de 2012, Macau já possuía dez itens classificados como património cultural intangível, oito dos quais inscritos na *Lista de Património Cultural Intangível da China*.

No entanto, conforme informa Hong (2015)⁹, data de 1976 o diploma que, pela primeira vez, se refere à protecção do património cultural em Macau. Mais tarde, a 14 de Agosto de 2013, é aprovada a Lei n.º 11/2013, de *Salvaguarda do Património Cultural*, tendo decorrido no ano seguinte (entre 10 de Outubro de 2014 e 8 de Dezembro de 2014) consultas públicas sobre a *Lei* e sobre o *Plano de Salvaguarda e Gestão do*

⁸ Pedro, F. C. e Dias, R. (2008) Patrimônio Imaterial e turismo: o caso do município de Jequitibá-MG. *Caderno Virtual de Turismo*. 8(3): 41-53. Disponível em: <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/1154/115415172004.pdf> [Acedido a 19 de Dezembro de 2011].

⁹ Hong, K. C. (2015). Salvaguarda do Património Cultural Intangível sob a Perspectiva da “Lei de Salvaguarda do Património Cultural” de Macau. *Administração*, 109, vol. XXVIII, 2015-3.º: 743-760.

Centro Histórico de Macau. Estas iniciativas governamentais tiveram eco nos órgãos de comunicação social que, durante mais de um ano, quase diariamente, divulgaram notícias acerca dos trabalhos a realizar, relatórios a produzir e enviar à UNESCO, e pareceres da UNESCO que foram alvo de análise e discussão pública. É de salientar que apenas se divulgaram notícias sobre o Património Material de Macau, o seu Centro Histórico.

Concordamos com os vários investigadores que consideram a necessidade de preservar a herança cultural, para a divulgar como património cultural, de uma localidade, de um povo, da Humanidade, sendo o turismo cultural um meio preferencial para a sua divulgação e conservação. Relembre-se aqui a definição de turismo cultural apresentada pelo International Council on Monuments and Sites (ICOMOS), na Carta de Turismo Cultural (1976 e 1999)¹⁰: um facto social, humano, económico e cultural irreversível; e lembra a sua ligação com o património cultural, tanto material como o imaterial.

Lembramos que o turismo cultural tem sofrido uma mudança de paradigma, transpondo as tradicionais visitas a museus e outros recintos de cultura, e englobando actividades que até então não eram associadas à cultura, como sejam a gastronomia, o artesanato, e outros componentes ligados à tradição cultural local (Gorini, 2005)¹¹.

A gastronomia macaense e o teatro em *patuá*, que vêm ganhando terreno neste campo, foram reconhecidos como Património Imaterial de Macau, título atribuído pelo Governo da Região de Guandong, no Dia do Património Cultural da China, a 9 de Junho de 2012. Hong (2015:748) vai mais longe e esclarece que a Gastronomia Macaense, bem

¹⁰ International Council on Monuments and Sites (ICOMOS) (1999). *Carta internacional do turismo cultural: gestão do turismo nos sítios com significado patrimonial – 1999*. Disponível em: http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/AreasAtividade/desenvolvimentoeinovacao/Documents/Doc10_CartaInternacionalTurismoCultural.pdf [Acedido a 4 de Dezembro de 2011];

____ (1976). *Carta de turismo cultural*. Disponível em: http://www.revistamuseu.com.br/legislacao/turismo/tur_cultural.asp [Acedido a 4 de Dezembro de 2011].

¹¹ Gorini, A P F, Mendes E F (2005) *Setor de turismo no Brasil: segmento de Hotelaria*. Disponível em: http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/bnset/set2205.pdf [Acedido a 10 de Janeiro de 2012].

como a Escultura de Ídolos Sagrados de Macau e o Chá de Ervas integram as *competências no âmbito das práticas e técnicas artesanais*.¹²

Efectivamente, um dos elementos mais importantes de qualquer património imaterial é a gastronomia. Um pouco por todo o mundo, confrarias gastronómicas assumem o compromisso de preservarem e partilharem segredos gastronómicos familiares e regionais, contribuindo para o reconhecimento da gastronomia como Património Imaterial da Humanidade, segundo a informação da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG, 2011)¹³. Assim se multiplicam eventos gastronómicos inseridos em roteiros turísticos, integrados no turismo cultural e no turismo étnico, onde se inclui o *VFR (visit friends and relatives)*, valorizando a culinária como oferta turística, através de visitas guiadas por locais de produção; acervos de diversos produtos; participação na confecção das diversas receitas de cada região, entre outros, sendo cada vez mais utilizados como forma de atrair turistas em épocas de menor ocupação (Medeiros e Santos, 2009)¹⁴.

III. A Gastronomia macaense, um encontro de culturas

Considerado o ponto de encontro entre o Oriente e o Ocidente,¹⁵ Macau é local único e inigualável para experiências gastronómicas inesquecíveis, contribuindo, para isso, não só a sua herança gastronómica de 500 anos de convívio Ocidente-Oriente,¹⁶ como ainda a quantidade de oferta gastronómica (cerca de 2284 estabelecimentos de restauração em 2015 e de 2112 em 2014, conforme os dados estatísticos da Direcção dos Serviços de Estatística e Censos, DSEC); e a diversidade das cozinhas (a macaense de origem portuguesa, a macaense/chinesa/cantonense, a bir-

¹² Hong, K. C. (2015). Salvaguarda do Património Cultural Intangível sob a Perspectiva da “Lei de Salvaguarda do Património Cultural” de Macau. *Administração*, 109, vol. XXVIII, 2015-3.º : 748.

¹³ Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (2011) *As confrarias gastronómicas*. Disponível em: <http://www.fpcg-online.com/> [Acedido a 14 de Dezembro de 2011].

¹⁴ Medeiros M L, Santos E M (2009) Festivais gastronómicos em Belo Horizonte. *Cultura: Revista de Cultura e Turismo*, 3 (2): 81-93. Disponível em: http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/edicao5/artigo_7.pdf. [Acedido a 14 de Dezembro de 2011].

¹⁵ Where East meets West.

¹⁶ Em Dezembro de 2013, completaram-se 500 anos da chegada do primeiro Português à China, Jorge Álvares.

manesa, a tailandesa, a indiana, a portuguesa, a japonesa, a internacional, a italiana, a chinesa que não a cantonense¹⁷ e os restaurantes de *fast food* (actualmente existem 27 MacDonald's).

Tal evidência comprova o papel relevante da gastronomia em Macau, não só para os seus 647.700 residentes (conforme as estatísticas demográficas referentes ao 3º trimestre de 2016), como ainda para os mais de 30.700.000 visitantes que estiveram em Macau em 2015 (<http://www.dsec.gov.mo/>).

Concordamos com Annabel Jackson (2010)¹⁸, antropóloga e investigadora de gastronomia macaense, que coexistem duas gastronomias macaenses típicas: a de influência chinesa/cantonense e a de influência portuguesa.

Pelas investigações realizadas conclui-se que a gastronomia macaense teve as suas origens na gastronomia portuguesa trazida pelos Portugueses, desde a sua viagem a partir de Lisboa, nos séculos XVI e XVII, passando pelo Sudeste Asiático, Japão e China. A gastronomia macaense é pois o produto da adaptação dos diversos modos e meios de cozinhar, a que se juntam diversos condimentos (como a canela, o coentro, o cominho, o açafrão, a curcuma, o loureiro), na procura permanente de reproduzir os hábitos e gostos alimentares das suas memórias gustativas e olfactivas. E esta procura origina inovações gastronómicas, criando cozinhas únicas.

Pouco sabemos do que se come, em Macau, nos séculos que medeiam a chegada dos Portugueses (século XVI) e a actualidade (século XX). Estudos recentes como o de Levi (2009)¹⁹ confirmam a raridade de relatos sobre a cozinha macaense, bem como sobre o quotidiano da população de Macau, especialmente sobre os Macaenses e os seus hábitos alimentares. Apenas a partir de meados do século XX se começa a estudar a confecção gastronómica tradicional com recurso a produtos locais e sazonais: o que comemos, os diversos contextos sociais em que é produzido

¹⁷ Os restaurantes oferecem exclusivamente as variedades de cozinha chinesa em que são especializados: de Xangai, de Chiu-Chao, de hot pot (fondue), cozinhada em recipiente de barro, vegetariana.

¹⁸ Jackson, A. (2010). *Macanese cuisine: the past and the future*.

¹⁹ Levi, J. A. (2009). *Gastronomia macaense: Sinal de identidade entre dois mundos*. Disponível em: http://www.food-scape.net/gfx/writers/levi/Macausfoodscape_p.pdf (Acedido a 2 Novembro 2009).

e ingerido (o seu *modus faciendi*), o local onde comemos. Até então, só a cozinha francesa merecia constar em livros de receitas, ignorando-se os pratos regionais ou locais, à exceção feita à doçaria.

O primeiro relato de viagens a Macau, da autoria de Peter Mundy²⁰ que visitou Macau em 1637, menciona banquetes, parecendo ignorar a vida quotidiana e os hábitos das famílias residentes em Macau. Mantém-se a mesma disposição no século XIX, de que somente encontramos relatos de banquetes e refeições com ementas francesas, onde não tem cabimento qualquer prato que evoque a cozinha tradicional macaense.²¹

Todavia, a documentação acedida, embora centrada nas viagens dos Portugueses em busca da expansão religiosa e do comércio de especiarias, permitiu-nos concluir que a gastronomia macaense resulta de uma adaptação dos diversos modos e meios de cozinhar, transportados pelos Portugueses, desde a sua viagem a partir de Lisboa, nos séculos XVI e XVII, passando pelo Sudeste Asiático, Japão e China, na procura permanente de reproduzir as memórias olfactivas e gustativas dos seus locais de origem. À medida que se vão distanciando de suas casas, vão fazendo adaptações com os ingredientes encontrados nas regiões por onde passam, dando origem a inovações gastronómicas, provocadas pelas reminiscências gustativas. Até certo ponto, aliam os costumes, a cultura e a comida dos pontos percorridos, do Ocidente e do Oriente, criando cozinhas únicas partindo de tradições.

A permuta de conhecimentos gastronómicos dá origem a informações dignas de registo:

- A boa convivência com os agricultores chineses das zonas rurais em redor de Macau leva a que estes se esforcem por fornecer alguns alimentos a que os Portugueses estariam habituados e saudosos - aprendem a mugir vacas, para fornecerem leite e fazerem manteiga. Em troca, os Portugueses introduzem na China diversos legumes, hoje assimilados como produtos chineses de raiz: a batata-doce, o amendoim, o feijão-verde, a couve, a alface, os agriões, o ananás, a goiaba, a papaia, a maçã

²⁰ Mundy, P. (1907). *The travels of Peter Mundy in Europe and Asia: 1608-1667*. Cambridge [Eng]: Hakluyt Society. Disponível em: https://archive.org/stream/travelspetermun00mundgoog/travelspetermun00mundgoog_djvu.txt [Acedido a 24 de Agosto de 2015].

²¹ Gomes, L. G. (1979). *Macau: factos e lendas: páginas escolhidas*. Lisboa: Quinzena de Macau.

reínetas, o pimentão e a pasta de camarão (*ham há*, em cantonense), que se popularizou em todas as aldeias ao longo da costa do Sul da China (Coates, 1991)²²;

- No século XVI, os chineses aprendem com um sacerdote português o método da germinação de feijões, passando a consumir rebentos de grão, soja ou mung (Braga, 2013)²³, hoje vulgarizados na alimentação dos chineses de Macau. Por sua vez, os Portugueses levam para Portugal, e para a Europa, entre outros produtos: javalis chineses para cruzamento com o porco europeu (nessa época u [sic] animal franzino), medida coroadada de sucesso e que resultou na considerável melhoria de qualidade e tamanho dos porcos criados na maior parte dos países da Europa ocidental (Boxer, 1984)²⁴;

- Os novos ingredientes e as novas técnicas de confecção, levados pelos Portugueses para o Japão, contribuem para o surgimento de uma nova cozinha chamada *Namban-ryori* (a cozinha dos bárbaros do sul), que vai influenciando a cozinha japonesa e é assimilada, transformando-se na cozinha tradicional japonesa (Rodrigues, 2015)²⁵;

- O *Minchi*, considerado o prato mais representativo da gastronomia macaense, tem merecido inúmeros estudos. Recentemente, surgiu um artigo científico que deita por terra a versão até então aceite de que tinha sido importado de Hong-Kong (página electrónica da DST)²⁶. Rodrigues (2015)²⁷ apresenta a sua origem japonesa, remontando ao século XVI da expansão portuguesa, afastando a hipótese tradicionalmente aceite do *minced meat* de origem inglesa: *Minchi, uma adaptação de uma receita tradicional japonesa trazida pelos cristãos Japoneses aquando da sua*

²² Coates, A. (1991). *Macau: calçadas da História*. Lisboa: Gradiva.

²³ Braga, J. P. (2013). *The Portuguese in Hong-Kong and China: their beginning, settlement and progress to 1949*. Ed. lit. Koo, B. H. M. Macau: University of Macau and Instituto Internacional de Macau.

²⁴ Boxer, C. R. (1984). *Seventeenth Century Macau: in contemporary documents and illustrations*. Hong-Kong: Heinemann Educational Books (Asia) Ltd.

²⁵ Rodrigues, M. F. (2015). *A gastronomia como elemento de identidade: a culinária macaense*. Daxiyangguo: Revista Portuguesa de Estudos Asiáticos, 20, pp. 67-88. Instituto do Oriente. Instituto Superior de Ciências Sociais e Política. Universidade de Lisboa.

²⁶ Já se passou um ano desde que a tese que esteve na origem deste artigo foi oferecida à DST, na pessoa da sua directora, porém a página referente ao Minchi mantém-se inalterada.

²⁷ Op. Cit.

expulsão do Japão no século XVII/XVIII...O Minchi retrata o intercâmbio luso japonês iniciado com a Nau do Trato e terminado com a perseguição e desterro dos cristãos.

Numa conferência integrada no Encontro das Comunidades Macaenses, em 2010, em Macau, Jackson²⁸ salienta que esta gastronomia nasceu na cozinha (das famílias) e não no restaurante, ou seja dentro-de-portas, essencialmente doméstica. Consta, que a cozinha macaense está moribunda, mesmo entre a comunidade macaense em Macau, talvez por ser um legado de receitas habitualmente transmitidas oralmente, ao que acrescentamos, e manuscritas em português. Jackson defende ainda um compromisso entre uma visível herança culinária portuguesa e a tradicional cultura da comida cantonense, especialmente a *street food*, mantendo o legado histórico e progredindo, para acompanhar a viragem para o século XXI.

Desenvolvendo o estudo de Jackson, propomos a criação de alguns recursos e estudos, com vista à materialização do seu projecto:

- A integração na Lista do Património Imaterial da UNESCO, através de uma proposta do Governo Central de Pequim, uma vez que Macau é parte integrante da China;
- A obtenção do estatuto de Cidade de Gastronomia da UNESCO, de difícil concretização uma vez que já existem duas na República Popular da China: Chengdu (classificada em 2010), e Shunde (classificada em 2024). Esta última situa-se no Delta do Rio das Pérolas;
- A integração no projecto mundial de *Slow food*, originado em Itália, que tem em Hong-Kong o 3.º movimento na Ásia, cujos principais objectivos são: melhorar a qualidade dos alimentos importados; preservar a cultura gastronómica local e consciencializar para a herança, educando a próxima geração sobre a comida.

IV. Cidades UNESCO da Gastronomia

A fim de reforçar a cultura como um factor de desenvolvimento sustentável, em 2004, a UNESCO (2012)²⁹ criou uma Rede de Cidades

²⁸ Op. Cit.

²⁹ UNESCO (2012). *Do you have what it takes to become a UNESCO City of Gastronomy?* Disponível em: <http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creative-industries/creative-cities-network/gastronomy/> [Acedido a 20 de Junho de 2013].

Criativas, onde se encontram implementadas actividades que promovam criativos e artistas a vários níveis: nacional, regional e global. Estas actividades reúnem, em partilha, formação profissional, aconselhamento e capacidade de criação, com particular ênfase na juventude, especialmente dos países em desenvolvimento, trabalhando em conjunto e com uma missão: a diversidade cultural e o desenvolvimento urbano sustentável.

Actualmente existem cidades membros espalhadas por 54 países, agrupadas em sete áreas de indústrias criativas: literatura, cinema, música, artesanato e arte popular, *design*, multimédia e gastronomia.

A UNESCO definiu quais os atributos das Cidades UNESCO de Gastronomia:

Gastronomia característica do centro urbano e / ou região bem desenvolvida; comunidade gastronómica vibrante, com numerosos restaurantes tradicionais e / ou chefes; utilização de ingredientes endógenos na culinária tradicional; know-how local, as práticas tradicionais de culinária e métodos de confeção que sobreviveram ao avanço industrial / tecnológico; mercados tradicionais de alimentos e indústria de alimentos tradicionais; tradição no acolhimento de festivais gastronómicos, prémios, concursos e outros meios, alvo de amplo reconhecimento; respeito pelo meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável dos produtos locais; cultivo de apreciação pública, promoção da nutrição em instituições educacionais e inclusão de programas de conservação da biodiversidade nos currículos das escolas de culinária (UNESCO (2012)³⁰.

Existem, presentemente, 18 Cidades UNESCO de Gastronomia, por ordem alfabética, Belém do Pará (Brasil), 2015; Bergen (Noruega), 2015; Burgos (Espanha), 2015; Chengdu (China), 2010; Dénia (Espanha), 2015; Ensenada (México), 2015; Florianópolis (Brasil), 2014; Gaziantep (Turquia), 2015; Jeonju (República da Coreia), 2012; Östersund (Suécia), 2010; Parma (Itália), 2015; Phuket (Tailândia), 2015; Popayan (Colômbia), 2005; Rasht (Irão), 2015; Shunde (China), 2014; Tsuruoka (Japão), 2014; Tucson (EUA), 2015; e Zhalé (Líbano), 2013 (UNESCO, 2016)³¹.

³⁰ Op. Cit.

³¹ UNESCO (2016). *UNESCO Creative Cities*. Disponível em: <http://en.unesco.org/creative-cities/home> [Acedido a 28 de Dezembro de 2016].

Tabela 1: As áreas das Cidades de Gastronomia UNESCO

Cidades de Gastronomia UNESCO	Áreas	Data
Belém do Pará (Brasil)	1.070 km ²	2015
Bergen (Noruega)	465,6 km ²	2015
Burgos (Espanha)	108 km ²	2015
Chengdu, China	12,132 km ² (4,684 sq mi)	2010
Dénia (Espanha)	66,2 km ²	2015
Ensenada (México)	51 952 km ²	2015
Florianópolis (Brasil)	675,409 km ²	2014
Gaziantep (Turquia)	7,642 km ²	2015
Jeonju, República da Coreia	206.22 km ² (79.62 sq mi)	2012
Östersund, Suécia	27.28 km ² (10.53 sq mi)	2010
Parma (Itália)	260 km ² ,	2015
Phuket (Tailândia)	543 km ²	2015
Popayan, Colômbia	483.11 km ² (186.53 sq mi)	2005
Rasht (Irão)	180 km ²	2015
Shunde, China	806 km ² (311 sq mi)	2014
Tsuruoka (Japão)	1,311.51 km ² (506.38 sq mi)	2014
Tucson (EUA)	588 km ²	2015
Zahlé (Libano)	8 km ² (3 sq mi)	2013

Consideramos pertinente proceder a uma análise, ainda que sucinta, de cada uma delas pois, por comparação, será fácil deduzir que Macau reúne as condições necessárias (UNESCO, 2016)³²:

³² Op. Cit.

Belém, capital do Estado da Pará (Brasil), alcançou a classificação de Cidade UNESCO de Gastronomia em 2015. Com uma população de cerca de 1,5 milhão de habitantes, tem 65% de seu território distribuído em 39 ilhas. Esta particularidade geográfica proporciona à cidade uma diversidade de produtos alimentares locais, como sejam os frutos do mar, o açaí, o cacau e a pupunha (fruto). A gastronomia está alicerçada na vida da cidade, que concebeu o Ver-o-Peso, mercado histórico de alimentos, que por sua vez motiva o maior festival anual da região amazónica dedicado à gastronomia.

A cidade portuária à entrada dos fiordes, **Bergen**, a segunda maior cidade da Noruega, adquiriu a classificação de Cidade UNESCO de Gastronomia em 2015. A sua longa história de comércio internacional de frutos do mar reflecte-se na sua gastronomia tradicional e costeira. A cultura alimentar da cidade, proveniente da biodiversidade do mar, é considerada a mais sustentável da Europa.

Burgos, situada no norte da Espanha, foi classificada pela UNESCO como Cidade de Gastronomia em 2015. No entanto, já era famosa desde 2000, quando as cavernas da Serra de Atapuerca foram inscritas na Lista do Património Mundial da UNESCO. As escavações arqueológicas realizadas nesses locais transformaram a cidade num centro internacional de estudos sobre a evolução humana. Esta particularidade espelha-se na sua gastronomia e nas indústrias de alimentos, que representam um impulso criativo e económico para a cidade.

A cidade de **Chengdu**, capital da província de Sichuan, no sudoeste da China é eleita a segunda Cidade UNESCO de Gastronomia, a 10 de Fevereiro de 2010 (UNESCO, 2011)³³: *China has the best gastronomy in the world, while Chengdu has the best cuisine in China, Sinitic Proverb.*³⁴ É uma cidade histórica e cultural que tem conservado, nos últimos 2000 anos, o mesmo nome e a mesma disposição arquitectónica. Mantém em funcionamento três escolas de culinária mundialmente reconhecidas: a oriental, a ocidental e a do Islão, representando as cozinhas chinesa, francesa e turca. Na cozinha chinesa estão representadas as cozinhas de

³³ UNESCO (2011). *Chengdu, City of gastronomy*. Disponível em: <http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/chengdu/> [Acedido a 12 de Março de 2015].

³⁴ N.T. A China tem a melhor gastronomia do mundo, enquanto Chengdu tem a melhor cozinha da China, provérbio chinês.

Sichuan, de Cantão, de Shandong, das ribeiras de Yangtze e de Huaihe. A gastronomia de Chengdu alia o tradicional ao criativo e inovador: *In terms of gastronomy, Chengdu people created 27 “firsts” in history, including the first professional chef, the first brewery, the first tea culture center, the first cuisine industry base, and the first cuisine museum. Gastronomy is the synonym of creation in Chengdu, which is the most significant source of enjoyment as a creative city* (Chengdu Municipal Government, P. R. China, 2008:10)³⁵.

Dénia, cidade portuária situada na ponta leste da Espanha, alcança o estatuto de Cidade UNESCO de Gastronomia em 2015. O sector gastronómico inspira-se na dieta mediterrânica e no conceito de *Slow Food*, promovendo alimentos saudáveis baseados em recursos e produtos locais, com o objectivo de garantir um desenvolvimento mais sustentável. Dénia promove a gastronomia desenvolvendo uma ampla gama de actividades e eventos que envolvem actores locais e internacionais como, por exemplo, o Concurso Internacional de Culinária Criativa do Camarão Vermelho de Dénia que tem uma participação anual de 50 chefs do mundo inteiro (UNESCO, 2016)³⁶.

Ensenada, a “Cinderela do Pacífico”, cidade costeira que se estende por 125 quilómetros abaixo da Península da Baixa Califórnia no México, acolhe a segunda zona portuária mais importante do país, ligando uma rede marítima de mais de 68 portos em 28 países do mundo. A UNESCO classificou-a Cidade de Gastronomia em 2015, tendo contribuído a sua visão de gastronomia: em sintonia com a criatividade, a sustentabilidade, a inovação e o diálogo intercultural. De entre outras iniciativas, destaca-se o festival Ensenada para Todos que reúne minorias étnicas e grupos de imigrantes numa partilha de diferentes saberes gastronómicos. Existe ainda a preocupação de apoiar sistemas de alimentos sustentáveis e inovadores através de pesquisas científicas avançadas e programas urbanos, como o programa Jardins Verticais Urbanos, destinado a melhorar problemas de segurança alimentar local, aumentando a conscientização sobre métodos de cultivo amigáveis ao meio ambiente e culturas locais (UNESCO, 2016)³⁷.

³⁵ Chengdu Municipal Government, P.R.China (2008). *Chengdu’s Application to Join the UNESCO Creative Cities Network: City of Gastronomy*. Disponível em: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/CNN_Chengdu_Application_Gastronomy_EN.pdf [Acedido a 20 de Junho de 2013].

³⁶ Op. Cit.

³⁷ Op. Cit.

Florianópolis, Brasil entregou o seu *dossier* de candidatura a Cidade UNESCO de Gastronomia em Maio de 2011, tendo alcançado o seu objectivo em Dezembro de 2014. Ainda em 2014, foi criado o primeiro Observatório da Gastronomia do país com a finalidade de contribuir para a gestão do conhecimento ligado à gastronomia local; e também o Laboratório de Inovação Cultural, com o objectivo de apoiar projectos e acções relacionadas com o *design*, o artesanato e as artes digitais, a apresentar à UNESCO (Associação FloripAmanhã, 2014)³⁸.

Gaziantep foi classificada Cidade UNESCO de Gastronomia em 2015. Cidade localizada no sul da região da Anatólia, na Turquia, é conhecida pela sua longa história gastronómica que tem sido um pilar da sua identidade cultural desde a Idade do Ferro. Continua a ser a principal força motriz da economia local, sendo também sinónimo de festa, de diálogo intercultural e até de coesão social. O seu festival *Pistachio Culture and Art* tem estimulado a cidade, destacando-se como o evento emblemático com o seu vasto conjunto de eventos que combinam gastronomia, música, literatura e arte popular. De entre outros festivais locais destaca-se o Festival de Shira, um evento singular de 3 dias que reúne quase toda a cidade a fim de partilhar a diversidade de gastronomias locais, que tiveram a sua origem na localização de Gaziantep na antiga Rota da Seda. A cidade aproveita esta localização geocultural para reforçar a cooperação com as cidades congéneres, nomeadamente no *Silk Road Mayor Forum*, que visa promover o desenvolvimento de cidades sustentáveis, combatendo a pobreza e as questões ambientais (UNESCO, 2016)³⁹. (Recorde-se que o Presidente da China Continental, numa visita a Macau em 2013, manifestou vontade de *recriar o mesmo caminho feito há mais de dez mil anos, desta vez conduzindo ao crescimento do turismo e não do comércio*. No ano seguinte, na terceira edição do Fórum da Economia do Turismo Global (FETG), realizado em Macau, entre 27 e 19 de Setembro de 2014, o Chefe do Executivo de Macau confirma este seu desejo de realização da *Rota Marítima da Seda*).

Em 2012, é eleita a quarta Cidade UNESCO de Gastronomia, a cidade de **Jeonju**, Coreia do Sul. Também pertence à rede das cidades

³⁸ Associação FloripAmanhã (2014). *Florianópolis Cidade Unesco da Gastronomia*. Disponível em: <http://floripamanha.org/2011/05/projeto-florianopolis-cidade-da-gastronomia-entregue-a-unesco/> [Acedido a 10 de Janeiro de 2013].

³⁹ Op. Cit.

slow food. De acordo com dados Está situada perto de montanhas, mares e planícies férteis, o que lhe permite um abastecimento abundante de alimentos a preços acessíveis. É divulgada a gastronomia local, de origem familiar, composta por receitas constituídas por ingredientes baratos, frescos e nutritivos, e transmitidas de geração em geração. Os intervenientes responsáveis pela divulgação da gastronomia são, além dos artesãos profissionais, donas de casa que herdaram de suas mães o gosto pela cultura alimentar. A cozinha coreana, em Jeonju, almeja promover o intercâmbio e a diversidade culturais com outras regiões da Ásia através de variados festivais de gastronomia e animados mercados tradicionais (UNESCO, 2016a)⁴⁰.

Östersund, na Suécia, é reconhecida Cidade UNESCO de Gastronomia, a 20 de Julho de 2010. Está inserida numa região rural pouco povoada, sendo a sua gastronomia apreciada por se basear numa alimentação sustentável, produzida localmente, na continuação de uma tradição culinária de muito tempo. Dedicar um grande apoio à gastronomia tradicional, não só através da formação profissional como ainda pelo aconselhamento aos pequenos empresários e agricultores, tendo em vista o desenvolvimento de produtos inovadores, alcançado a partir de indústrias criativas, com o objectivo de transformar a região de Östersund e Jämtland numa região com uma cultura criativa, em que a gastronomia tem uma colaboração valiosa. Trabalha em conjunto com a organização *Slow-Food* para transformar a cidade num centro de actividades de *Slow-Food*, no âmbito da *Rede de Cidades Criativas*, e num centro de conferências internacionais, como as Cimeiras da Nato e da União Europeia. Em Setembro de 2016, realizou-se em Östersund a 10ª reunião anual da Rede de Cidades Criativas da UNESCO.⁴¹

Parma é o centro gastronómico do “Vale da Cozinha Italiana”. Alcançou a classificação Cidade UNESCO de Gastronomia em 2015. A cidade também recebeu o galardão de primeira cidade italiana para

⁴⁰ UNESCO (2016). *UNESCO Creative Cities Network*. Disponível em: <https://fr.unesco.org/creative-cities/sites/creative-cities/files/creative%20cities%20for%20web.pdf> [Acedido a 28 de Dezembro de 2016]

⁴¹ Östersunds Kommun (s.d.). *Application for Östersund City in the region of Jämtland, Sweden, to the UNESCO “Creative Cities Network”*. Disponível em: <http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/oestersund/> [Acedido a 12 de Março de 2015].

a supremacia qualitativa agro-alimentar, atribuída pela Fundação Qualivita, tendo sido, ainda, nomeada sede da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos. A sua visão de cozinha e gastronomia está intrinsecamente ligada à sustentabilidade ambiental, baseada na produção local e na reciprocidade urbano-rural. Parma acolhe importantes eventos relacionados com os alimentos que envolvem diversos actores nos domínios do empreendedorismo, da indústria e da investigação, como a Feira Internacional da Alimentação Cibus que, nos últimos vinte anos, se tornou referência para os operadores do sector agro-alimentar italiano e internacional (UNESCO, 2016)⁴².

A cidade de **Popayán**, na Colômbia, é a primeira Cidade UNESCO de Gastronomia, nomeada a 11 de Agosto de 2005, pela sua oferta gastronómica. Os preparativos iniciaram-se em 2003, através de festivais e eventos gastronómicos, que contaram com todos os sectores intervenientes da cidade, assim como um *marketing* promocional dos seus recursos na área da gastronomia, aproveitando os ingredientes tradicionais utilizados na sua confecção e a apresentação da rica variedade de pratos (UNESCO, 2005)⁴³.

Phuket, a maior ilha do Mar de Andaman, no sudeste da Tailândia, obteve a classificação de Cidade UNESCO de Gastronomia em 2015. A sua cultura gastronómica tradicional é considerada um facilitador do diálogo intercultural e intergeracional, tendo beneficiado, ao longo dos anos, de ricos intercâmbios, tanto de cultura como de conhecimento. A gastronomia desempenha, na cidade, um papel vital, pois alberga a capacidade de transmitir e manter as receitas antigas, que percorreram gerações dentro das famílias e comunidades. Este compromisso de preservar, perpetuar e promover as expressões tradicionais é destacado pelo Festival Anual *Old Town*, que restabelece conhecimentos antigos em gastronomia, artesanato e artes plásticas e artes visuais. Este é um evento de três dias que atrai tanto o público local como o internacional, chegando a congregar mais de 400.000 pessoas. Em complemento, existe o evento de *Andaman Hoteliers* oferece formação profissional a jovens para seguirem carreiras na área da gastronomia (UNESCO, 2016)⁴⁴.

⁴² Op. Cit.

⁴³ UNESCO (2005). *Popayan, Colombia appointed first UNESCO City of Gastronomy*. Disponível em: http://portal.unesco.org/culture/en/ev.php-URL_ID=28229&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html [Acedido a 10 de Janeiro de 2013].

⁴⁴ Op. Cit.

Rasht (ou Resht), é uma cidade da República Islâmica do Irão, localizada no Mar Cáspio, rodeada pelo delta fértil do Rio Sefid-Rūd. Tanto a cidade como o seu sector gastronómico beneficiam de uma rica variedade de recursos naturais e contam com a exploração dos recursos locais, especialmente de várias espécies de peixe e produtos em época. A UNESCO atribuiu-lhe a classificação de Cidade de Gastronomia em 2015. Acima de tudo, a gastronomia em Rasht identifica-se com a protecção e a promoção do seu património cultural até porque, ao longo das gerações, a culinária Rashti não só persistiu na realização das receitas antigas, mas também conservou o emprego de utensílios e métodos ímpares de cozinha (UNESCO, 2016)⁴⁵.

Shunde foi classificada Cidade UNESCO de Gastronomia em 2014. Situada no centro do Delta do Rio das Pérolas (DRP), com Guangzhou a norte e Hong Kong a sul, é considerada um dos berços da cozinha cantonesa. Famosa pelas suas iguarias resultantes da combinação de métodos de confecção, formas criativas de apresentação e excelente combinação de sabores.⁴⁶

A cidade de **Tsuruoka**, no Japão, alcançou a classificação em 2014. É uma cidade com mais de 400 anos, fundada no período em que o guerreiro Tokugawa Ieyasu foi feito shōgun pelo imperador e governou em Edo (Tóquio). Os shoguns seus descendentes governaram o Japão mais de 250 anos. Desde então, as notáveis tradições gastronómicas e agrícolas têm-se desenvolvido na região.⁴⁷

A cidade de **Tucson**, localizada no deserto de Sonoran, tem a mais extensa história agrícola de qualquer cidade dos Estados Unidos da América, com uma tradição de 300 anos de vinhas, pomares e pecuária que moldaram a vasta gama de alimentos do património local, uma fonte de identidade e vitalidade para a sua população de 1 milhão de habitantes. A UNESCO concedeu-lhe a classificação de Cidade de Gastronomia em 2015. A sua cozinha relevante desenvolveu-se a partir de uma história culturalmente estratificada. Com uma herança variada de ingredientes

⁴⁵ Op. Cit.

⁴⁶ Municipality of Shunde (s.d.). *Shunde*. Disponível em: <http://www.shunde.gov.cn/data/main.php?id=2527-10266> [Acedido a 12 de Março de 2015].

⁴⁷ Tsuruoka Creative City of Gastronomy Promotion Council (s.d.). *Tsuruoka, a Criative City of Gastronomy*. Disponível em: <http://www.creative-tsuruoka.jp/english/> [Acedido a 12 de Março de 2015].

alimentares e uma conservação das técnicas tradicionais de preparação de alimentos. Para manter próspero o sector gastronómico, a cidade centra a sua atenção sobretudo em programas e regulamentações inovadoras, tanto para a segurança alimentar, como para a produção e distribuição sustentáveis de alimentos locais. Numerosas feiras de agricultores e festivais alimentares anuais ocorrem ao longo do ano, oferecendo sabores das especialidades da região e das suas tradições alimentares. Tucson é, sem dúvida, um modelo de economia baseada na gastronomia, intensificando, no entanto, as iniciativas que utilizam a gastronomia como um motor chave para alcançar o desenvolvimento urbano sustentável (UNESCO, 2016)⁴⁸.

Zahlé, a terceira cidade libanesa, depois de Beirute e Tripoli, é classificada Cidade UNESCO de Gastronomia, em 2013. É afamada pelo seu nível intelectual, embora seja também conhecida como a cidade do vinho e da poesia. Oferece aos seus turistas uma gastronomia em que se insere a herança cultural consolidada pelas suas formas tradicionais de agricultura, pesca e pecuária. A gastronomia em Zahlé tornou-se um produto turístico que *gera desenvolvimento rural, ampliando as fontes de receitas rurais, melhora os níveis de renda e emprego de mão-de-obra local* (UNESCO, 2016a)⁴⁹. As origens multiculturais desta gastronomia recuam até aos negociantes genoveses de especiarias, gregos, persas, turcos e árabes, sendo visíveis nos *Mezze*, pequenos aperitivos servidos quentes ou frios, crus ou cozinhados, acompanhados da bebida típica feita de anis e álcool, o *arak*. São inúmeros os festivais enogastronómicos e eventos culturais, um atractivo turístico dividido pelo ano inteiro.⁵⁰

Realiza-se a Reunião Anual da Rede das Cidades Criativas, organizado por uma das Cidades Criativas, a que todas as cidades membros da Rede são aconselhadas a participar uma vez que se discutem problemáticas respeitantes a todas. Os principais objectivos deste evento são:

- *Trocar informações actualizadas sobre as actividades desenvolvidas pelas cidades com o objectivo de implementar os objectivos da Rede, tanto a*

⁴⁸ Op. Cit.

⁴⁹ Op. cit.

⁵⁰ Municipality of Zhale (2013). *Zahle city application to join the UNESCO Creative cities network as a city of Gastronomy*. Disponível em: <http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/zahle/> [Acedido a 12 de Março de 2015].

nível local como internacional, e formular novas iniciativas de parceria entre cidades;

- *Determinar a estratégia e as operações da Rede e acordar assuntos importantes relacionados com a evolução futura, incluindo as prioridades da Rede para o próximo ano;*

- *Oferecer uma plataforma-chave de diálogo entre as Cidades Criativas e a UNESCO, sobre as prioridades da Organização em matéria de cultura e desenvolvimento e outras questões de interesse mútuo (UNESCO, 2016)⁵¹.*

Ao longo dos últimos três anos, as Cidades de Gastronomia UNESCO têm sido anfitriãs destas reuniões: em 2014, na Cidade UNESCO de Gastronomia Chengdu, China; em 2015, na Cidade UNESCO de Gastronomia Kanazawa, Japão; em 2016, na Cidade UNESCO de Gastronomia Östersund, Suécia.

Recorde-se que são 97, agrupadas por: Artesanato e Arte Popular (20), *Design* (22), Filme (8), Gastronomia (18), Literatura (20), Artes Numéricas e Música (9).

V. Macau, Cidade UNESCO de Gastronomia

Poderá Macau ambicionar tornar-se Cidade UNESCO de Gastronomia?

O facto de ser um ponto de encontro entre o Oriente e o Ocidente proporciona a Macau experiências gastronómicas únicas que contribuem para o sucesso do turismo cultural de Macau. Ao promover a gastronomia como produto turístico, contribui-se para a conservação e preservação do seu património e herança cultural, também considerado património cultural intangível, ou imaterial.

Dos critérios exigidos pela UNESCO para uma candidatura a estatuto de Cidade de Gastronomia (UNESCO, 2012)⁵², das particularidades de todas as Cidades de Gastronomia existentes, e de diversas informações recolhidas em Macau, durante o período de Novembro de 2013 a Novembro de 2014, fizemos uma análise comparativa, expondo a

⁵¹ <http://en.unesco.org/creative-cities/content/annual-meetings>

⁵² Op. Cit.

correspondência entre os critérios da UNESCO e as capacidades da gastronomia de Macau:

1. Gastronomia bem desenvolvida que é característica do centro urbano e/ou região

Patente nos cerca de 2284 estabelecimentos de restauração em 2015 e de 2112 em 2014.

2. Forte comunidade gastronómica, com vários restaurantes tradicionais e/ou chefs

Restaurantes de luxo, 1.^a e 2.^a classes, cafés, casas de chá, bares. Em 2012, havia um restaurante com 3 estrelas Michelin, cinco com 2 estrelas; um com 1 estrela; dois com 2 recomendações; e um com 1 recomendação.

De acordo com o “Guia Hong Kong-Macau 2017”, presentemente existem 2 restaurantes com 3 estrelas Michelin (“cozinha excepcional”); 5 com 2 estrelas (“cozinha excelente”); 12 com 1 estrela (“cozinha de alta qualidade”); e 49 com recomendações.

3. Ingredientes endógenos utilizados na culinária tradicional

Ingredientes da cozinha típica local: a macaense e a cantonense. Destacam-se os condimentos e especiarias utilizadas.

4. Know-how, práticas culinárias tradicionais e locais e métodos de culinária que sobreviveram ao progresso industrial e tecnológica.

Herança gastronómica de 500 anos de convivência entre o Ocidente e o Oriente.

5. Mercados de alimentos e indústria alimentar tradicionais

Mercados típicos e produção alimentar tradicional ainda existente.

6. Tradição de organização de festivais gastronómicos, prémios, concursos e outros meios de reconhecimento amplamente direccionados

- Festival de Gastronomia de Macau (anualmente, desde 2000);
- Lusofonia, com um festival de gastronomia (anualmente, desde 1995);
- Oktoberfest Macau (anualmente, desde 2009);
- Festival de Gastronomia macaense no Hotel Four Seasons, no restaurante Belcanção;
- Almoços semanais (*buffets*) de gastronomia macaense no IFT;
- Gastronomia macaense a bordo dos aviões da *Air Macau* (JTM, 25 de Fevereiro de 2014).

7. Obtenção de apreciação pública, promoção da alimentação em instituições educacionais e inclusão de programas de conservação da biodiversidade em currículos de escolas de culinária

Cursos de formação em culinária, do Instituto de Formação Turística.

8. Respeito pelo meio ambiente e promoção dos produtos locais sustentáveis

Não há informação disponível.

VI. Nota conclusiva

É evidente a importância do património cultural imaterial de Macau para o equilíbrio do seu *status quo*. Desde a transferência da soberania de Macau para a China, em Dezembro de 1999, tem-se assistido a um gradual aumento de interesse pela herança cultural resultante de cinco séculos de encontro entre o Ocidente e o Oriente e sua conservação, bem como do seu valor para a comunidade e para o desenvolvimento do turismo cultural. Este interesse é estimulado pelo reconhecimento do seu Centro Histórico como Património Material da Humanidade, pela UNESCO, em 2005.

Investigadores, como Ngai (1999)⁵³, admitem-no como a vantagem que distingue Macau de qualquer outra cidade da China.

Porém, também instituições como a PATA são unânimes. No seu relatório de 2012,⁵⁴ o grupo de trabalho sobre Macau chama a atenção para a história de cinco séculos de influência portuguesa, e para uma herança cultural fruto de uma miscigenação luso-chinesa: *the meeting point of the East and West, the gateway between East and West*. Esta realidade única e exclusiva constitui um cartão-de-visita de que Macau se tem servido para atrair turistas, com o objectivo da sua transformação num *Centro Mundial de Turismo e Lazer*. (Este relatório é a conclusão de um estudo (através de uma *task force*) solicitado pela Direcção dos Serviços de Turismo, em 2012, sobre o turismo de Macau. São propostos políticas e planeamentos a adoptar, com vista à realização da directiva do Governo Central de Pequim, de 2008,⁵⁵ confirmado no seu 12.º Plano Quinquenal, de 2011.

De entre o património cultural imaterial, está em evidência a gastronomia macaense. Usufruindo da sua especificidade, contribui para que exista em Macau duas gastronomias locais: a macaense de ascendência portuguesa e a macaense de ascendência chinesa/cantonense (única e específica, em relação a todas as outras gastronomias chinesas), sendo esta última também ela, única, de confecção exclusiva nesta zona do mundo, havendo receitas de cozinha cantonense só existentes em Macau.

Em Novembro de 2016, decorreu em Macau o 1º Fórum de Gastronomia Internacional que contou com a presença de *representantes da China National Commission for UNESCO, de membros representantes das cidades da UNESCO Creative Cities Network in Gastronomy, de representantes da Creative City of Literature de Dunedin, na Nova Zelândia, e da China Cuisine Association, entre outros. As cidades da UNESCO Creative Cities Network in Gastronomy com representação incluem Shunde e Chengdu, na China, Jeonju, na Coreia do Sul, Phuket, na Tailândia, Parma, em Itália, Dénia, em Espanha, Östersund, na Suécia, Gaziantep, na Turquia, Rasht, no Irão, Zablé, no Líbano, Belém e Florianópolis, no Brasil e Ensenada, no México.*⁵⁶

⁵³ Op. Cit.

⁵⁴ PATA (Pacific Asia Travel Association) /Macau Task Force (2012). *Macau tourism positioning: towards a World Centre of Tourism and Leisure*. [relatório entregue a Macau Government Tourist Office]. Macau.

⁵⁵ Op. Cit.

⁵⁶ <http://www.presstur.com/promocoes/gastronomia/macau-promove-este-mes-forum-de-gastronomia-internacional/> [Acedido a 5 de Janeiro de 2016].

Durante o evento, foi participada a possível candidatura de Macau a Cidade UNESCO de Gastronomia.

O jornal diário *Hoje Macau*, de 5 de Janeiro p.p., noticia a candidatura formal de Macau a Cidade UNESCO de Gastronomia, confirmando a intenção governamental apresentada publicamente durante 2016.

Face ao que está divulgado acerca das 18 Cidades UNESCO de Gastronomia, e tendo por base as acções concretizadas, pensamos que ainda muitos procedimentos necessitam de concretização em Macau, pelo que apresentamos os seguintes contributos:

Embora seja uma cidade com enorme densidade de estabelecimentos de restauração, desconhecemos a existência de um levantamento histórico das duas gastronomias locais, das origens aos processos da *cozinha* macaense tradicional; dos condimentos e especiarias à sua adaptação às receitas culinárias transmitido geracionalmente; do aproveitamento da culinária local, através de apoios oficiais a pequenas e médias empresas ligadas à restauração e à hotelaria; da concretização de acções de formação e legislação específica que proteja as gastronomias locais, tanto a de origem portuguesa, como a de origem chinesa; da acessibilidade de tradução (português-chinês e vice-versa) e adaptação de receitas de transmissão oral.

Por último, a criação de roteiros específicos centrados na gastronomia macaense de origem portuguesa, e relacionados com o calendário religioso. Não nos podemos esquecer que a religião católica é outro pilar importante da identidade cultural macaense: Roteiros de Natal - na quadra natalícia, com o que, por tradição, é habitual estar presente a uma mesa macaense; Roteiros da Páscoa - a influência da Igreja Católica na origem de receitas que não incluem carne; Roteiros dos Descobrimentos - receitas de origem malaquiana e indiana. Estes últimos poderiam ser integrados no projecto da *Rota Marítima da Seda*, tão acarinhado pelo Presidente do Governo de Pequim, secundado pelo Chefe do Executivo da RAEM.

A finalizar, propomos ainda a criação de um núcleo museológico dedicado à gastronomia macaense, onde fosse facultada a história das origens das suas iguarias, se zelasse pelo saber-fazer dos tempos antigos, enquanto se incentivava, às gerações mais jovens, a adaptação das receitas a ingredientes alternativos: preservar inovando. Por outro lado, também teria aqui cabimento a conservação de velhos utensílios e a criação de acções de formação, com o intuito de divulgar o legado histórico de gerações.

