



HERANÇA CULTURAL  
COSTEIRA NA REGIÃO  
DA RIA DE AVEIRO

# HERANÇA CULTURAL COSTEIRA NA REGIÃO DA RIA DE AVEIRO

A Ria de Aveiro localiza-se no litoral centro de Portugal, unindo onze municípios. É uma laguna costeira de águas pouco profundas, ligada ao Oceano Atlântico através de uma única embocadura e integrada na bacia hidrográfica do rio Vouga. Tem uma área variável entre 83 km<sup>2</sup> em preia-mar e 66 km<sup>2</sup> em baixa-mar, com um comprimento de 45 km.

O singular enquadramento geográfico e a imensa fonte de recursos naturais disponíveis na Ria de Aveiro proporcionaram, desde muito cedo, a sua exploração por parte da população que aí se fixou, tendo contribuído, em grande parte, para a atual configuração da laguna.

A história, a cultura e o contexto socioeconómico desta região são fortemente influenciados pela sua proximidade ao mar e pela presença da Ria de Aveiro, que foi utilizada no passado como principal via de comunicação e onde tiveram lugar importantes atividades económicas, tais como a pesca, a apanha de moliço e a produção de sal. As comunidades piscatórias da região estiveram, durante vários séculos, envolvidas na pesca do bacalhau ao largo da Terra Nova e na sua preparação e transformação. Estas atividades tradicionais sofreram um declínio acentuado durante as últimas décadas. Algumas reinventaram-se, explorando o património cultural para fins turísticos. Outras desapareceram juntamente com os seus valores naturais, sociais e culturais.

A elevada biodiversidade da Ria, reconhecida pelos diversos estatutos de conservação da natureza, aliada à sua beleza paisagística e forte herança cultural reforçam a necessidade de valorizar, conservar e promover de forma sustentável o vasto património natural e cultural existente nesta região.



© RA DE AVEIRO

10

OVAR

1

14

MURTOSA

9

6

ESTARREJA

15

7

3

5

13

12

4

AVEIRO

8

16

ILHAVO

11

VAGOS

2

- 1 USO TURÍSTICO DO MOLICEIRO
- 2 USO TRADICIONAL DO MOLICEIRO NA RECOLHA E TRANSPORTE DE MOLICO
- 3 MERCATEL, OU SALEIRO QUANDO TRANSPORTAVA EXCLUSIVAMENTE SAL
- 4 MARNOTO E MONTES DE SAL
- 5 AVES DAS MARINHAS
- 6 PESCA TRADICIONAL – TRESMALHO
- 7 PESCADO TRADICIONAL – CHOCO, LAMPREIA, SÁVEL E LINGUADO
- 8 MARISCADOR
- 9 GASTRONOMIA COM BASE NAS ENGUIAS – CALDEIRADA, FRITAS E CONSERVADAS EM MOLHO DE ESCABECHE
- 10 PALHEIROS DE ESMORIZ E DE CORTEGAÇA
- 11 PALHEIROS DA COSTA NOVA
- 12 FAROL DE AVEIRO OU FAROL DA BARRA
- 13 FORTE DA BARRA
- 14 ARTE XÁVEGA UTILIZANDO A RAÇA BOVINA MARINHOA
- 15 RAÇA BOVINA MARINHOA
- 16 MEMÓRIA DA TRADIÇÃO DE PESCA DO BACALHAU NOS MARES DO HEMISFÉRIO NORTE

# EMBARCAÇÕES TRADICIONAIS

## MOLICEIRO

O *moliceiro* é o ex-líbris da Ria de Aveiro. De entre os barcos típicos da região, o *moliceiro* é considerado o mais elegante. Apesar da sua decoração colorida e bem-humorada, é um barco de trabalho, concebido para a apanha do moliço.

### RÉ

Parte traseira do barco também decorada com painéis artísticos.



No passado era usado para apanhar e transportar moliço - conjunto de algas e plantas superiores aquáticas usadas como fertilizante nos campos agrícolas.

MOLIÇO

## MERCANTEL OU SALINEIRO

É a maior embarcação da laguna, construída para transportar pessoas e bens. Quando transporta sal adota o nome de *saleiro* ou *salineiro*.



SAL

GADO

PROA

A proa, ou bica, é personalizada com painéis coloridos de arte popular, com motivos diversos que representam sempre a sabedoria popular.

Atualmente, os moliceiros transportam essencialmente turistas que querem conhecer as maravilhas da Ria de Aveiro de perto.

TURISTAS

## O TRANSPORTE NA RIA DE AVEIRO

A Ria de Aveiro foi, até à segunda metade do século XX, a principal via de comunicação entre as populações ribeirinhas para o transporte de pessoas e bens. Na ausência de grandes eixos rodoviários e ferroviários, a rede fluvial, os cais (que excediam uma centena e meia) e as embarcações tradicionais tiveram grande influência nas dinâmicas comerciais e economia da região.

Pela Ria transportavam-se produtos agrícolas, materiais de construção e bens alimentares de diferentes proveniências: o sal, as telhas e os tijolos de Aveiro; o moliço, o junco e o peixe da Murtosa; a areia e os adobes de Esgueira; as telhas de Válega; a cal da área de Cantanhede; o saibro de Sarrazola; a lenha, as pinhas e o vinho de Águeda. Por esta via viajavam também as vendedoras da Murtosa rumo ao mercado de Ovar e os romeiros ao São Paio da Torreira, entre outros.

O transporte era efetuado com recurso a embarcações tradicionais, de fundo chato e dimensão variável, adaptadas às condições da laguna (pouco profunda e com bancos de areia), à função que desempenhavam e às necessidades inerentes de cada uma das cargas.

### EMBARCAÇÕES TRADICIONAIS

O barco *moliceiro*, considerado o ex-libris da Ria de Aveiro, destinava-se à apanha do moliço – o principal fertilizante agrícola, constituído por algas e plantas superiores aquáticas responsável pela transformação de terrenos arenosos em agrícolas. Distingue-se pela sua silhueta elegante e pelo conjunto de painéis coloridos de arte popular que o adornam à proa e à ré. Estes painéis

exibem motivos jocosos, religiosos, sociais, históricos e lúdicos, que refletem o ambiente marítimo e campestre da região lagunar.

O barco *mercantel*, umas das mais possantes embarcações da Ria de Aveiro, tinha como funções principais a passagem de pessoas entre regiões ribeirinhas e a carga e transporte de mercadorias. Quando utilizado no transporte do sal adotava o nome de *saleiro* ou *salineiro*. Distingue-se pela sua robustez, sendo muito estável a navegar. A sua decoração é mais simples, com alguns apontamentos florais.

Existia ainda um conjunto diverso de *bateiras* utilizadas na pesca (ex. bateira chinchorro), caça (ex. bateira caçadeira) e apanha de ervagens (ex. bateira erveira de Canelas). Com as alterações no modo de vida das comunidades ribeirinhas, estas embarcações deixaram de ter o uso tradicional, assumindo, atualmente, funções associadas ao lazer. É comum, na Ria de Aveiro, a utilização de *moliceiros* e *mercantéis* em passeios turísticos e de *bateiras* na pesca.

### VISITAR

O Museu Marítimo de Ílhavo divulga as representações da vida marítima e fluvial, entre as quais, as fainas agro-marítimas da Ria de Aveiro, com exemplares e representações das embarcações típicas da laguna.

No Museu-Estaleiro do Monte Branco, na Torreira, é possível assistir aos trabalhos de construção e reparação de embarcações tradicionais pelo Mestre José Rito e de pintura pelo Mestre José de Oliveira.



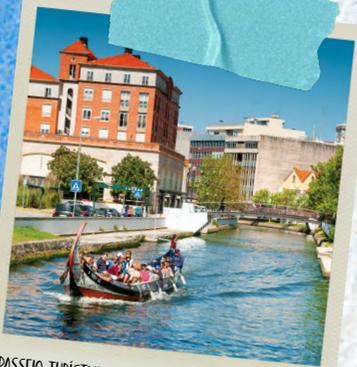
MOLICEIRO A TRANSPORTAR MOLICO NA  
DÉCADA DE 60 DO SÉCULO XX  
(FONTE: COL. IMAGOTECA/MUSEU DA CIDADE)



BARCO SALINEIRO  
(© JOSÉ DE CASTRO 1945)



MERCANTEL A TRANSPORTAR PESSOAS  
NA DÉCADA DE 20 DO SÉCULO XX  
(FONTE: MUSEU MARÍTIMO DE ULIHAVO)



PASSEIO TURÍSTICO NUM MOLICEIRO NOS CANAIS URBANOS  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2019)



PAINEL DE MOLICEIRO  
(© LISA SOUSA 2020)



REGATA DE MOLICEIROS  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2007)

# PRODUÇÃO ARTESANAL DE SAL

## AS MARINHAS

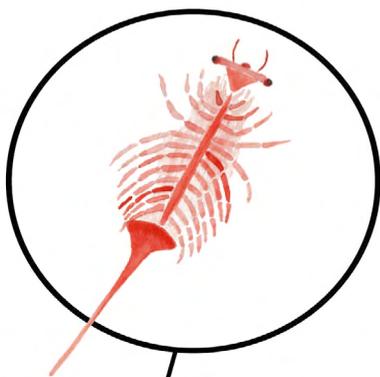
As marinhas de sal, ou salinas, são instalações a céu aberto compostas por diferentes compartimentos (abastecimento, evaporação e cristalização) destinadas a obter o sal dissolvido na água, por evaporação e com a ajuda da ação do vento e do sol. As marinhas e os montes brancos de sal são elementos singulares na paisagem da Ria de Aveiro.



### SALINEIRA

As salineiras asseguravam o transporte do sal à cabeça, em canastras de 50 quilos, desde as marinhas até aos *saleiros* e/ou armazéns.



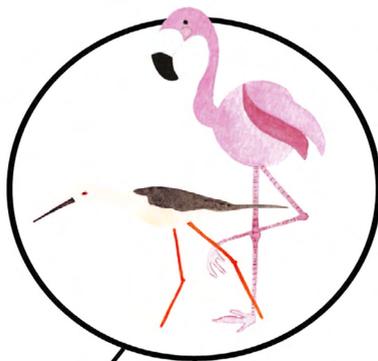


## ARTÊMIA

A *Artemia salina* é um pequeno crustáceo que habita as salinas, com coloração variada que vai do rosa-claro ao avermelhado, branco ou esverdeado, dependendo do tipo de alimento que consumirem. São importantes no equilíbrio ecológico das marinhas por representarem a base da cadeia alimentar.

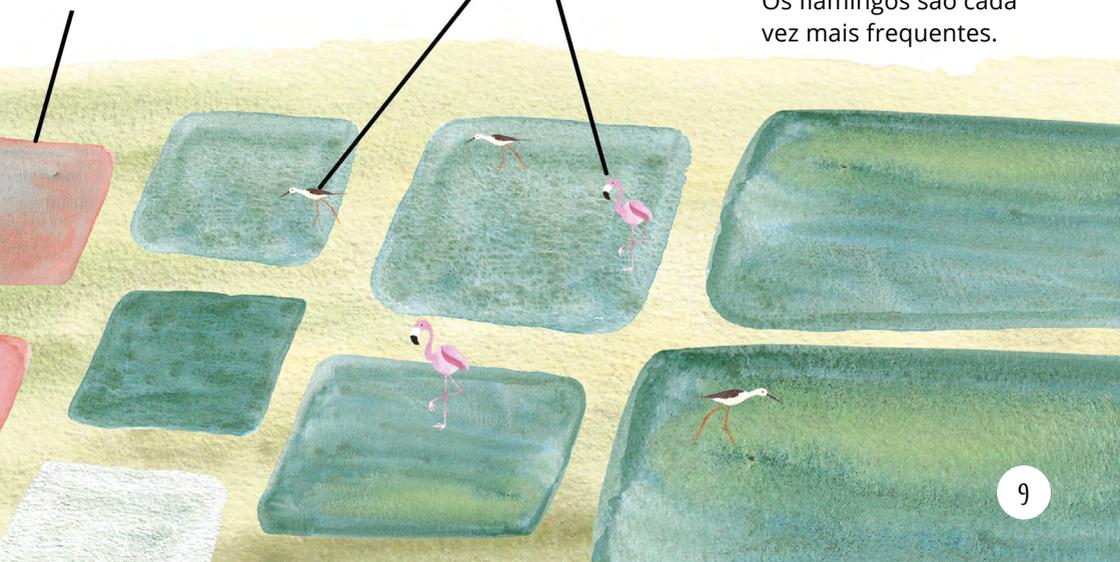
## MARNOTO

O marnoto é quem trabalha nas marinhas de sal e dirige a sua exploração.



## AVIFAUNA

As marinhas são visitadas por um número considerável de espécies de aves, com destaque para as limícolas, como é o caso do perna-longa. Os flamingos são cada vez mais frequentes.



## PRODUÇÃO ARTESANAL DE SAL

A produção de sal é uma prática antiga que, ao longo de séculos, desempenhou um papel relevante na história, com repercussões na economia e na cultura dos povos. O sal foi, até finais do século XIX, um bem essencial na conservação de alimentos. Em Portugal, o primeiro documento conhecido a mencionar salinas em Aveiro é do ano 959 e refere a sua doação ao mosteiro de Guimarães.

O salgado de Aveiro, outrora com uma extensão e relevância económica consideráveis, encontra-se em declínio. Das 270 marinhas (1200 ha) em produção em 1956 restam apenas 6 ativas em 2021. O surgimento dos equipamentos de refrigeração, a diminuição no consumo de sal, a concorrência internacional e a produção com meios mecânicos contribuíram para este declínio.

A safra do sal envolve o conhecimento de técnicas ancestrais, desempenhadas pelos *marnotos*, e um léxico próprio que tem passado de geração em geração. Tem início na primavera e termina com as primeiras chuvas de outono. Depois do inverno, e antes de se iniciar a produção de sal, é necessário preparar a marinha, ou seja, retirar o moliço, as lamas, reparar os muros e curar os solos, de modo a impermeabilizar o solo da marinha e evitar a existência de sedimentos no sal. Assim que a marinha está pronta, geralmente em meados de junho ou julho, dá-se a *botadela*. Neste dia, o marnoto *abre o tabuleiro*, iniciando a alimentação dos cristalizadores, e comemora-se o início da época da produção de sal. Segue-se uma rotina diária de trabalhos de cristalização, controlo das águas e colheita do sal. O sal é acondicionado nas eiras até ser

vendido. No passado, era transportado nos barcos *salineiros* ou *saleiros* para os armazenistas em Aveiro ou Ovar.

## FAUNA E FLORA

As salinas são um local relevante para a avifauna, que aqui encontra alimento, abrigo e um local para reprodução. As aves limícolas são as mais visíveis e abundantes, como o perna-longa, o pilrito-comum, o borrelho-de-coleira-interrompida, entre outras. Quanto às aves aquáticas, é possível observar a garça-branca-pequena, a andorinha-do-mar-anã e flamingos, entre outras.

Ao serem espaços com elevado teor de salinidade limitam as espécies de flora existentes a espécies halófitas. A salicórnia é a mais conhecida, sendo utilizada na gastronomia como substituto do sal.

## OUTRAS APLICAÇÕES

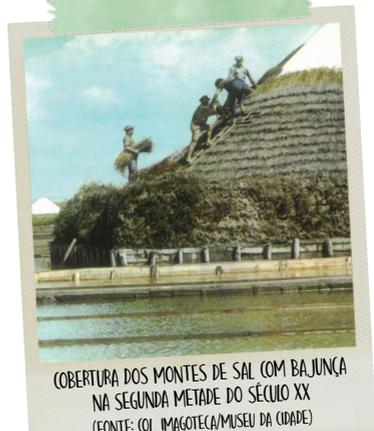
Mais recentemente, têm surgido novas atividades económicas associadas às salinas, nomeadamente atividades turísticas de visitação, observa o de aves, atividades de saúde e bem-estar (ex. banhos e tratamentos com argilas), pisciculturas e áreas de cria o de bivalves (ex. ostras). Também têm sido explorados novos produtos das salinas, como a salicórnia, a flor de sal, por vezes aromatizada com ervas, especiarias ou algas, e os sais de banho.

## VISITAR

O Ecomuseu da Marinha da Troncalhada e a Marinha Santiago da Fonte (propriedade da Universidade de Aveiro) são algumas das marinhas de sal que d o a conhecer os métodos de produ o artesanal de sal, bem como a fauna e a flora envolventes.



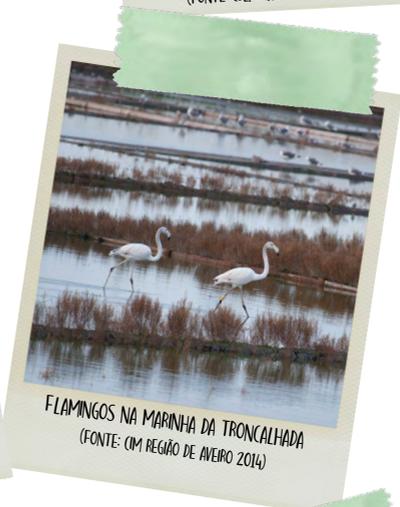
MARNOTO RENDO O SAL EM MEADOS DO SÉCULO XX  
(FONTE: COL. IMAGOTECA/MUSEU DA CIDADE)



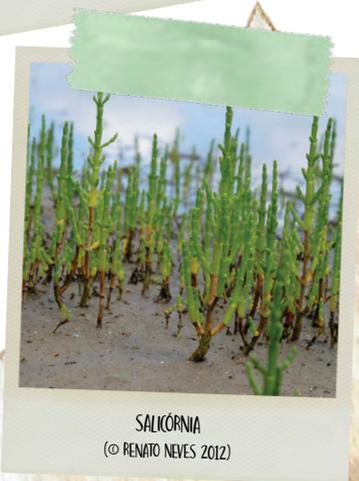
COBERTURA DOS MONTES DE SAL COM BAJUNÇA  
NA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XX  
(FONTE: COL. IMAGOTECA/MUSEU DA CIDADE)



DESCARGA DE SAL POR SALINEIRAS  
(© JOSÉ DE (ASTRO 1945)



FLAMINGOS NA MARINHA DA TRONCALHADA  
(FONTE: (IM REGAÇO DE AVEIRO 2014)



SALICÓRNIA  
(© RENATO NEVES 2012)



FLOR DE SAL COM MUSGO IRLANDES  
(FONTE: (IM REGAÇO DE AVEIRO 2015)

# PESCA ARTESANAL NA RIA

A pesca é praticada ao longo de toda a Ria de Aveiro, com recurso a múltiplas artes, como a *sertela*, a cana de pesca ou linha de mão, o *espinhel*, o *galricho*, a *camboa*, a *camaroeira*, o *chinchorro* e os *tresmalhos* de fundo e de deriva.

O choco, o sável, o linguado e a lampreia estão entre as espécies mais capturadas na Ria de Aveiro.

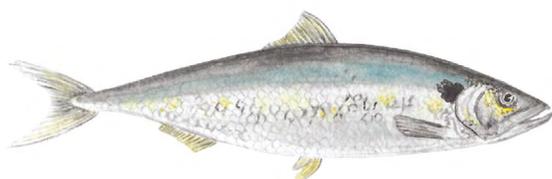


## TRESMALHOS

Os *tresmalhos* de fundo e de deriva estão entre as artes de pesca mais utilizadas na Ria de Aveiro.



CHOCO



SÁVEL



LINGUADO



LAMPREIA

## PESCA ARTESANAL NA RIA

A economia da região da Ria de Aveiro esteve, durante muito tempo, associada à exploração dos recursos locais, como por exemplo a pesca, a salicultura e a apanha de molíço. A pesca continua a ser uma atividade importante, praticada em toda a extensão lagunar, com recurso a múltiplas artes de pesca, algumas delas muito antigas. A utilização destas artes tem variado ao longo do tempo: as artes vão surgindo e/ou desaparecendo devido à capacidade inventiva dos pescadores, à “importação” de ideias, à evolução da legislação e à adaptação a uma pesca cada vez mais seletiva.

## ARTES DE PESCA

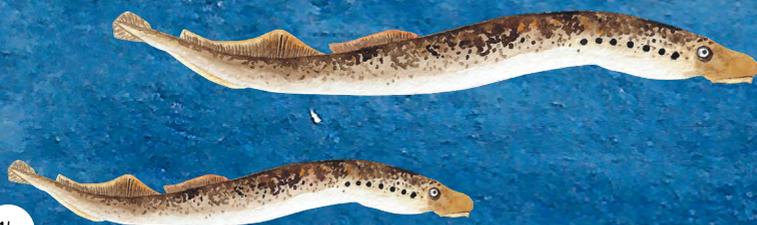
Atualmente, as principais artes utilizadas na Ria de Aveiro são a *sertela*, a cana de pesca ou linha de mão, o *espinhel*, o *galricho*, a *camboa*, a *camaroeira*, o *chinchorro* e os *tresmalhos* de fundo e de deriva. As mais rentáveis são o *tresmalho* de fundo, para a captura de choco e linguado, e o *tresmalho* de deriva, utilizado para a captura de lampreia e

sável. Para além destas espécies, captura-se dourada, robalo, sargo, enguia, solha, tainha e ruivo.

## ÍCONES GASTRONÓMICOS

Alguns ícones gastronómicos da região, como por exemplo as caldeiradas de enguia e as caldeiradas de peixe, tiveram origem nos pratos confeccionados pelos pescadores durante as jornadas de pesca. Na Torreira, por exemplo, a pesca lagunar do *chinchorro* desenvolvia-se em jornadas de 24 horas consecutivas, com lanços sucessivos de dia e de noite. Em função da maré, eram feitas pausas para as refeições, que consistiam, habitualmente, em caldeiradas simples cozinhadas na borda de água pelos próprios pescadores, usando os peixes de menor valor económico acabados de pescar.

Existe um conjunto de festivais na região dedicados às espécies emblemáticas capturadas na Ria, como por exemplo a enguia, a lampreia e o sável, que dão a conhecer a gastronomia típica.

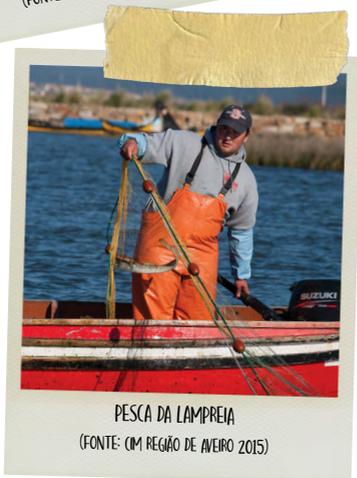




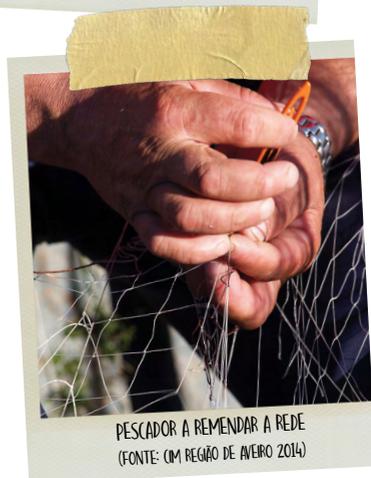
PESCADOR NA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XX  
(FONTE: COL. IMAGOTECA/MUSEU DA CIDADE)



PESCA DO CHOCO  
(© PAULO COSTA 2021)



PESCA DA LAMPREIA  
(FONTE: (IM. REGAÇO DE AVEIRO 2015))



PESCADOR A REMENDAR A REDE  
(FONTE: (IM. REGAÇO DE AVEIRO 2014))



LINGUADO  
(FONTE: (IM. REGAÇO DE AVEIRO 2015))



CHOCO NO BALDE  
(© LISA SOUSA 2021)

# APANHA E PRODUÇÃO DE BIVALVES

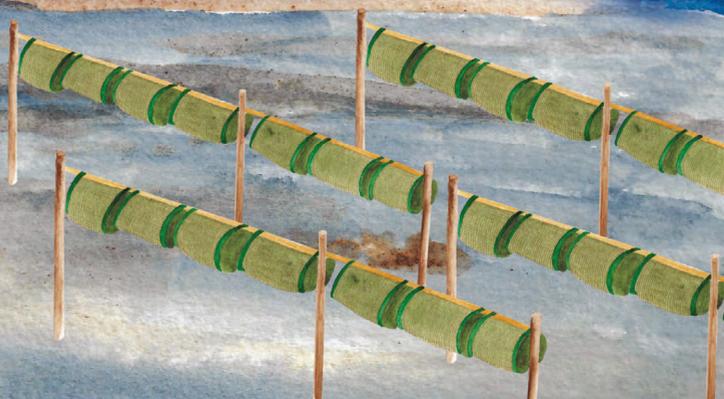
O marisqueio desenvolveu-se substancialmente nas últimas décadas e constitui, atualmente, a principal ou até mesmo única fonte de rendimento de numerosas famílias. Apanham essencialmente berbigão e amêijoas, na sua maioria para exportação.

Também a produção de novas espécies tem aumentado na Ria de Aveiro, com especial destaque para as ostras.



# CABRITA

Arte de pesca utilizada por profissionais da pesca artesanal e de subsistência para a captura de bivalves.



AMÊIJOA



BERBIGÃO



OSTRA

## APANHA DE BIVALVES

A apanha de moluscos bivalves na Ria de Aveiro é a atividade mais importante da pequena pesca local. A diminuição da abundância de peixe e o aumento do valor comercial dos moluscos bivalves e poliquetas levou muitos pescadores a dedicarem-se, alguns de forma exclusiva, a esta atividade. O marisqueio é uma atividade com elevada importância socioeconómica e cultural na Ria de Aveiro.

## ARTES DE MARISQUEIO

A apanha de bivalves é praticada de diferentes formas. A pé, diretamente a partir das margens na baixa-mar ou com acesso por embarcação. Neste caso, os mariscadores recorrem à *ganchoira* de mão/*berbigoeiro* (localmente conhecido como *cabrita baixa*), à apanha manual, a facas de mariscar ou a ancinhos de mão. Para capturar navalhas, utilizam a *adriça* ou captura manual com sal. Se a captura ocorrer a partir de uma embarcação então é utilizada a *cabrita alta*.

## ESPÉCIES ALVO

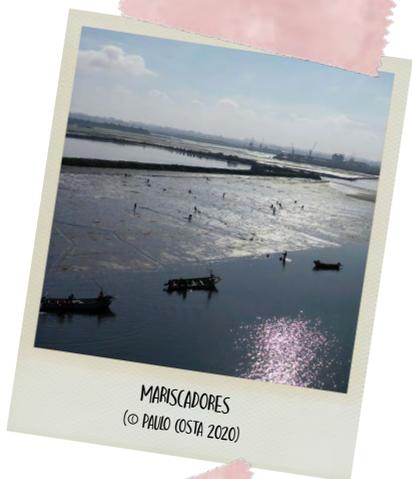
As principais espécies capturadas são o berbigão, conhecido na gíria lagunar por *crico*, a amêijoia-macha, a amêijoia-bouca, a amêijoia-japónica e a navalha. O berbigão é a espécie mais abundante e, por consequência, a mais comercializada. A amêijoia-macha e a amêijoia-bouca são atualmente difíceis de capturar devido à sua reduzida abundância.

## PRODUÇÃO DE BIVALVES

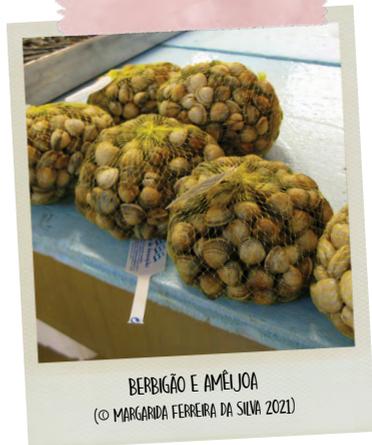
A partir da década de 80, muitas marinhas inundadas, por falta de manutenção, foram convertidas em pisciculturas. Esta tendência mantém-se e mais recentemente verifica-se a sua conversão em áreas para a produção de bivalves (como ostras, berbigão e amêijoas) e macroalgas.

Também nos Canais de Mira e de Ovar se desenvolve a cultura de bivalves. A produção de ostras tem especial relevância na moluscicultura que se desenvolve na Ria de Aveiro.





MARISCADORES  
(© PAULO (COSTA 2020))



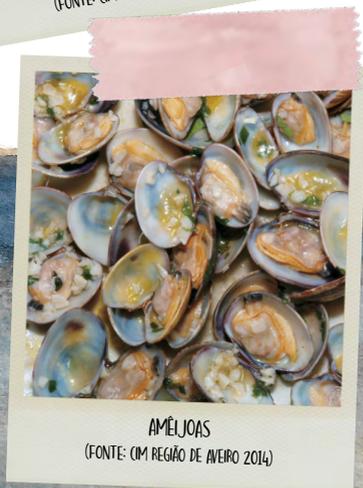
BERBIGÃO E AMÊLJOA  
(© MARGARIDA FERREIRA DA SILVA 2021)



MARISCADOR UTILIZANDO A CABRITA  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2014)



OSTRAS  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2014)



AMÊLJOAS  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2014)



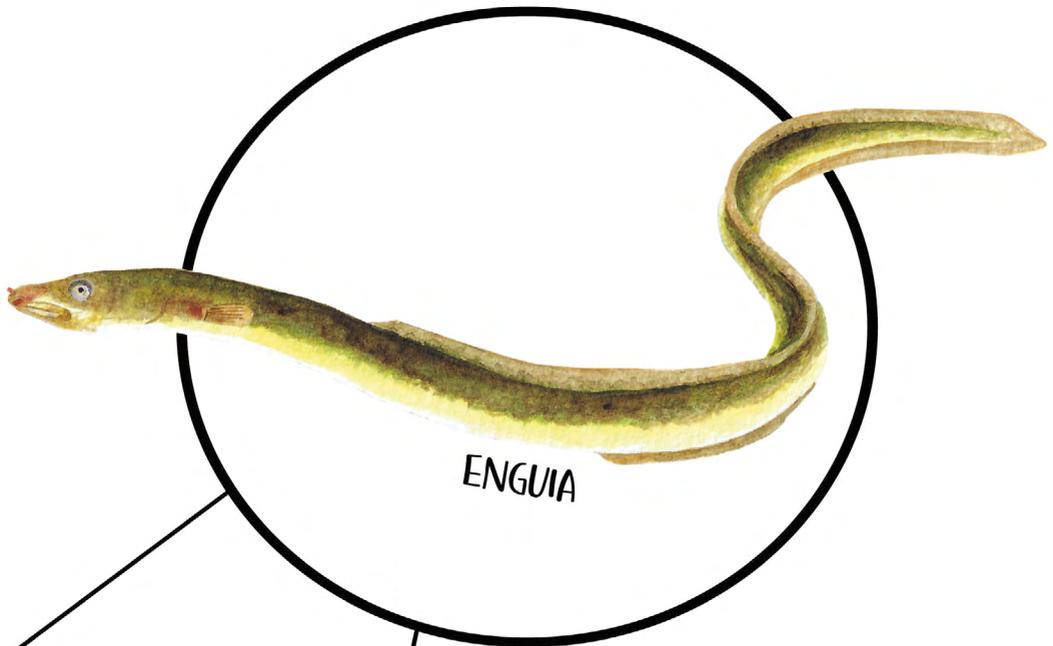
BERBIGÃO  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2014)

# ENGUIAS E A INDÚSTRIA CONSERVEIRA

As enguias (*Anguilla anguilla*) foram, outrora, abundantes na Ria de Aveiro e eram uma importante fonte de rendimento para as comunidades ribeirinhas. Eram frequentemente fritas e conservadas em molho de escabeche pelas fritadeiras da Murtoza e vendidas nas feiras locais e regionais. Este método de produção artesanal veio mais tarde dar lugar à indústria conserveira.

Embora atualmente mais escassas na Ria de Aveiro, as enguias apresentam elevado interesse gastronómico, sendo bastante apreciadas em caldeirada e fritas em molho de escabeche.





ENGUIA



## ENGUIA

A enguia é um peixe migrador que abunda na Ria de Aveiro. No entanto, dado o interesse comercial da enguia nas diferentes fases da sua vida, a sua pesca é muito intensa. A drenagem de zonas húmidas, as dragagens dos leitos, a construção de barreiras nos cursos de água e a poluição contribuem para a diminuição da área onde a espécie pode ocorrer, reduzindo ainda mais a quantidade de enguias. Estas ameaças resultaram num declínio drástico do aparecimento da enguia-de-vidro nos rios e lagunas.

## ARTES DE PESCA

A pesca da enguia foi um recurso importante para as comunidades de pescadores artesanais. No passado eram várias as artes de pesca utilizadas na Ria de Aveiro para a captura de enguias, como por exemplo a *chinha*, *sertela* e *galricho*.

## INDÚSTRIA CONSERVEIRA

A enguia é uma iguaria bastante apreciada, em caldeirada ou frita em molho de escabeche. Esta última, em conserva, é um produto típico da Murtosa e uma das suas imagens de marca. Desde o início do século XX que as murtoseiras se dedicavam

à fritura e venda de enguias em feiras e romarias da região – atividade que mais tarde veio dar lugar à indústria conserveira.

A Fábrica de Conservas da Murtosa COMUR, fundada em 1942, teve e ainda tem como ex-líbris a produção de enguias em molho de escabeche. À data, as barricas de enguias eram construídas em madeira por artesãos tanoeiros oriundos de Cortegaça e Esmoriz e que aqui se fixaram. Mais tarde, às enguias juntaram-se as conservas de bacalhau, mexilhão, trutas, polvo e lula e as tradicionais conservas de sardinha, cavala ou atum.

## VISITAR

O antigo edifício da COMUR é agora um espaço museológico dedicado à história da Fábrica de Conservas da Murtosa e da comunidade onde ela se insere. O museu dá a conhecer as características específicas da Murtosa e da Ria que deram origem a esta unidade fabril, como trabalhavam os seus operários, maioritariamente mulheres, e qual o processo completo de produção das conservas, desde a chegada do peixe até à expedição das mesmas.

Todos os anos, no Cais do Bico, decorre o Festival Gastronómico da Enguia, onde é possível degustar esta iguaria.



BARRICAS DE ENGUIAS  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2015)



ENGUIAS EM CONSERVA  
(© LISA SOUSA 2021)



ENGUIAS VIVAS NO MERCADO DA COSTA NOVA  
(©SARITA (AMACHO 2021)



CARTAZ PROMOCIONAL DA COMUR  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO)



CALDEIRADA DE ENGUIAS E GALRINHO (NO FUNDO)  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2014)



OUTRAS CONSERVAS  
(FONTE: CIM REGIÃO DE AVEIRO 2015)

# CONSTRUÇÕES TRADICIONAIS DO LITORAL

O litoral foi ocupado, inicialmente, por comunidades piscatórias que construíam aqui palheiros de madeira para guardar alfaías, redes e outros acessórios de pesca. Também nas margens lagunares se encontravam palheiros para a salga ou seca de peixe, e nas marinhas de sal para o armazenamento das alfaías e abrigo dos marnotos. Na ausência de pedra, a madeira de pinheiro-bravo era um material bastante utilizado. Atualmente, restam poucos exemplares desse tipo de construção.

PASSADO

---



## PALHEIRO JOSÉ ESTÊVÃO

Mandado construir em 1808 em memória de um grande estadista português nascido em Aveiro, José Estêvão (1809-1862), este Palheiro é um exemplar dos originais palheiros da Costa Nova que mantém a tonalidade original – o vermelho-ocre. Por aqui passaram grandes nomes da cena cultural nacional e políticos da época como Eça de Queirós, escritor e diplomata português.



PRESENTE



## CONSTRUÇÕES TRADICIONAIS DO LITORAL

O litoral da Região Centro é dominado pelas paisagens das gândaras, terras baixas e solos arenosos ou aluvionares onde a pedra é relativamente rara. Assim, a madeira de pinheiro-bravo (*Pinus pinaster*) e o adobe foram materiais de eleição para a construção. Na região da Ria de Aveiro, a madeira está presente em vários tipos de construções, nomeadamente nos palheiros da costa, palheiros das marinhas de sal e armazéns de sal.

Ao contrário do que acontecia com as zonas costeiras abrigadas, os litorais mais expostos, como é o caso desta região, eram inabitados, com a exceção de algumas comunidades piscatórias, frequentemente de carácter sazonal.

## PALHEIROS

As construções de madeira no litoral, denominadas palheiros, surgiram inicialmente para guardar alfaias, redes e outros acessórios próprios da atividade piscatória. Com a evolução da arte xávega, estes palheiros passaram a ter um carácter mais habitacional. Por vezes, estas construções eram sustentadas por estacaria enterrada na areia, permitindo a passagem da água por baixo das habitações e evitando a acumulação de areias. Em Esmoriz e Cortegaça existem dois núcleos de oito e quatro palheiros, respetivamente, classificados como Imóveis de Interesse Municipal, alguns assentes na duna. Na Costa Nova e Torreira existiam também os palheiros da Ria, situados na margem da laguna, que serviam essencialmente como armazéns de salga ou seca de peixe.

## PALHEIROS DA COSTA NOVA

No século XIX o litoral passou a ser procurado como destino de veraneio, levando ao arrendamento e posteriormente à transformação dos palheiros em habitação turística. Este fenómeno é particularmente notório na Costa Nova, onde ainda hoje se encontram as casas em madeira, de riscas coloridas em fundo branco que, originalmente, seriam mais elementares e teriam tons de vermelho-ocre e preto.

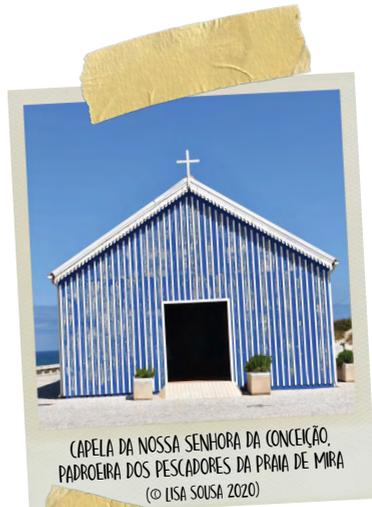
## OS PALHEIROS E O SAL

Também nas marinhas de sal seria comum construir-se pequenos palheiros de madeira destinados ao armazenamento das alfaias e abrigo dos marnotos. Depois da safra, na altura da comercialização, o sal era transportado para os armazéns de sal, também estes palheiros de madeira de maior dimensão. Em Aveiro, estes armazéns situavam-se maioritariamente no atual Canal de S. Roque, que foi durante muito tempo o centro do comércio do sal na cidade. Subsistem ainda hoje alguns palheiros embora em número reduzido. Alguns foram convertidos para albergar outras atividades (ex. restaurantes), enquanto outros se encontram em avançado estado de degradação. A Salineira Aveirense é o único armazém de sal que mantém a sua função original.

Na Marinha Santiago da Fonte existe um armazém com uma construção semelhante à dos palheiros tradicionais, mas que terá sido construído, no passado, com o propósito de acondicionar bivalves e pilado (pequeno caranguejo utilizado como fertilizante na agricultura).



ARMAZÉM DE SAL NO CANAL DE SÃO ROQUE  
(© LISA SOUSA 2020)



CAPELA DA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO,  
PADROEIRA DOS PESCADORES DA PRAIA DE MIRA  
(© LISA SOUSA 2020)



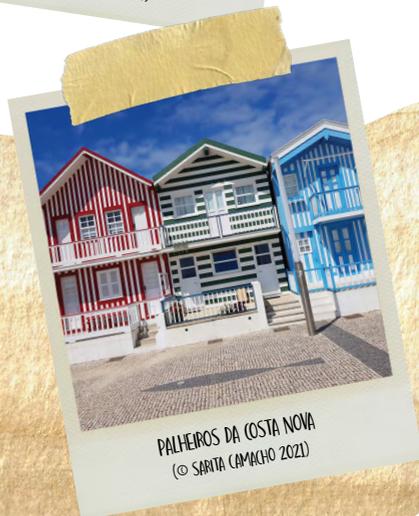
PALHEIRO DA MARINHA DE SAL NA  
SEGUNDA METADE DO SÉCULO XX  
(FONTE: COL. IMAGOTECA/MUSEU DA CIDADE)



PALHEIRO JOSÉ ESTÊVÃO  
(© LISA SOUSA 2020)



EXEMPLAR DO NÚCLEO DE PALHEIROS DE ESMORIZ  
(© LISA SOUSA 2020)



PALHEIROS DA COSTA NOVA  
(© SARITA (AMARCHO) 2021)

# FARÓIS E FORTES

## O FAROL DE AVEIRO

Também conhecido por Farol da Barra, assume a dupla função de avisar as embarcações da proximidade da costa e assinalar a entrada da barra da Ria de Aveiro. Foi inaugurado em 1893 sendo, à data de construção, o sexto maior do mundo em alvenaria de pedra. Atualmente, é o maior farol de Portugal e o segundo maior da Península Ibérica, estando incluído nos 26 maiores do mundo.



62 M DE ALTURA  
E  
288 DEGRAUS



23 MILHAS

## FORTE DA BARRA

Embora tenha sido construído com fins de proteção militar da Ria de Aveiro, o Forte da Barra nunca terá tido importância defensiva. No entanto, até à construção do Farol de Aveiro, foi fundamental na orientação para a navegação e entrada de embarcações na barra da Ria de Aveiro.



## FARÓIS

Os faróis surgem da necessidade de orientação dos navegantes e de os proteger dos perigos existentes. As primeiras luzes a serem instaladas em pontos estratégicos da costa não passavam de fogueiras de lenha resinosa que formavam um clarão avermelhado, assinalando abrigo ou um perigo a evitar. Surgem assim, no século XVI, os faróis no Cabo de S. Vicente, em Cascais (Nossa S.<sup>a</sup> da Guia), e no Douro (Nossa S.<sup>a</sup> da Luz).

A costa navegável portuguesa foi apelidada, durante muito tempo, como “costa negra” devido à parca iluminação. Apenas no século XVIII, os faróis começam a ser edificadas em Portugal. Os faróis são um auxílio à navegação, pois representam pontos de referência, de coordenadas conhecidas. Cada farol possui uma identidade, ou seja, uma característica luminosa que permite ao navegador, que passa ao largo, saber o seu posicionamento e distância à costa.

## FAROL DE AVEIRO

O projeto do Farol de Aveiro foi iniciado em 1885 pelo Eng. Paulo Benjamim Cabral e concluído pelo Eng. Maria de Melo e Mattos em 1893, tendo sofrido restaurações em 1929. Foi contruído com grés vermelho, oriundo de Eirol, nas proximidades de Aveiro, e granito, e está assente num maciço de 6 metros de espessura com 97 estacas de madeira verde. À data da sua construção era o sexto maior farol do mundo em alvenaria de pedra. Ergue-se a 66 metros acima do nível do mar, com uma altura de 62 metros. Atualmente, é o maior farol de Portugal e o segundo maior da Península Ibérica, estando incluído nos

26 maiores do mundo. É um monumento imponente, de valor arquitetónico e cultural relevantes, e atrai milhares de visitantes todos os anos.

O aparelho iluminante, instalado em 1893 e substituído em 1947, é um aparelho lenticular de Fresnel, produzindo grupos de 4 relâmpagos. Permite um alcance luminoso de 23 milhas, o que corresponde aproximadamente a 42,5 quilómetros. São poucas as diferenças entre o Farol de 1893 e o da atualidade, sendo o seu equipamento mantido pelos faroleiros, adaptando-se as novas tecnologias ao aparelho óptico.

## FORTE DA BARRA

O Forte da Barra, também designado como Forte ou Castelo da Gafanha ou Forte Novo, foi construído no século XVII com fins de proteção militar da Ria de Aveiro, no período pós-Restauração. Foi reconstruído em 1801 e, também durante o século XIX, foram acrescentadas construções, incluindo um pequeno farol (torre de sinais) que definiram a presente forma. Nunca terá tido efetiva importância defensiva, tendo sido desativado de funções militares em meados do século XIX. Teve, no entanto, importância estratégica enquanto marco territorial e de orientação para a navegação e entrada de embarcações nas sucessivas barras da Ria de Aveiro, perdendo essa função em 1893 com a construção do Farol de Aveiro. Em 1974, o Forte foi considerado Imóvel de Interesse Público e continua a desempenhar funções de apoio à sinalização da navegação interna.



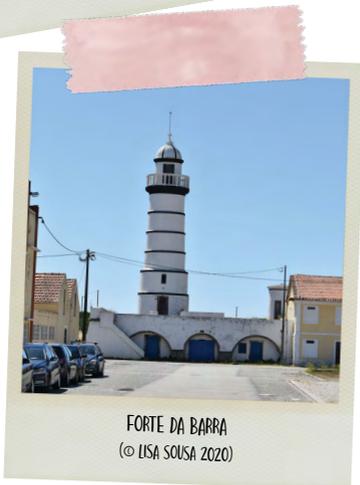
FAROL DE AVEIRO  
(© PAULO COSTA 2020)



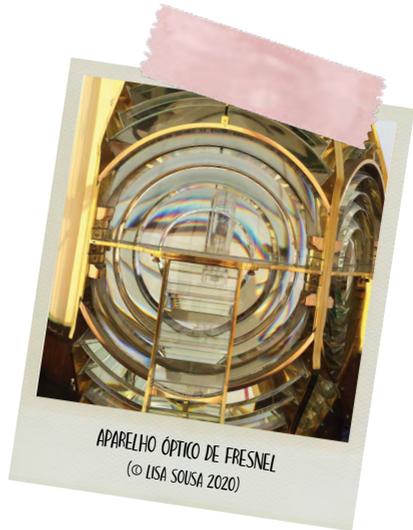
PORMENOR FAROL DE AVEIRO  
(© PAULO COSTA 2020)



FAROL DE AVEIRO  
(© PAULO COSTA 2020)



FORTE DA BARRA  
(© LISA SOUSA 2020)

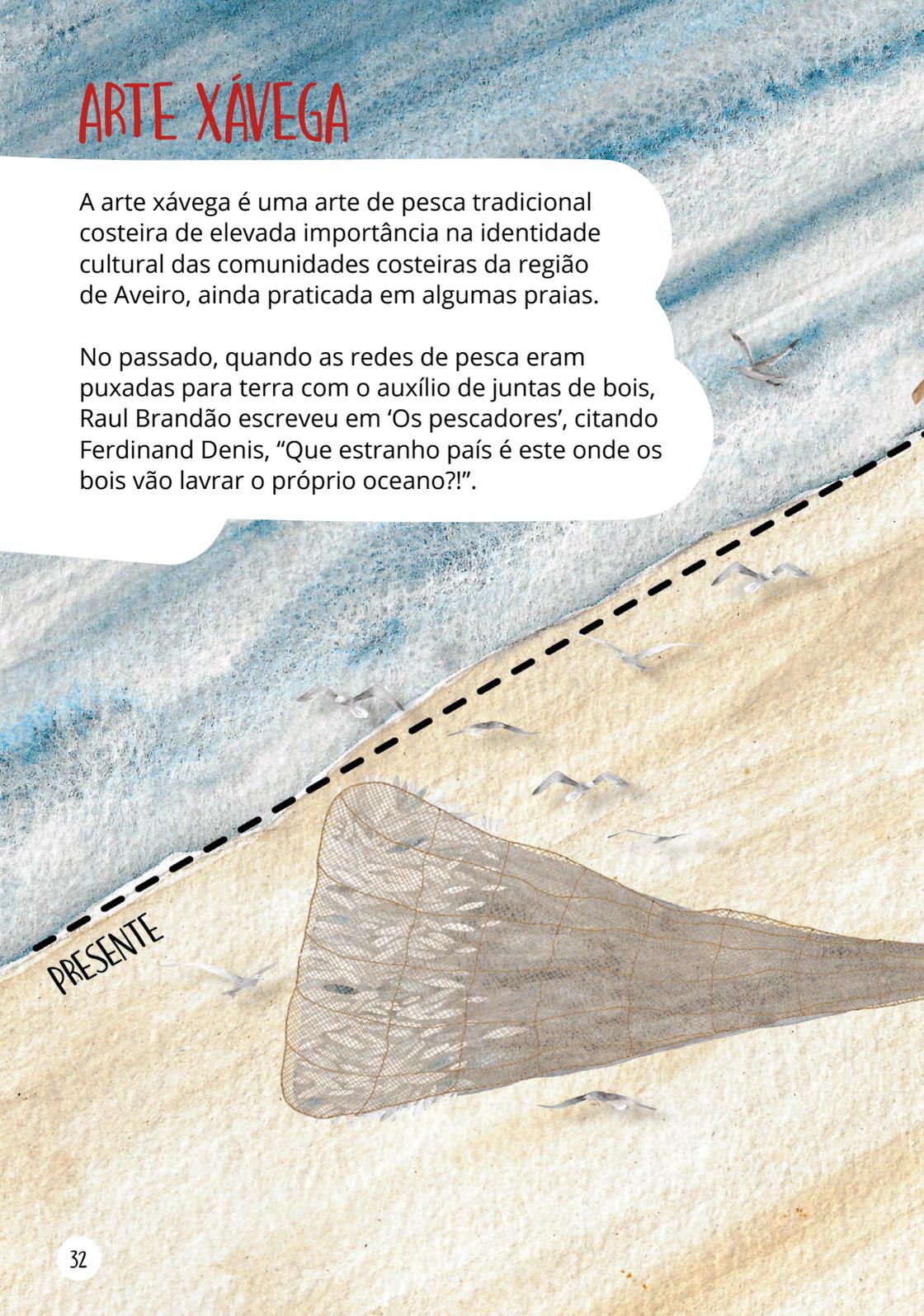


APARELHO ÓPTICO DE FRESNEL  
(© LISA SOUSA 2020)

# ARTE XÁVEGA

A arte xávega é uma arte de pesca tradicional costeira de elevada importância na identidade cultural das comunidades costeiras da região de Aveiro, ainda praticada em algumas praias.

No passado, quando as redes de pesca eram puxadas para terra com o auxílio de juntas de bois, Raul Brandão escreveu em 'Os pescadores', citando Ferdinand Denis, "Que estranho país é este onde os bois vão lavar o próprio oceano?!".

The background of the page is a textured illustration. It depicts a sandy beach with a large, brown fishing net spread out on it. Several white seagulls are scattered across the scene, some in flight. A dashed black line runs diagonally across the beach, separating the net from the upper part of the image. The word 'PRESENTE' is written in black, uppercase letters along this dashed line.

PRESENTE



PASSADO

## ARTE XÁVEGA

A arte xávega é uma arte de pesca tradicional de cerco e arrasto praticada na faixa litoral portuguesa entre Espinho e Vieira de Leiria, na Costa da Caparica, Santo André e Monte Gordo, apresentando algumas particularidades consoante o ponto da costa.

No litoral da Ria de Aveiro (de Ovar a Mira), esta arte de pesca local apresenta elevado valor socioeconómico e cultural. Uma das teses existentes sugere que a deterioração das condições na laguna para a pesca, como consequência do encerramento natural da comunicação da Ria com o mar, terá levado os pescadores da Murtosa a adaptarem os seus barcos lagunares (da *chinha* ou *chinchorro*) à pesca no mar.

## BARCO DO MAR

O *barco do mar* ou *meia-lua* da xávega, construído em madeira de pinho, tem fundo chato e forma de meia-lua, características que lhe permite transitar, em cima de rolos, do areal para o mar e vice-versa, bem como enfrentar a rebentação. No passado, estes barcos tinham uma maior envergadura (cerca de 16,5 metros de comprimento e 4,2 metros de boca) e podiam chegar a ter 4 remos, o que exigia uma tripulação de 45 homens. Atualmente, os barcos usados na xávega possuem dois remos, são significativamente mais pequenos (com cerca de 9 metros de comprimento e 2,9 metros de boca) e levam uma tripulação de 7 a 9 homens.

## RAÇA MARINHOA

Antigamente, dadas as grandes dimensões do barco, utilizavam-se juntas de bois para levar e trazer o barco do mar, bem como puxar as redes. Atualmente, as juntas de bois foram substituídas pela tração mecânica de tratores. A raça marinhoa, que era usada nesta atividade, é autóctone da região. Distingue-se pela sua força e resistência, motivo pelo qual era escolhida para o exigente trabalho da xávega e auxílio na agricultura.

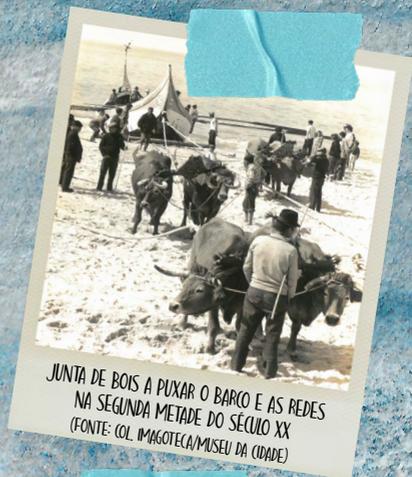
## ESPÉCIES ALVO

A arte xávega é uma arte não seletiva, mas de tamanho da malha e dimensão da rede controladas. Por norma, as principais espécies capturadas são o carapau, a cavala, a sardinha, o biqueirão e a lula. Durante o verão, esta atividade atrai muitas pessoas às praias que vêm ver este aparato, comprar peixe fresco e até mesmo ajudar a puxar as redes e a escolher o peixe. Apesar da diminuição progressiva no número de companhas, a arte xávega está enraizada nas comunidades costeiras e ainda é possível assistir a esta atividade em algumas praias dos municípios de Ovar, Murtosa, Vagos e Mira, como Esmoriz, Cortegaça, Furadouro, Torrão do Lameiro, Torreira, Vagueira, Areão e Praia de Mira.





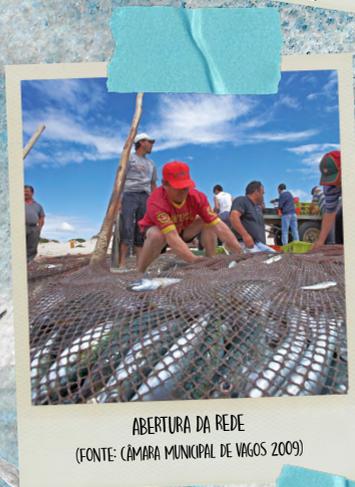
BARCO DO MAR OU MEIA-LUA A ENFRENTAR A REBENTÇÃO NA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XX  
(FONTE: COL. IMAGOTECA/MUSEU DA CIDADE)



JUNTA DE BOIS A PUXAR O BARCO E AS REDES NA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XX  
(FONTE: COL. IMAGOTECA/MUSEU DA CIDADE)



REDE DE PEIXE  
(FONTE: CÂMARA MUNICIPAL DE VAGOS 2009)



ABERTURA DA REDE  
(FONTE: CÂMARA MUNICIPAL DE VAGOS 2009)



SELEÇÃO DO PEIXE  
(FONTE: CÂMARA MUNICIPAL DE VAGOS 2009)



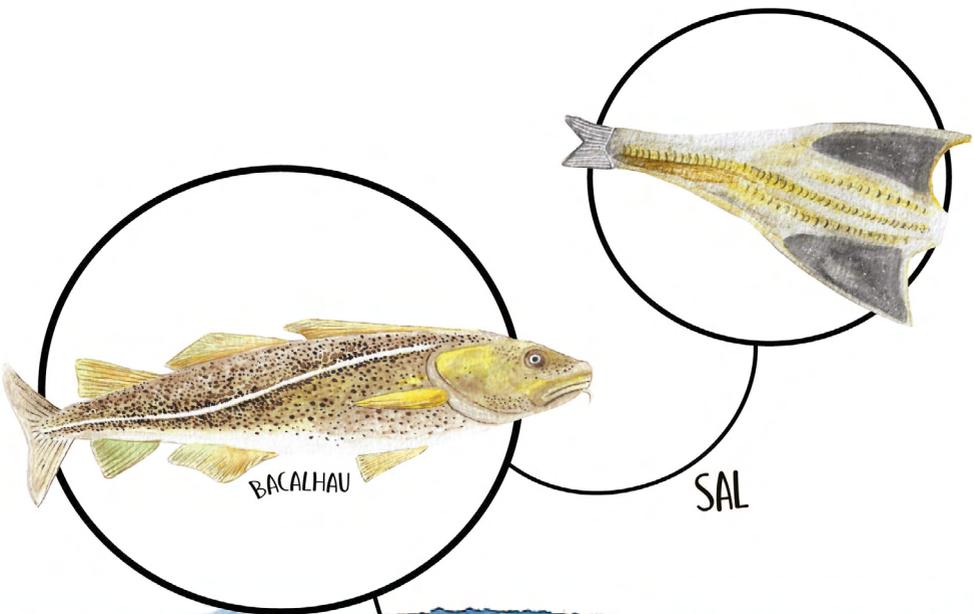
BARCO DO MAR OU MEIA-LUA  
(© JOSÉ CARDOSO 2020)

# A PESCA DO BACALHAU

## DÓRIS

A pesca à linha do bacalhau (*Gadus morhua*) nos mares da Terra Nova persistiu até abril de 1974. A pesca era feita a partir de dóris – pequenas embarcações de fundo chato, tripuladas por apenas um homem, que se espalhavam em torno do navio principal.





## PESCA DO BACALHAU

Embora o bacalhau não seja um peixe do nosso mar, a relação de Portugal com a pesca e o consumo de bacalhau é um fenómeno antigo, que remonta à chegada dos europeus à Terra Nova e ao Labrador, no começo do século XVI. Desde então, o bacalhau do Atlântico entrou nos nossos hábitos alimentares, tornando-se um elemento central na cultura portuguesa, o seu principal símbolo de identidade.

A abundância de bacalhau nos mares do Norte e a facilidade de o conservar, através da salga e da secagem, explicam o interesse comercial pela pesca e um consumo que depressa se generalizou.

No final do século XVI Portugal deixou de enviar navios à Terra Nova, por isso o hábito alimentar do bacalhau passou a depender do que vinha de fora. A pesca ao bacalhau por homens e navios portugueses foi retomada no século XIX, em 1835, pela Companhia de Pescarias Lisboense, que pouco depois viria a falir. Porém, as duras campanhas na Terra Nova começaram a ser feitas por veleiros equipados com dórís. A pesca do bacalhau intensificou-se e o consumo cresceu. O bacalhau era “fiel” e “amigo”, desde se acessível no preço e se não faltasse à mesa dos portugueses.

## A VIDA NA PESCA DO BACALHAU

Ano após ano, de vários pontos do litoral português, iam muitos homens ao bacalhau para desempenhar as mais variadas funções a bordo. Procuravam o sustento e um salário menos incerto; mais tarde, alguns também embarcavam para escapar às guerras coloniais. Destreza, coragem e experiência de mar eram qualidades que se procuravam nos

homens, tanto para a pesca à linha como para o arrasto. Exigia-se-lhes disciplina e empenho na tarefa de abastecer o país.

## A FROTA BRANCA

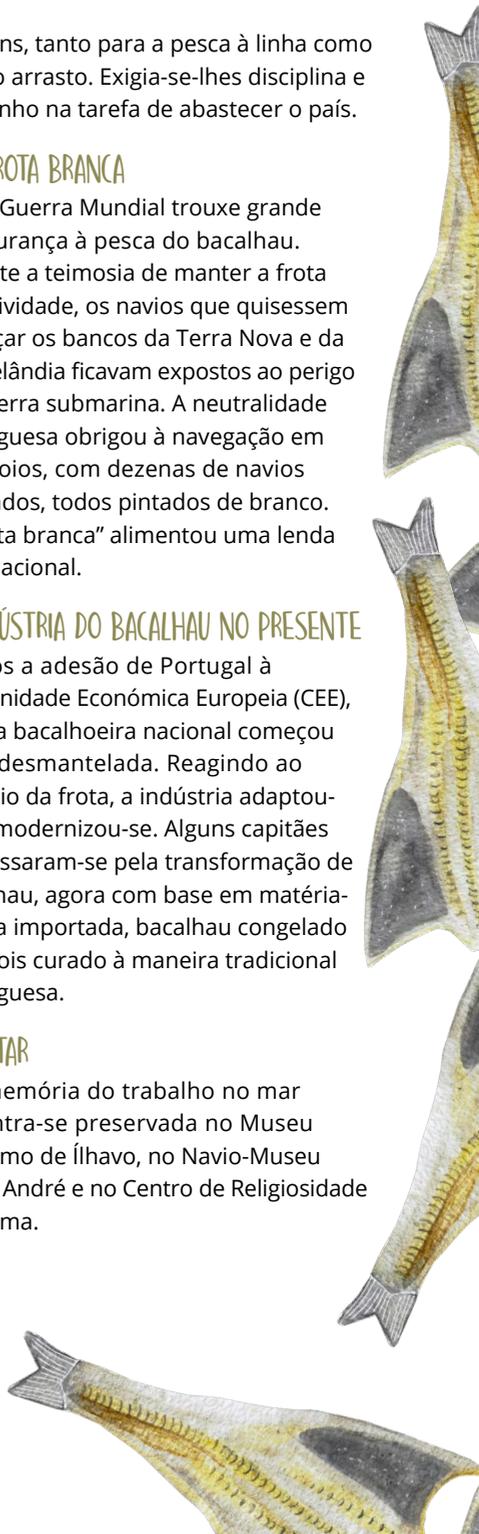
A II Guerra Mundial trouxe grande insegurança à pesca do bacalhau. Perante a teimosia de manter a frota em atividade, os navios que quisessem alcançar os bancos da Terra Nova e da Gronelândia ficavam expostos ao perigo da guerra submarina. A neutralidade portuguesa obrigou à navegação em comboios, com dezenas de navios alinhados, todos pintados de branco. A “frota branca” alimentou uma lenda internacional.

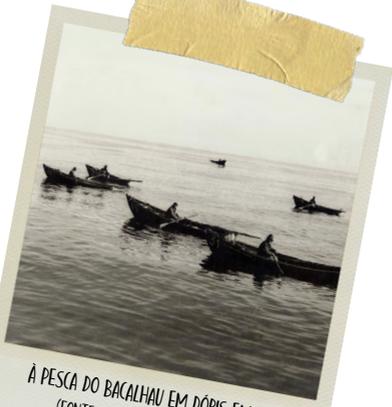
## INDÚSTRIA DO BACALHAU NO PRESENTE

Após a adesão de Portugal à Comunidade Económica Europeia (CEE), a frota bacalhadeira nacional começou a ser desmantelada. Reagindo ao declínio da frota, a indústria adaptou-se e modernizou-se. Alguns capitães interessaram-se pela transformação de bacalhau, agora com base em matéria-prima importada, bacalhau congelado e depois curado à maneira tradicional portuguesa.

## VISITAR

A memória do trabalho no mar encontra-se preservada no Museu Marítimo de Ílhavo, no Navio-Museu Santo André e no Centro de Religiosidade Marítima.

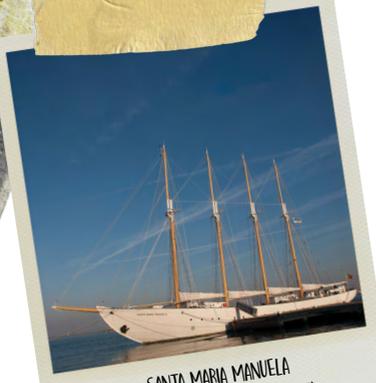




À PESCA DO BACALHAU EM DÓRIS EM 1951  
(FONTE: MUSEU MARÍTIMO DE ÍLHAVO)



NAVIO-MUSEU SANTO ANDRÉ  
(© PAULO COSTA 2019)



SANTA MARIA MANUELA  
(FONTE: CIM REGAÇO DE AVEIRO 2015)



EXEMPLARES DE DÓRIS NO MUSEU  
MARÍTIMO DE ÍLHAVO  
(© LISA SOUSA 2021)



AQUÁRIO DE BACALHAUS DO MUSEU  
MARÍTIMO DE ÍLHAVO  
(© PAULO COSTA 2020)



BACALHAU SECO E SALGADO  
(© MARGARDA FERREIRA DA SILVA 2019)

## BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

Almeida E., J. Baptista, J. Cunha, D. Matos, J. Gurgo e Cirne, C. Rivals, H. Kérisit (2019). *Memórias: 30 anos a pintar a Ria*. José de Oliveira. Murtoosa: Câmara Municipal da Murtoosa. 240p.

Amorim, I. (1996). *Aveiro e sua provedoria no séc. XVIII: 1690-1814: estudo económico de um espaço histórico* (Dissertação de Doutoramento, Universidade do Porto).

Amorim, I. (2000). Urbanismo e cidades portuárias: Aveiro na segunda metade do século XVIII. *Análise Social*, 35(156), 605-650.

Amorim, I. (2001). *Aveiro e os caminhos do Sal, da produção ao consumo (sécs. XV a XX)*. Aveiro: Câmara Municipal de Aveiro.

Autoridade Marítima Nacional. <https://www.amn.pt/DF/Paginas/Farois.aspx>

Azevedo, C.S.S. (2013). *A Memória e o Património Marítimo da Costa Norte de Portugal* (Dissertação de Mestrado, Universidade do Minho).

Bastos, M.R. (2009). No trilho do sal: Valorização da história da exploração das salinas no âmbito da gestão costeira da laguna de Aveiro. *Revista da Gestão Costeira Integrada*, 9(3), 25-43.

Branco, J. (2015). Cais, recursos haliêuticos e artes de pesca e apanha da Ria de Aveiro. In: *Boletim CIEMar-Ílhavo*, n.º 3, pp. 6-7.

Branco, J. e Costa, N.S. (2017). *História e memória do Porto Bacalhoeiro*. Ílhavo: Câmara Municipal de Ílhavo/Museu Marítimo de Ílhavo.

Câmara Municipal da Murtoosa (2013). *Recriações da Arte Xávega com juntas*

*de bois marinhões e do Chinchorro com lanços para a borda*. Câmara Municipal da Murtoosa, 57p.

Câmara Municipal da Murtoosa (2015). *A Vida dos Cais: Recriações das descargas comerciais nos cais e ancoradouros da Murtoosa com embarcações tradicionais*. Câmara Municipal da Murtoosa, 69p.

Carneiro, M., Martins R., Rebordão F.R., Sobral M. (2002). *Contribuição para o Conhecimento das Artes de Pesca Utilizadas na Ria de Aveiro*. Publicações avulsas do IPIMAR, 8, 49p.

Carvalho, M. (2011). *Construindo a memória num espaço museológico - O Arquivo de Memórias da Pesca do Bacalhau do Museu Marítimo de Ílhavo*. CITCEM 2011

Castro, J. (1945). *Estudos etnográficos - Aveiro*. Tomo 4: Marnotos e embarcações fluviais. Lisboa: Instituto para a Alta Cultura

Correia, A. (2020). *Enguias da Murtoosa na Feira de São Mateus*. Viseu: Município de Viseu. 21p. ISBN: 978-972-8215-59-0

Dias, D. (1996). *Glossário: Designações relacionadas com as marinhas de sal da Ria de Aveiro*. Câmara Municipal de Aveiro, 93p. ISBN - 972-9137-24-2

Dias, J.M., J.F. Lopes e I. Dekeyser (2000). Tidal propagation in Ria de Aveiro lagoon, Portugal. *Physics and Chemistry of the Earth*, 25: 369-374.

Direção Regional de Cultura do Centro. <https://www.culturacentro.gov.pt>

DRAPCentro (2015). *Pescas e Aquacultura na Região Centro: Breve Caracterização*. Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro, 11p.

Fonseca, S. (2011). *Embarcações que tiveram berço na Laguna: Arquitetura Naval Lagunar*. Porto: Papiro Editora

Fonseca, S. (2015). *Embarcações Lagunares: Bateiras & Artes (Tomo II)*. Senos da Fonseca

Freitas, G. (2010). *O litoral português na época contemporânea: representações, práticas e conseqüências. Os casos de Espinho e do Algarve (c. 1851 a c. de 1990)* (Dissertação de Doutoramento, Universidade de Lisboa). 421p.

Freitas, R.O., M. Fraga (2020). *Relatório sanitário para zonas de produção de moluscos bivalves: Ria de Aveiro*. Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I.P., 57p.

Garrido, A. (2003). *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau*. Rio de Mouro: Círculo de Leitores.

Leite, A.V. (2004). *Estaleiros e Embarcações. A Salvaguarda do Património* (Dissertação de Mestrado, Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias).

Magalhães, L. (1905). *Os Barcos da Ria de Aveiro*. Portugália: Materiaes para o Estudo do Povo Portuguez, Tomo II-1: 4-62

Maia, F., M. Gaspar (2014). *Distribuição e abundância dos moluscos bivalves com maior interesse comercial na Ria de Aveiro*. Projeto GEPETO.

Oliveira, T.J.N. (2011). *Palheiros da Costa Nova: A influência do arquétipo tradicional na criação do projeto contemporâneo* (Dissertação de Mestrado, Universidade da Beira Interior). 81p.

Pereira, J. (2013). *Pesca Tradicional na Laguna de Aveiro: Cais, Embarcações e Artes* (Dissertação de Mestrado, Universidade do Porto).

Pereira, M. (2016). *Breve história do Concelho da Murtosa*. Murtosa: Câmara Municipal da Murtosa. 104p.

Pina, J.P. (2014). *A cidade do sal - um contributo para a integração das salinas no espaço urbano de Aveiro*. Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura apresentada ao Departamento de Arquitetura da FCTUC. 109 p.

Reis, C.S. (2008). *De sinalizador a atrativo cultural: faróis portugueses numa perspetiva turística* (Dissertação de Mestrado, Universidade de Lisboa).

Mãe d'água (2007). *Construções em madeira na Região Centro de Portugal*. Projeto Sal do Atlântico. 14p.

Sarmento, C. (2005). *O Espaço e a Economia da Ria de Aveiro: Pescas, Agricultura e Extração de Moliço*. *Review of Business and Legal Sciences / Revista De Ciências Empresariais e Jurídicas*, (5), 207-254.

Sarmento, C. (2008). *Práticas, discursos e representações da cultura popular portuguesa*. Porto: Afrontamento

Souto, L., R. Pinho (2001). *Património Natural I. Prelúdio*. *Revista Património no 1*. ADERAV - Associação para o Estudo e Defesa do Património Natural e Cultural da Região de Aveiro, pp. 59-73

## TÍTULO

Herança cultural costeira na região da Ria de Aveiro

## AUTORES

Cristina Pita<sup>(1,2)</sup>, Lisa P. Sousa<sup>(1)</sup>, Margarida Ferreira da Silva<sup>(1,3)</sup>, Rosa Pinho<sup>(4)</sup>, Inês Amorim<sup>(5)</sup>, Nuno Miguel Costa<sup>(6)</sup>

(1) CESAM - Centro de Estudos do Ambiente e do Mar, Departamento de Ambiente e Ordenamento, Universidade de Aveiro, 3810-193 Aveiro, Portugal

(2) International Institute for Environment and Development (IIED), U.K.

(3) GOVCOPP - Governança, Competitividade e Políticas Públicas, Departamento de Economia, Gestão, Engenharia Industrial e Turismo, Universidade de Aveiro, 3810-193 Aveiro, Portugal

(4) CESAM - Centro de Estudos do Ambiente e do Mar, Departamento de Biologia, Universidade de Aveiro, 3810-193 Aveiro, Portugal

(5) CITCEM - Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 4150-564 Porto, Portugal

(6) Museu Marítimo de Ílhavo, 3830-193 Ílhavo, Portugal

## COORDENAÇÃO

Cristina Pita, Lisa P. Sousa, Margarida Ferreira da Silva

## DATA

Outubro 2021

## COMO CITAR

Pita C. *et al.*, 2021. Herança cultural costeira na região da Ria de Aveiro. Pita C., Sousa L.P., Silva M.F. (Eds). Projeto PERICLES - PrEseRving Cultural Heritage and Landscapes in European Seas. 41 p.

## ILUSTRAÇÃO E DESIGN EDITORIAL

Sarita Camacho

## IMPRESSÃO E ACABAMENTO

Tipografia Minerva Central

## TIRAGEM

600 exemplares

## DISTRIBUIÇÃO

Gratuita

## ACESSÍVEL ONLINE

<https://www.pericles-heritage.eu/case-region-portugal/>

## AGRADECIMENTOS

Agradece-se à Câmara Municipal de Aveiro | Museu da Cidade, Câmara Municipal de Ílhavo | Museu Marítimo de Ílhavo, Câmara Municipal da Murtosa, Câmara Municipal de Vagos, Centro de Documentação de Ílhavo e Comunidade Intermunicipal da Região de Aveiro.

Este trabalho foi financiado pela Comissão Europeia ao abrigo do Programa-Quadro Comunitário de Investigação & Inovação - Horizonte 2020 (contrato n.º 770504). Margarida Ferreira da Silva beneficiou de uma bolsa concedida pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (SFRH/BD/145485/2019). Cristina Pita agradece a FCT/MCTES pelo contrato de investigação 2020.02510.CEECIND.





Para mais informações sobre o projeto PERICLES  
consulte a página <https://www.pericles-heritage.eu/>



Projeto financiado pela Comissão Europeia no âmbito do Programa-Quadro Comunitário de Investigação & Inovação - Horizonte 2020 (contrato n.º 770504).  
O conteúdo desta publicação não reflete necessariamente a opinião da União Europeia.