

Agradecimentos

Finda esta caminhada, no âmbito deste projecto de Mestrado de Design de Imagem, que tem como título *Tasca Lovers - Raízes da Identidade de um Povo*, muitos foram os obstáculos que conseguimos ultrapassar, alguns dos quais aparentavam ser insuperáveis. Neste sentido, este espaço é dedicado àqueles que, de múltiplas formas, contribuíram para que esses mesmos obstáculos fossem superados e este projeto realizado, obtendo um resultado final extremamente gratificante.

Aos proprietários dos estabelecimentos - D. Maria Teresa, da Adega S.Martinho; D. Alfredina e o seu marido Francisco Camelo, da Adega a Floresta; Sr.Alfredo, da Adega Alfredo o Portista – que gentilmente me receberam nos seus estabelecimentos e cuja colaboração foi fulcral e determinante ao longo deste percurso. Uma importante referência também a todos os clientes que colaboraram neste projeto.

À Professora Doutora Susana Barreto, cuja orientação foi imprescindível e, que, de forma generosa, inteligente e com uma sua palavra amiga, sempre me soube motivar a continuar este projeto. Sempre disponível e com muito profissionalismo foi uma âncora que me ajudou a não desistir.

À minha família. À minha mãe Graça Paulo e ao meu pai Eduardo Jorge, que sempre me incentivaram perante os desafios, me apoiaram e ajudaram para que esta etapa se concluísse. À minha irmã Andreia Silva, que embora estando longe está sempre presente. À minha avó Micas e ao meu avô António Paulo. Um enorme agradecimento pelo seu incondicional amor, apoio, paciência e sábia compreensão.

Aos meus amigos que sempre tiveram presentes e pelo incentivo na prossecução deste percurso, em especial à Carina Ferreira, Raquel Esteves, Catarina Oliveira, Daniela Vicente, André Cunha e Sofia Martins .

Agradeço a toda a equipa da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

É gratificante este sentimento de realização pessoal, reflexo do esforço, empenho e dedicação depositados neste projeto que surtiu efeitos positivos, ao fim de um ano árduo de trabalho. Contudo, é importante reforçar a importância e o contributo das várias individualidades supramencionadas, sem as quais seguramente todo o trabalho seria infrutífero.

Resumo

Este projeto consiste na realização de um roteiro temático sobre as tascas e tabernas no centro histórico do Porto de forma a promover sítios e costumes que, com o passar dos anos, foram sendo esquecidos. É, de certa forma, um convite a conhecer o que a cidade mais tende em esconder e em risco de desaparecer. Pretende-se ressaltar estes espaços, não pela sua estética mas pelas suas características tradicionais e autênticas. Tascas e tabernas que teimosamente resistem ao tempo, raízes genuínas que falam sobre o povo e tradições que devem ser preservadas. Memórias de um passado não muito distante, num tempo de modas e gostos padronizados, as tascas e adegas ainda conservam atmosferas únicas. É um projeto que apresenta uma forma distinta de conhecer a cidade, de experimentar *in loco* realidades de um Porto mais desconhecido, através de um roteiro, que se idealiza como sendo totalmente gratuito.

Abstract

This project consists in the creation of a thematic guide-book about typical old taverns, in the historic centre of Oporto, regarding the promotion of places and traditions, which, over the years, have been forgotten. Somehow, it is an invitation to let people know what the city most likely hides and what, in a long term, may end up disappearing. The main aim is to highlight those spaces, not for its aesthetics but for its traditional and authentic features. Taverns that stubbornly resist the course of time, genuine roots that show people's traditions and the importance of its preservation. Memories of a not too distant past, in a time of standardized fashions and tastes, in which taverns and wine cellars still keep an unique atmosphere and identity. This project presents a different approach of the city itself, providing a different point of view, allowing different experiences within a different reality of an unknown side of Oporto, through a thematic guide-book, conceived to be completely free.

Índice

Agradecimentos

Resumo

Abstract

CAPITULO I

Introdução

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1.1 Objecto de Estudo | 9 |
| 1.2 Questão de Investigação | 10 |
| 1.3. Objetivos | 10 |
| 1.4 Motivação | 11 |
| 1.5. Estrutura da dissertação | 12 |

CAPITULO II

1.Cidade do Porto

| | |
|---|----|
| 1.1 Contextualização histórica de um tasco como estabelecimento de comércio | 16 |
| 1.2 Delineamento da zona em estudo | 17 |
| 2. Tascos do Porto | 18 |
| 2.1. Definição e características comuns de um tasco | 18 |
| 2.2. Os tascos em estudo | 19 |
| 2.2.1. Adega S.Martinho | 19 |
| 2.2.2. Adega Alfredo O Portista | 20 |
| 2.2.3. Adega A Floresta | 21 |

CAPÍTULO III

| | |
|---|----|
| Estudos de Caso | 23 |
| Estudo de Caso I - Descubra o Porto: Percursos de Orientação Turística | 23 |
| Estudo de Caso II – Taste Porto Food Tours | 30 |
| Estudo de Caso III – Rota das Tapas: Viagem pelos melhores petiscos de Lisboa e Porto | 31 |

CAPÍTULO IV

Metodologia

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1.Introdução..... | 32 |
| 1.1.1. Observação Participante | 34 |
| 1.1.2. Registo Fotográfico | 35 |
| 1.1.3. Entrevistas..... | 41 |
| 1.1.4. Inquéritos..... | 42 |
| 1.1.5. Diário de Campo..... | 43 |

CAPÍTULO V

| | |
|--|----|
| 1. Desenvolvimento do projeto | 44 |
| 1.1. Mapa turístico em impressão lenticular..... | 44 |
| 1.1.1 .Público-alvo | 48 |
| 1.1.2. O nome..... | 48 |
| 1.1.3. Imagem gráfica..... | 49 |
| 1.2. Brochura | 51 |
| 1.3. Postais..... | 52 |

CAPÍTULO VI

| | |
|--|----|
| Conclusões e Recomendações para o futuro | 62 |
| Referências Bibliográficas | 65 |
| Anexos..... | 69 |
| Registos Fotográficos..... | 69 |
| Anexo I – Entrevistas..... | 75 |
| Anexo II - Caso de Estudo..... | 78 |
| Anexo III - Manual de Identidade..... | 81 |

CAPITULO I

Introdução

Porto, a segunda maior cidade de Portugal, é, neste momento, um dos destinos turísticos mais cobiçados. Cidade grande, globalizada, que se vai transcendendo, mas repleta de traços característicos ainda enraizados e que refletem a identidade cultural do povo português. Ao longo dos tempos, a cidade do Porto foi conquistando reconhecimento pela forma hospitaleira e acolhedora de quem a visita e de quem a estima. Desta forma, este projeto consiste na realização de um roteiro temático sobre as tascas e tabernas, no centro histórico do Porto, de forma a promover sítios e costumes que, com o passar dos anos, foram sendo preteridos. É, de certa forma, um pequeno contributo, em jeito de convite, no sentido de dar a conhecer o que a cidade mais tende em esconder – histórias e estórias de um povo.

Existiam centenas, chamavam-lhes tascas, tabernas, adegas, casas de pasto e/ou botequins. Durante o século XIX, estes estabelecimentos encontravam-se quase porta com porta. Normalmente, eram apelidados pelo nome do proprietário, por alguma alcunha ou situação própria, como por exemplo, “O Buraquinho”, na praça dos Poveiros, ou a “A Badalhoca”, situada na zona ocidental da cidade do Porto. Cada uma delas tem as suas próprias características, a sua própria história, “*a sua particular organização, os seus grupos excursionistas, alguns amigos columbófilos, dançarinos, fadistas, pintores, poetas populares e gente anónima*”¹ que se reuniam bebendo um copo de vinho e saboreando uns petiscos, ao som do fado vadio. Entretanto, as centenas que haviam na cidade do Porto passaram a dezenas e, neste momento, calcula-se que hajam cerca de cinquenta estabelecimentos que tentam conservar as suas características, resistindo e ultrapassando todas as dificuldades dos tempos atuais. O seu desaparecimento gradual deve-se grande parte à perda da população nos últimos anos, principalmente no centro histórico do Porto, deixando de ser “*uma cidade de trabalho e tornando-se uma cidade de serviços*”². A maioria da população que vivia no centro do Porto mudou-se para a periferia, talvez pela

1 SIMÕES PINTO, Raul; *As Tascas do Porto. Estórias e Memórias servidas à mesa da cidade*; 3.º edição; Outubro 2011; pág. 23

2 *Idem, ibidem*, pág. 23

facilidade de apanhar os transportes para o trabalho ou pela tranquilidade que esta proporciona comparativamente ao centro histórico que se tornou cada vez mais turístico. Antigamente, as pessoas saíam do trabalho e dirigiam-se a estes locais; atualmente, saem do trabalho e apanham os transportes apressadamente para irem para casa.

Pretende-se ressaltar estes espaços, não pela sua estética mas pelas suas características, idiossincrasias tradicionais e autênticas. Tascas e tabernas que teimosamente resistem ao tempo, raízes genuínas que falam sobre o povo e tradições que devem ser preservadas. Memórias de um passado não muito distante, num tempo cada vez mais definido pela padronização de modas e gostos, as tascas e adegas ainda conservam atmosferas únicas. É um projeto que apresenta uma forma distinta de conhecer a cidade, de conhecer uma das suas realidades secretas, através de um roteiro, que se idealiza como sendo totalmente gratuito.

1.1 Objecto de Estudo

O objeto de estudo da nossa investigação são três estabelecimentos comerciais - A Adegas S.Martinho, A Adegas Alfredo O Portista e A Adegas A Floresta - onde, através das visitas presenciais e dos dias dispensados a conversar com os seus clientes, foi possível perceber realmente a importância de cada uma delas. Estas adegas integram o projeto prático - roteiro turístico no centro histórico do Porto -, intitulado *Tasca Lovers - Raízes da Identidade de um Povo*. A seleção destes três estabelecimentos foi conseguida após diversos passos de reconhecimento.

Numa fase inicial, recorreremos à Teoria da Deriva³ - a Deriva é um dos comportamentos Situacionistas, tendo como um dos seus principais impulsionadores Guy Debord -, método utilizado para o conhecimento e exploração da cidade do Porto visto que não era conhecida ao pormenor pela investigadora. A Teoria da Deriva permitiu-nos percorrer ambientes diversificados, num comportamento de

3 A deriva se define como um “comportamento ‘lúdico-constructivo’; ligada a uma percepção-concepção do espaço urbano enquanto labirinto: espaço a ‘decifrar’ (como decifrando um texto com características secretas) e a descobrir pela experiência direta.” (New Babylon, Constant – Art et Utopie, p. 14).

deambulação pela cidade e, dessa forma, levar-nos ao descobrimento de novos estabelecimentos de comércio. Em simultâneo, a investigadora optou pela utilização de inquéritos pela cidade do Porto - feitos presencialmente - e, também por, um inquérito online - cuja vantagem na sua utilização é o efeito *snowball* (bola de neve), que nos permite ter um maior número de respostas num curto espaço de tempo. Estes inquéritos consistiram apenas numa questão: “Qual é a *tasca* mais antiga e/ou mais típica do centro histórico do Porto?”. O cruzamento destes dois inquéritos permitiu-nos criar uma lista mais seletiva de *tascos* existentes no centro histórico do Porto, aproximadamente vinte estabelecimentos de comércio. Ao longo da investigação, delineou-se aquelas que são as características mais originais que definem um *tasco*, permitindo reduzir a lista inicial a dez. Na escolha final dos estabelecimentos em estudo foi também ponderado pelo número de anos de cada estabelecimento, neste caso com mais de cinquenta anos de histórias e histórias.

1.2 Questão de Investigação

Como construir um roteiro temático de tabernas, que enriquecerá a experiência de um turista no centro histórico do Porto?

1.3. Objetivos

Os objetivos centraram-se na criação de três projetos diferentes. A brochura - documento que contém alguns registos fotográficos obtidos na fase inicial aquando da deambulação da investigadora pela cidade do Porto - pois pretende-se através da fotografia descobrir os traços e os rituais das pessoas e dos lugares, respetivamente, contribuindo para a ativação da memória individual e coletiva. Três postais identificadores de cada estabelecimento, contribuindo, desta forma, para divulgar um traço cultural da identidade portuguesa. A criação do roteiro turístico, tendo como objetivo estabelecer uma ligação entre o público-alvo e os estabelecimentos em estudo de forma a diversificar as experiências turísticas na cidade do Porto. O roteiro, assim, um facilitador no acesso às tradições do centro histórico do Porto,

visando identificar os parâmetros necessários para a criação de um roteiro turístico que potencie o entendimento das relações entre cultura e identidade. Este processo exigiu a necessária realização de uma marca para a identificação do projeto em questão. Ao reunir estes três projetos espera-se contribuir para a preservação e disseminação, além fronteiras, de algumas tradições portuguesas. Com a realização deste projeto – roteiro turístico em impressão lenticular -, pretende-se aumentar a velocidade de leitura do mapa com a criação de um mapa simples e objetivo, aumentar a velocidade de geolocalização, reduzir a perda involuntária na cidade do Porto e aumentar a segurança de todos os interessados/participantes.

1.4 Motivação

A curiosidade da investigadora pela cidade do Porto, que se intensificou quando veio viver para a cidade, determinou de certa forma a opção por este projeto. É inegável a riqueza, do património histórico, cultural e ambiental/natural da cidade do Porto. A saturação de ver expostos sempre os mesmos roteiros/guias sobre os mesmos pontos turísticos juntamente com a dificuldade de encontrar outros e novos lugares, mais recônditos mas certamente também interessantes legados patrimoniais da cidade do Porto constituíam, mais especificamente, o ponto de partida deste projeto. Ao seguirmo-nos pelos atuais e mais conhecidos roteiros turísticos automaticamente somos levados a ver os mesmos espaços e a caminhar pelas mesmas ruas, tornando a viagem mais previsível ao ponto de só olharmos para aquilo que só querem que se veja, sem um outro olhar pelo que realmente é tradicional e que realmente representa a alma vivenciada da cidade do Porto.

Este projeto tenciona promover sítios e costumes, ressaltar espaços pelas suas características, preservar as memórias do passado, dar a conhecer o povo tripeiro, os seus modos de vida, a sua tradição. Mostrar fragmentos de histórias e de estórias do Porto. Segundo a INE, Recenseamentos Gerais da População, a cidade do Porto esteve em grande crescimento demográfico até 1991. Apesar desta evolução demográfica, é de salientar a sua continuidade descentralizada do Grande Porto, preferindo os concelhos periféricos. Desta forma, o centro histórico do Porto está cada vez mais focado no turismo, uma vez que, os seus habitantes preferem

as zonas periféricas.

Portugal tem registado um aumento muito significativo no turismo

*“Desde o campeonato de futebol do Euro 2004 a tendência foi sempre crescente (tirando uma quebra em 2009, no auge da crise). Entre 2004 e 2013, o número de turistas estrangeiros a procurar Portugal registou um aumento superior a 2,5 milhões de pessoas, segundo dados do Turismo de Portugal. O maior crescimento registou-se de 2012 para 2013, ano em que a imprensa internacional virou os olhos para Portugal – o número de visitantes passou de 7,6 milhões de turistas anuais para 8,3 milhões.”*⁴.

Acreditamos que este crescimento se mantenha e que se direcione para a cidade do Porto, uma vez que, com a introdução das rotas low-cost Porto-Lisboa, o número de dormidas duplicou e, também, aos muitos prémios que Portugal tem conseguido na área do turismo.

1.5. Estrutura da dissertação

Este projeto de investigação está dividido em cinco capítulos.

O Capítulo I consiste numa abordagem ao projeto contendo o objeto de estudo, a questão de investigação, os objetivos, motivações e a estrutura da dissertação.

O capítulo II faz referência ao enquadramento teórico do projeto que se divide em dois pontos. O primeiro ponto aborda a história da cidade do Porto que está se subdivide na contextualização histórica do tasco como estabelecimento de comércio e no delineamento da zona de estudo. O segundo ponto faz referência aos tascos do Porto, reportando a sua definição, as suas características e os tascos em estudo - Adegas S.Martinho, Adegas Alfredo O Portista e a Adegas Floresta.

O Capítulo III expõe três estudos de casos pesquisados e analisados pela investigadora e que apresentam algumas semelhanças significativas evidenciando a possibilidade do projeto aqui apresentado. O Estudo de Caso I: Descubra o Porto:

4 ABoom' de turistas em Lisboa e Porto, Observador, 2014. Disponível em: <<http://observador.pt/2014/06/08/moda-de-lisboa-e-porto-veio-para-ficar/>> (Visitado em Maio de 2015)

Percursos de Orientação Turística; Estudo de Caso II: Taste Porto Food Tours; Estudo de Caso III: Rota das Tapas: Viagem pelos melhores petiscos de Lisboa e Porto.

O Capítulo IV apresenta a análise das metodologias adotadas, neste caso a recolha de todos os dados, sendo eles a observação participante, registos fotográficos, entrevistas, inquéritos e o diário de campo.

No Capítulo V mostra-se desenvolvimento do projeto prático, nomeadamente, o mapa turístico em impressão lenticular, a brochura e os postais. Relativamente ao mapa turístico em impressão lenticular, começamos por fazer uma análise e a respetiva interpretação, seguindo-se do público-alvo, o nome e a imagem gráfica. No que diz respeito à imagem gráfica, foi possível a realização de um manual de identidade que contém o logotipo, as áreas de envolvimento, a sua construção, tipografia, cores, dimensão mínima, utilização monocromática, utilização em fundos de cor, utilização incorrecta, cartão de visita, envelope, carta, postais, capa da brochura, t-shirt e cartão de consumo.

No Capítulo VI encontram-se as conclusões e recomendações para o futuro com a análise dos métodos adotados e a memória descritiva do projeto prático.

CAPITULO II

1.Cidade do Porto

“ A minha cidade é a outra, construída de subtilezas e simpatias. De gente bonita, que ganha o pão com o suor do rosto. De gente simples, que brinca e chora e ri e resiste, na felicidade possível que separa os vivos da mediocridade cinzenta da tecnocracia nado-morta. A minha é outra cidade: a cidade de todas as emoções e encantamentos, de todas as paixões e sentimentos. A cidade dos tripeiros. Verdadeiramente.”

Helder Pacheco

Portus (c. 200 a.C). O Porto.

O Porto foi a cidade que deu nome a Portugal, com origem num povoado pré-romano designado Portus Cale. Após, aproximadamente, um século da conquista dos suevos, que se estabeleceram no período de 409 a 585, a monarquia visigótica chega ao fim. Em 711, um exército muçulmano desembarca no sul da Península Ibérica em direção à região do Douro. Esta ocupação foi efémera graças a Vímara Peres (820-873), fidalgo galego enviado por D. Afonso III das Astúrias com a intenção de expulsar os mouros – o fundador da terra portugalense. Eis que renasceram as regiões de Bracara (Braga) e Portucale, surgindo o Condado Portucale. A essa personalidade deve-se o repovoamento cristão das terras entre Douro e Minho.

Nos séculos XIV e XV, assistiu-se a um grande crescimento da cidade, quer devido ao comércio com os países do Norte, quer à vontade e firmeza da sua população. Nesta altura, o Porto dividia-se em três áreas: Alta, Baixa e Monte do Olival. A zona alta era constituída pelo morro da Sé e estava associado ao poder eclesiástico, a baixa aos pescadores, mercadores e gente da Finança e o Monte do Olival era uma zona de lavradio, pouco populosa, onde residia uma comunidade judaica, sendo, ainda atualmente, associada aos judeus. Na sequência da crise de 1383-1385, D. João I - Mestre de Avis - foi aclamado rei e o Porto esteve incondicionalmente ao seu lado. Muitas são as ligações do fundador da dinastia de Avis ao Porto, que aqui se casou, em 1387, com D. Filipa de Lencastre e onde

nasceu, sete anos mais tarde, o Infante D. Henrique - O Navegador. Protagonizando um substancial crescimento, o Porto representava o monopólio da economia regional e, nos finais do século XVIII, este mesmo crescimento direcionou-se para a parte exterior das muralhas.

A cidade do Porto sempre esteve relacionada com o rio Douro e com o mar, podemos até afirmar a sua fulcral influência no seu acelerado crescimento. O rio Douro era, e ainda é, uma fonte de riqueza: principalmente, o recurso à pesca mas, também, na altura em que havia condições para tal, a irrigação dos campos, possibilitando a existência de poços nas zonas de cultivo, base de sustento das populações. Já o mar – elemento recorrente na história do povo português – permitiu e incentivou os descobrimentos e, ainda hoje, é uma porta para as atividades mercantis.

A construção das casas, ao longo da encosta do rio Douro, consubstanciando a configuração de uma cascata, confere a esta paisagem urbana identidade e carácter. *“A arquitectura organiza espaços e determina funções, cria formas e ordena volumes, contribui decisivamente para a configuração dos ambientes necessários à vida do homem.”*⁵. A diversidade dos tons conseguida pelos telhados, pelas claraboia, pelas varandas floridas, pelos azulejos e pelos campanários das igrejas compõe esta paisagem típica portuense. Desta forma, foi conseguido, através de uma junção harmoniosa de atrações antigas e contemporâneas, um panorama de grande riqueza cultural.

A notável capital do Norte ou cidade Invicta - atribuição dada pela rainha D. Maria II, na defesa dos ideais do liberalismo nas batalhas do século XIX - é constituída por quinze freguesias: as freguesias onde tudo começou - Sé, S. Nicolau, Vitória, Miragaia e Massarelos; as da extensão urbana - Santo Ildefonso, Cedofeita e Bonfim; as de fundo rural - Campanhã, Ramalde, Paranhos, Aldear e Lordelo de Ouro e as atlânticas - Nevogilde e Foz do Douro. Enquanto que as freguesias no centro histórico do Porto, num primeiro olhar, se confundem, as restantes freguesias são facilmente distinguíveis, nomeadamente as ribeirinhas e as interiores, as rurais e as industriais e as marítimas e residenciais. Os naturais do Porto são conhecidos por *“tripeiros”*, título este que foi dado com a intenção de valorizar e honrar o povo do Porto. Reza a lenda que esta alcunha de *“tripeiros”* foi dada devido aos

5 FERNANDES, Gomes; Arquitetura – Um compromisso social; A tentação da cidade; pág. 25

sacrifícios que o povo do Porto fez para apoiar a armada que partiu em 1415, rumo à conquista de Ceuta, tendo a população oferecido aos exploradores toda a carne disponível ficando apenas com as tripas para consumo próprio. Razão pela qual o prato tradicional da cidade seja “*Tripas à moda do Porto*”. É importante salientar que o sentimento tripeiro, que une as diferenças e suaviza as oposições, dá vida à cidade do Porto de uma forma muito hospitaleira, tornando o Porto uma conjugação – harmoniosa - de micro lugares e de modos de viver.

A capital do Norte devido à sua magnífica localização junto à foz do Douro e ao seu conjunto arquitetónico de valor excepcional, tal como supramencionado, foi classificado, particularmente o seu Centro Histórico, Património Mundial pela UNESCO, em 1996, englobando quatro freguesias: Sé, S. Nicolau, Miragaia e Vitória.

A história do Porto e as influências adquiridas ao longo dos anos vão ter grande impacto na origem dos tascos e tabernas no centro histórico do Porto, uma vez que antigamente o dinheiro era escasso e os salários eram uma miséria. Como não existiam grandes superfícies comerciais as pessoas dirigiam-se para os pequenos estabelecimentos como mercearias e tascos, onde se conheciam e se cumprimentavam, para comprar garrafas ou garrafões de vinho. O tempo trouxe a mudança, resistindo e prevalecendo, no entanto, a hospitalidade/familiaridade existente nestes estabelecimentos.

1.1 Contextualização histórica de um tasco como estabelecimento de comércio

Foi na segunda metade do século XX que o tasco teve o seu pico mais alto. Nesta época, a cidade do Porto era uma cidade muito industrializada e estava cercada de “*grandes fábricas de tecidos, unidades industriais, empresas ligadas aos sectores da metalurgia e construção civil*”⁶. Era uma época com bastantes estabelecimentos, daqueles em que numa porta era mercearia e na outra o tasco. Muitas das tascas existentes no Porto situavam-se nas proximidades das fábricas, tornando-se o ponto de encontro de muitos operários que, antes e depois do horário de trabalho,

6 SIMÕES PINTO, Raul; *As Tascas do Porto. Estórias e Memórias servidas à mesa da cidade*; 3ª edição; Outubro 2011; pág. 8.

se encontravam lá. Por norma, os estabelecimentos eram conhecidos pelo nome ou alcunha do proprietário, como por exemplo, o Alfredo O Portista, O Leandro ou a Badalhoca. Atualmente, estes três tascos ainda se encontram abertos embora já tenham sido alvo de algumas alterações. O Alfredo o Portista está a ser gerido pelo filho da proprietária, que possivelmente irá manter o estabelecimento por mais uma geração. Este é um dos problemas centrais na origem do encerramento dos tascos - a falta de jovens a geri-los. O Leandro é um estabelecimento mais direcionado para bebidas, não contendo muitos petiscos. As pessoas que normalmente o frequentam são clientes habituais que moram na zona e que ao longo dos anos criaram o hábito de lá ir. Enquanto que o Alfredo O Portista é um estabelecimento de família, O Leandro já foi trespassado várias vezes. A Badalhoca é uma alcunha atribuída ao estabelecimento, graças à proprietária, que, para além de ter pouca higiene, “se punha em posições pouco próprias frente à clientela provocando assim o pessoal que por lá parava”⁷. Esta é talvez uma das tascas mais antigas e mais conhecidas da cidade do Porto, situada na zona de Ramalde. Atualmente, abriu uma segunda casa, como o mesmo nome, Badalhoca, no centro da cidade, com uma configuração mais moderna mas com os mesmos petiscos.

1.2 Delineamento da zona em estudo

A cidade do Porto, a segunda maior cidade de Portugal, tem muitos lugares por explorar e conhecer, potenciais pontos turísticos. Muitos desses lugares, principalmente nos arredores, estão repletos de tascos e adegas tradicionais. Em contrapartida, esses mesmos lugares, para além de se situarem ao lado das zonas industriais, também se encontram ao lado de muitos bairros sociais cujo nível de criminalidade é bastante alto. Desta forma, e pensando neste projeto como uma possibilidade a concretizar no futuro, idealizou-se um roteiro no centro histórico do Porto, que inclui tascos antigos considerados relevantes no âmbito deste projeto.

Este delineamento da zona de estudo foi conseguido antecipadamente aquando da investigação inicial. Após a verificação dos tascos que ainda se encontram

7

SIMÕES PINTO, Raul; *As Tascas do Porto. Estórias e Memórias servidas à mesa da cidade*; 3ª edição; Outubro 2011; pág. 153.

em funcionamento, tentamos perceber qual seria o percurso a ser realizado. Uma vez que a cidade do Porto é bastante ampla, com muitos sobes e descas, tivemos que optar pela realização de um roteiro no centro histórico, possível de realizar a pé, desfrutando ao máximo a cidade do Porto. Inicialmente, começamos por investigar os limites do centro histórico do Porto como a Muralha Fernandina ⁸, o limite da Área Proposta para Classificação e a Área Proposta para Proteção e, desta forma percebermos onde se encontravam os tascos em estudo para que fosse possível traçar um roteiro. Os três tascos selecionados para este projeto não se encontram dentro de nenhum dos limites supramencionados e, desta forma, fomos obrigados a criar o nosso próprio percurso. Se este projeto se centrasse exclusivamente apenas nos turistas teríamos considerado apenas tascos dentro da Muralha Fernandina para que se pudesse juntar os percursos da Muralha e o circuito das tascas. Porém, decidimos realizar um projeto mais abrangente, não apenas direcionado para turistas mas aberto também às pessoas do Porto. E, desta forma, criar um próprio circuito, denominado *Tasca Lovers*.

8

“A muralha chamada fernandina começou a ser construída no ano de 1336, no tempo de D. Afonso IV, e só ficou concluída, quase quarenta anos depois, em 1374, no reinado de D. Fernando.” (Visão, 05/03/2009) A sua denominação deve-se à conclusão no reinado de D. Fernando como já foi mencionado. Apesar de ser um muro defensivo, com um perímetro de 3400 metros, seis metros de altura e quatro de espessura e, onde trabalharam homens de todas as condições sociais, esta começou a ser demolida no século XVIII. Atualmente, existem percursos pedestres, com duração aproximadamente de 30 minutos, onde podemos ver extratos da muralha fernandina que ainda se mantém.

2. Tascos do Porto

“Diria então que, enquanto espaços de conveniência solidária, cujo clima inter-relacional ia promovendo laços comunicativos indutores de sentimentos de auto-expressão (neles se cantava, fazia versos, contavam-se histórias, inventavam ditos e piadas com fins exemplares), os tascos constituíam centros difusores de uma cultura popular e operária representativa de porção considerável da população da cidade.”⁹

Raul Simões Pinto

2.1. Definição e características comuns de um tasco

Ao longo dos tempos, diversos autores definiram e caracterizaram o tasco e que tiveram grande influência neste projeto. Dulce Maria Magalhães defendia que *“no imaginário coletivo o vinho é o bem de consumo eleito por excelência na taberna. A taberna e a pratica de beber, especificamente o vinho, associam-se assim simbolicamente. Tascas, adegas e tabernas vêem, desta forma, os seus espaços interiores ornamentados pelo seu habitual balcão grande, pipas de vinho (apenas algumas), canecas e petiscos, não faltando, por vezes, no ar, mas começando a rarear, o característico e intenso cheiro a vinho.”¹⁰*

Durante a investigação, foi possível comprovar que efectivamente esta seria uma boa forma de definir um tasco, porém com o desenvolvimento e crescimento que houve nos últimos anos foram-se perdendo algumas características presentes nesses mesmos estabelecimentos. Uma dessas características seriam as pipas de vinho que acabaram por desaparecer.

9 SIMÕES PINTO, Raul; As Tascas do Porto. Estórias e memórias servidas à mesa da cidade. Edições Afrontamento: Porto, 2011; pág. 16

10 MAGALHÃES, Dulce Maria; Consumos e sociabilidades na taberna, Estudo preliminar de um caso; pág.107

2.2. Os tascos em estudo

Na sequência da metodologia adotada, em conjugação com a análise das características existentes em cada tasco visitado, optou-se pela escolha de três tascos. Do total de cerca de quarenta estabelecimentos que foram visitados, uns encontravam-se fechados, outros entretanto fecharam e alguns já estavam descaracterizados, tendo por isso, as características visadas. Do grupo daqueles que ainda mantinham as características genuínas de um tasco - dez estabelecimentos - procedeu-se a uma seriação da qual resultou os tascos em estudo da nossa investigação, intitulados: A Adega S.Martinho, A Adega Alfredo O Portista e A Adega A Floresta.

2.2.1. Adega S.Martinho

A Adega S.Martinho é um estabelecimento já centenário e acredita-se que seja um dos tascos mais antigos do centro histórico do Porto. É um espaço pequeno mas muito familiar e acolhedor no centro do Porto, mais especificamente na rua de D. João IV.

A sua proprietária, Maria Teresa, conhecida por todos como Teresinha, é uma senhora com os seus 70 anos que gere o estabelecimento sozinha desde o falecimento do seu marido Fernando Andrade. Afirma, no entanto, com algum alívio, que *“De vez em quando vem aqui a minha filha para me ajudar”*. O nome do estabelecimento surge do apelido Martinho que poderá ter sido do primeiro dono. A D.Teresinha afirma que desde 1970 que não faz alterações na adega, tentando manter todo igual, com as características de uma época não muito distante, salvo algumas paredes que precisaram de ser pintadas por causa da humidade.

Ao entrarmos no estabelecimento podemos logo observar as portas em vaivém (estilo Texas) azuis e brancas, característica existente em muitos tascos. As paredes pintadas de branco contrastam com o azul das estantes. É quase impossível não percebermos a constante utilização do azul e branco que, claramente, é uma das características das tabernas antigas que simboliza o Futebol Clube do Porto e, atualmente, a cidade do Porto. O balcão em mármore destaca-se um quadrado móvel, cuja função é fechar o espaço restrito do balcão, mas que é utilizado pela

D. Maria Teresa somente para fazer as contas à mão em escudos, do consumo de cada cliente, mas que, logo depois, converte para euros. Na parte de dentro do balcão existe uma montra em vidro, onde estão expostos alguns petiscos como pataniscas, iscas e panados. Aqui ainda se utiliza uma bacia verde para lavar a louça, costume que era utilizado antigamente. Sobre o balcão de mármore encontram-se as grades de cerveja e os garrafões, uns cheios e outros vazios - *“Antigamente tinha aqui as pipas mas como já não se vendia tanto vinho passamos aos garrafões”*(D.Maria Teresa). E como não poderia faltar, em qualquer tasco, lá está a presença do Zé Povinho e o seu famoso manguito, assim como a imagem do Santo António - padroeiro dos bêbados e protetor dos tasqueiros.

2.2.2. Adega Alfredo O Portista

A Adega Alfredo O Portista, é considerado por muitos um santuário portista, graças à frequência de referências ao Futebol Clube do Porto. É uma Adega com mais de 80 anos e é conhecida por Alfredo O Portista, dado que o seu dono é portista de gema, o que justifica o seu gosto de ter tudo pintado de azul, representando assim o seu clube. Encontra-se no Cimo de Vila, na Rua do Cativo e, atualmente, é gerido pelo filho do proprietário.

É um dos tascos mais antigos e com algumas características originais preservadas, por exemplo, as portas em vaivém e o vinho verde branco saía diretamente dos pipos.

Servem-se almoços no primeiro andar e pode-se petiscar junto ao balcão alguns dos petiscos confeccionados - bolinhos de bacalhau, tripas, orelha de porco, fígado, - mas é sobretudo conhecido pelo polvo cozido, bacalhau frito e iscas. Como se sabe, todos estes petiscos fazem parte da gastronomia portuguesa e que representa um aspeto importante na cultura portuguesa. Os petiscos encontram-se expostos sobre um balcão de mármore, num espaço envidraçado. Podemos ver que existem dois azulejos que se distinguem, um deles contendo um ditado popular - *“Freguês educado / Não cospe no chão / Não pede fiado / Não diz palavrão”* - e outro - *“Nesta casa mora um bom ‘Dragão’”* -, algo muito frequente nos tascos do Porto. A constante referência ao Futebol Clube do Porto é visível com os quadros e os desenhos expostos na parede, o que não deixa dúvidas sobre o amor futebolístico do dono ao seu clube.

2.2.3. Adegas A Floresta

A Adegas Floresta é um estabelecimento com 80 anos de histórias e estórias. Situado no coração do Porto, perto da Rua das Flores, quase frente a frente com a Adegas o Olho. É gerido pelo Sr. Francisco Camelo e a sua esposa Alfredina Mouta. É um tasco que reúne um conjunto de características que definem um tasco - um espaço pequeno com muitos objectos pendurados na parede, um homem atrás do balcão, homens encostados ao balcão e uma senhora na cozinha responsável pelos petiscos, o balcão em mármore ou inox, uma montra em vidro onde é possível vislumbrar as iguarias e as portas vaivém. A constante utilização do uso do branco nas paredes contrasta com os pormenores azuis das estantes, assim como os cachecóis pendurados na parede, na sua maioria referentes ao Futebol Clube do Porto, havendo pelo menos um de outro clube, o que nos pode levar a concluir que o futebol tem uma presença muito assidua e importante na vida do seu dono e dos seus frequentadores. É tasco rico em objetos pendurados “*fotografias antigas, notícias, taças, tarjas e cachecóis*”¹¹, quadros, azulejos com mensagens escritas, entre outros. Os azulejos com os ditados populares é bem visível: “*Não me importava morrer / e no céu dar uma festa / se lá houvesse a vender / uma pinga como esta*”; “*Nesta casa / Vá entrando / Vá pedindo / Vá pagando / Vá saindo*”; “*Que deus te dê em dobro / aquilo que me desejas*”; “*Por culpa de ninguém / não se fia a ninguém*”; “*Se tens inveja do meu viver / trabalha malandro*”. Todas estas mensagens são exemplos da sabedoria popular que expressa o pensar de um povo condensado em provérbios e que, ao longo dos tempos, foram passando de geração em geração. É importante referir o uso dos calendários, pendurados na parede, alguns de anos anteriores. Neste estabelecimento não podem faltar as portas em vaivém que sobrevivem aos tempos atuais assim como o rádio, o relógio e as ventoinhas. Os frequentadores deste estabelecimento são clientes antigos mas também jovens que desde novos ganham o hábito de o frequentar. São pessoas animadas e simpáticas que se juntam em convívio para jogar à sueca e ao dominó.

É um estabelecimento especial por ser considerado um santuário portista, o ambiente é extremamente tripeiro.

11

SIMÕES PINTO, Raul; Roteiro dos Tascos do Porto, pág. 22

CAPÍTULO III

Estudos de Caso

Optamos por analisar três casos de estudo que se identificam ou apresentam características similares com o nosso projeto e que serviu de referência para a sua realização, provando a sua potencialidade. Destacam-se também pelo facto de consistirem em ofertas de roteiros turísticos com cariz mais atrativo. O nosso método projetual – caminho de passos em sequência, desde a definição do problema inicial até à solução final – integra a criação de uma brochura com todos os registos fotográficos ao longo da investigação, um mapa em impressão lenticular e postais com referências desses mesmos estabelecimentos, por isso dando enfoque ao mapa em impressão lenticular, focamos os seguintes estudos de casos relacionados com a orientação turística e outras temáticas afins: Estudo de Caso I – Descubra o Porto: Percursos de Orientação Turística; Estudo de Caso II – Taste Porto Food Tours e Estudo de Caso III – Rota das Tapas: Viagem pelos melhores petiscos de Lisboa e Porto.

Estudo de Caso I - Descubra o Porto: Percursos de Orientação Turística

O projeto *“Descubra o Porto: Percursos de Orientação Turística”* é um projeto com vários percursos na cidade do Porto. O primeiro percurso é no Centro Histórico do Porto, que pertence ao Património Mundial pela UNESCO, e consiste apenas num percurso. O segundo é no Parque da Cidade e está dividido em vários percursos.

Este projeto consiste em escolher o melhor percurso, aquele que mais se adequa ao indivíduo, e seguir à descoberta do desconhecido, de forma a fazê-lo num curto espaço de tempo. Para que isto seja possível, é necessário que o indivíduo tenha uma boa capacidade de orientação, que faça uma boa leitura do mapa, que saiba utilizar a bússola, que se consiga concentrar sob stress, que seja rápido na tomada de decisões, entre muitas outras.

Após a escolha do percurso cabe ao indivíduo/praticante escolher o ponto de controlo, ou seja, cada ponto pode ser considerado uma meta e, em simultâneo, uma

partida para outro ponto. A velocidade de movimento tem que ser acompanhada pela velocidade de raciocínio para a leitura do mapa e, desta forma, o indivíduo tem que ser capaz de interpretar a relação mapa/terreno.

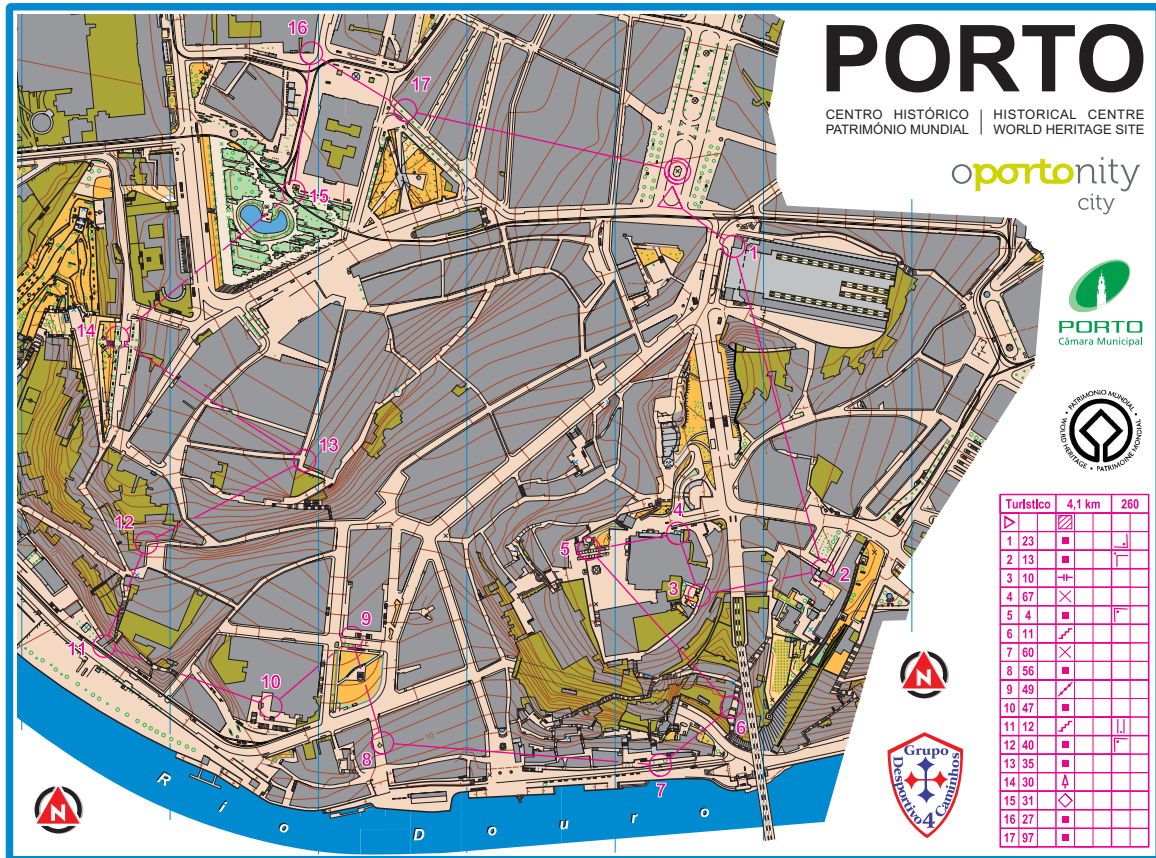


Figura 1 - Percurso Permanente de Orientação: Descubra o Centro Histórico do Porto, <http://www.visitporto.travel/Visitar/Paginas/Artigo.aspx?Artigo=186>

A escolha da análise deste caso de estudo foi extremamente importante para perceber como funciona um mapa e as possíveis formas de orientação dos praticantes.

O *Circuito Permanente de Orientação: Descubra o Centro Histórico do Porto*¹², acima apresentado, é um circuito pedestre pela cidade do Porto, existente desde 2012, realizado no território classificado Património Cultural da Humanidade pela UNESCO, desde 1996. É um percurso realizado com o apoio de um mapa oficial de orientação com todas as normas específicas integradas, em que nos dá a conhecer

12

Ver anexo II

um número significativo de monumentos emblemáticos da cidade do Porto.

O percurso permanente de orientação do Parque da Cidade é um percurso alternativo subdividido em vários circuitos, composto por mais de 40 pontos de controlo distribuídos por mais de cen hectares. Enquanto que o percurso no centro da cidade é mais histórico, este é mais direcionado para a natureza. Encontra-se no pulmão da cidade onde a possibilidade de exploração da orientação é maior, recebendo várias provas de orientação, desde treinos de equipas a atividades de lazer. Seguem-se os mapas ilustrativos dos respetivos circuitos.



Figura 2 - Percurso Permanente de Orientação: Parque da Cidade 1, <http://www.visitporto.travel/Visitar/Paginas/Artigo.aspx?Artigo=186>

Estudo de Caso II – Taste Porto Food Tours

O projeto “*Taste Porto Food Tours*” é um projeto que foi descoberto pela investigadora aquando a sua visita deambulante pela cidade do Porto. Este projeto foi fundado por três apaixonados pelo Porto: Miguel¹³, o webmaster e *Guru* do suporte; André Apolinário, o guia principal; e Carly,¹⁴ do marketing. O objetivo é muito semelhante ao nosso projeto: levá-lo a conhecer a cidade do Porto para além das comuns atrações turísticas. É um projeto exclusivamente focado em experiências gastronómicas do Porto e, neste momento, a única. Dá a conhecer a gastronomia local de forma a que os turistas não só se apaixonem pela cidade como também pela sua comida.

O percurso tem a duração de 3,5 horas, começando perto do mercado do Bolhão, e é orientado por um guia em que este o levará para fora do normal percurso feito pelos visitantes. Normalmente, o percurso é feito de terça a sábado de manhã, com exceção dos feriados. Tenta mostrar o Porto de uma forma mais familiar, mostrando 6 locais de prova únicos: Loja dos pastéis de Chaves, Bolhão Wine House, Flôr dos Congregados, Guarany, Leitaria da Quinta do Paço e a Taberna do Largo. Em cada um destes lugares há a possibilidade de experimentar um elemento importante da gastronomia do Porto. São lugares tão hospitaleiros que para além das provas certamente será capaz de ouvir a história por detrás de cada estabelecimento .

É importante realçar que a cada ingresso vendido é doado 5% a uma instituição de caridade local que ajuda a alimentar os mais favorecidos. O valor do bilhete é de 59€ para adultos e 39€ para crianças com menos de 13 anos de idade.

13 Não foi possível obter o apelido deste fundador do Taste Porto Food Tours, pois o contacto foi apenas realizado com outro dos fundadores, André Apolinário.

14 *Idem*

Estudo de Caso III – Rota das Tapas: Viagem pelos melhores petiscos de Lisboa e Porto

O projeto “*Rota das Tapas: Viagem pelos melhores petiscos de Lisboa e Porto*” consiste num roteiro¹⁵ de tapas pela cidade de Lisboa e Porto, patrocinado pela Estrella Damm. Esta desafiou os proprietários/chefs a “*criarem petiscos de fácil preparação, mas com uma excelente apresentação*”. Cada petisco é composto por conservas de sardinhas, lula, polvo, mexilhão, cavala, atum, salmão, entre outras, com ervas aromáticas e outros condimentos. Este projeto foi importado de Espanha e nas duas primeiras edições em Lisboa teve um enorme sucesso, alargando-se assim para a Invicta.

Na última edição (sexta edição desta Rota das Tapas), de 15 de Outubro a 1 de Novembro de 2015, foram distribuídos e divulgados os mapas com as 50 tascas da cidade de Lisboa e as 29 que aderiram a este projeto na cidade do Porto. Cada tapa é acompanhada por uma cerveja de 25 cl, com um preço fixo de 3 euros. Na invicta, o “*tapeador*” que juntar quatro carimbos pode apanhar o autocarro - na sexta edição, a Rota das Tapas Estrella Damm, é oferecido um ingresso que possibilita embarcar num roteiro turístico pela Estrella Damm Bus - e conhecer melhor a cidade do Porto. As viagens estavam disponíveis de sexta e sábado das 18h30 às 00h30 e domingo das 16h00 às 20h00.

Como promoção, a organização ofereceu ainda um vale de 1 euro de desconto, para utilizar na compra de um *pack* de seis cervejas Estrella Damm e, também, uma viagem a Barcelona a sortear. A viagem é para duas pessoas com direito a jantar num restaurante *gourmet*. Para concorrer é necessário três carimbos de estabelecimentos diferentes e deixar o mapa preenchido na tómbola de um dos espaços aderentes. Para concluir é necessário tirar uma fotografia e colocá-la na app da Zomato com a *hashtag* #rotadastapas ou na página do Facebook da Estrella Damm.

15

Ver anexo II

CAPÍTULO IV

Metodologia

1. Introdução

Na sequência do projeto de investigação em curso, impôs-se um levantamento fotográfico/documental de estabelecimentos antigos do Porto, nomeadamente tascos existentes no centro histórico do Porto. Este levantamento proporcionou uma análise cuidada através da observação participante do investigador, que por sua vez ajudou na realização de entrevistas, inquéritos e o diário de campo.

A observação participante foi uma das metodologias privilegiadas para este projeto, uma vez que permitiu vivenciar a realidade existente nestes estabelecimentos. Será que os frequentadores destes estabelecimentos são atravessados por diferenças de classe? Será que o consumo de vinho excessivo ainda se mantém ou foi substituído pela cerveja?

Relativamente aos registos fotográficos encontram-se fotografias de planos gerais desses estabelecimentos, nomeadamente do interior da Adega de S. Martinho e da Adega A Floresta, e de um plano pormenorizado da Adega Alfredo o Portista, bem como de pormenores identificadores importantes para o projeto, que permitiu aprofundar o conhecimento de cada tasco. A primeira imagem que se apresenta é o interior da Adega de S. Martinho, nomeada pela investigadora por *“Um plano da Adega S. Martinho”*. Esta escolha deve-se ao facto de esta ser, segundo alguns tasqueiros, uma das tascas mais antigas do Porto e certamente a única que manteve as suas características originais. A proprietária D. Maria Teresa referiu que há 45 anos que não toca na adega, mantendo tudo igual, conservando assim memórias de um passado tão próximo. A segunda imagem ilustra uma característica fundamental de um tasco que é a comida e, desta forma, alguns registos fotográficos recaem sobre esta temática. Tal como afirmou Ricardo Brochado *“A comida é o melhor desbloqueador de conversa e, nas Tascas do Porto, nem a língua é barreira para a comunicação.”* A última imagem que apresentamos foi retirada do site de Ricardo Brochado e Roger Prieto sobre as tascas do Porto, devido ao obstáculo em fotografar a Adega a Floresta, pois o seu proprietário não permitiu descontente

com as investigações realizadas anteriormente. Esta escolha deve-se ao facto de essa adega ser um tasco fundamental para esta investigação, como referiu Helder Pacheco: “*uma tasca especial*”. Consideram-se por isso exemplos elucidativos da existência e preservação de um património social e cultural, que, na opinião da investigadora, deve ser mais conhecido.

As entrevistas foram importantes para tentar perceber a história/evolução do tasco como estabelecimento de comércio, começando com uma entrevista ao escritor Helder Pacheco, contributo importante para o desenvolvimento deste projeto. Também nos foi possível entrevistar alguns proprietários dos estabelecimentos, nomeadamente da Casa Costa, Adega a Floresta e a Adega S. Martinho. Para que isso fosse possível tivemos que ser bastantes resilientes, uma vez que os proprietários demonstraram uma atitude de desconfiança fruto de desilusões sentidos com trabalhos anteriormente feitos.

Os inquéritos, por sua vez, foram realizados no início da investigação para percebermos melhor qual seriam os tascos que as pessoas conheciam no centro histórico do Porto. Optamos por utilizar dois métodos diferentes: via internet -, que possibilitou um efeito “*snowball*”¹⁶ - e em papel – distribuídos na zona dos aliados e jardim S. Lázaro.

16

Efeito bola de neve, fazer com que as pessoas a quem nós enviamos o inquérito enviem a outras pessoas e assim sucessivamente.

1.1.1. Observação Participante

No âmbito da metodologia de investigação adotada, a observação assumiu um papel fulcral. Somente através das experiências adquiridas, resultantes do contacto direto com os espaços dos tascos, nomeadamente absorvendo vivências desses meios e contactando/convivendo com os seus proprietários e, eventualmente, frequentadores, foi possível perceber e interiorizar a importância dos tascos na nossa cultura e a necessidade da sua preservação. Vários foram os tascos visitados e observados, o que determinou uma seleção apurada daqueles que são alvo do projeto. Há aspetos que somente *in loco* se podem perceber e deles ter a real dimensão. Além dos aspectos meramente decorativos do espaço que se podem observar, o mais importante a salientar tem a ver com as relações interpessoais, a forma do atendimento, a convivalidade, no papel que desempenham os tascos na vida dos frequentadores e dos proprietários. A hospitalidade, a simpatia, a familiaridade são elementos constantes nesses locais, o que representa uma espécie de segunda casa para muitos dos frequentadores com hábitos enraizados, desde o copo de vinho, a cerveja, o café com cheirinho, o jogar às cartas. Também só o contacto direto, através de conversas informais, permitiu recolher informações mais específicas como o facto, por exemplo, de um dos segredos dos maravilhosos petiscos que se comem em alguns desses tascos consistir nos ingredientes sempre frescos dos quais são feitos e da sua confeção, sempre feitos na hora, além de serem confeccionadas por pessoas que gostam do que fazem e têm décadas de experiência. Acresce a isto que se pode observar que o aprimorar dos temperos e a forma de cozinhar faz com que as hipóteses da comida ser mal confeccionada seja nula. Das conversas que ocorreram nas visitas efetuadas, foi possível perceber as dificuldades que cada vez mais os proprietários desses espaços sentem na manutenção dos mesmos. A pressão atual dos novos espaços, assim como dos novos conceitos de tascos, é demasiada e leva-os a pensar que o tasco tradicional deixou de ter o seu lugar e a sua razão de existir. Muitos foram os desabafos expressando a tristeza e a angústia face ao que poderá acontecer num futuro próximo, estando em risco, portanto, a preservação destes espaços.

1.1.2. Registo Fotográfico



Imagem 1 - Um plano da Adega S.Martinho, Porto 2014. (Foto Filipa Silva)

O plano da imagem apresentado permite observar paredes pintadas de branco, consumido pelo tempo, contrastando com o azul das estantes e de alguns pormenores em madeira, também estes pintados de azul. A constante escolha do azul e branco é uma das características das tabernas antigas que simboliza o Futebol Clube do Porto e, atualmente, a cidade do Porto. No balcão em mármore destaca-se um quadrado móvel, cuja função é fechar o espaço restrito do balcão, mas que é utilizado pela D. Maria Teresa somente para fazer as contas à mão em escudos, do consumo de cada cliente, mas que, logo depois, converte para euros. Desde Agosto de 2007, que é proibido fumar em recintos fechados, como comprova o aviso afixado acima do balcão, mas reparamos na existência de cinzeiros em cima do balcão, talvez fruto do hábito. Na montra em vidro, vemos expostos produtos

diferenciados: queques, tabuleiros de marmelada, queijo e sardinhas. Esse espaço é também usualmente usado para expor petiscos, como pataniscas, iscas e panados, cobertos com um mosqueiro antigo de rede, como a investigadora apurou. No lado esquerdo, da D.Maria podemos ver um balcão em mármore com uma bacia verde para lavar a louça, costume utilizado antigamente. As estantes de vidro dão lugar aos copos e as malgas de vinho enquanto que as canecas ficam penduradas no teto. O tabaco, também este, está exposto numa estante. Do lado direito, temos uma máquina no café sobre um balcão de mármore onde podemos ver as grades de cerveja e os garrações de vinho, uns cheios e outros vazios, - *“Antigamente tinha aqui as pipas mas como já não se vendia tanto vinho passamos aos garrações”*(D.Maria Teresa). Junto da máquina do café podemos ver um pequeno santuário, com flores e velas, da D.Maria Teresa, onde é possível ver a fotografia do seu falecido marido, Fernando Andrade. E como não poderia faltar, em qualquer tasco, lá está a presença do Zé Povinho e o seu famoso manguito, assim como a imagem do Santo António - padroeiro dos bêbados e protetor dos tasqueiros.



Imagem 2 - A AdegA a Floresta (Ricardo Brochado, Tascas do Porto, <http://thecitytailors.com/tascas-e-petiscos-no-porto/>, Porto 2014.)

A imagem acima refere-se ao interior da AdegA A Floresta, em Maio de 2014. É um tasco que reúne um conjunto de características que define o que se entende tradicionalmente por tasco. Com características antigas, é um tasco com mais de 80 anos de história e estórias. Tal como na imagem anterior descrita, a predominância do azul e branco é visível mantendo muitas das suas características preservadas. As paredes brancas contrastam com os pormenores azuis das estantes, assim como com os cachecóis pendurados na parede, na sua maioria referentes ao Futebol Clube do Porto, havendo pelo menos um de outro clube, o que nos pode levar a concluir que o futebol tem uma presença muito assídua e importante na vida do seu dono e, muito provavelmente, dos frequentadores do tasco. Nesta imagem, podemos observar mais atentamente os objetos expostos nas paredes, quadros, azulejos com mensagens escritas, entre outros, que, de uma forma geral, podemos dividir em dois grupos: uns fazem referência à cidade do Porto e outros ao nosso

país, Portugal. A existência dos azulejos com os ditados populares é bem visível: *“Não me importava morrer / e no céu dar uma festa / se lá houvesse a vender / uma pinga como esta”*; *“Nesta casa / Vá entrando / Vá pedindo / Vá pagando / Vá saindo”*; *“Que deus te dê em dobro / aquilo que me desejas”*; *“Por culpa de ninguém / não se fia a ninguém”*; *“Se tens inveja do meu viver / trabalha malandro”*. Estas mensagens são exemplos bem ilustrativos da sabedoria popular que expressa o pensar de um povo condensado em provérbios e que, ao longo dos tempos, foram passando de geração em geração. Nas prateleiras estão expostas bebidas alcoólicas e imagens de figuras tradicionais e típicas. Não podemos deixar de salientar, a importância dos calendários, pendurados na parede, alguns de anos anteriores. Mantendo a visão no mesmo plano, podemos ver a existência de uma pia onde é lavada a louça, principalmente os copos, que depois são colocados a secar. As portas em vaivém sobrevivem aos tempos atuais assim como o rádio, o relógio e as ventoinhas. Podemos ver que, apesar de o espaço se manter praticamente original, existem objetos que nos transportam para os tempos atuais, nomeadamente a máquina do tabaco, televisão, arca, etc, que gradualmente foram se tornando essenciais na vida das pessoas e também, por isso, nos tascos.

Nesta observação é possível enumerar as principais características de um tasco, sendo elas: um espaço pequeno com muitos objectos pendurados na parede, um homem atrás do balcão, homens encostados ao balcão e uma senhora na cozinha responsável pelos petiscos (embora na imagem não seja possível observar), o balcão em mármore ou inox, uma montra em vidro onde é possível vislumbrar as iguarias e as portas vaivém. Estas serão, portanto, as características principais para podermos diferenciar um verdadeiro tasco.



Imagem 3 - Petiscos do Alfredo o Portista, Porto 2014. (Foto Filipa Silva)

O plano pormenorizado exposto é um exemplo típico de locais certos para conhecer a gastronomia tradicional portuguesa e, também, um ponto forte que faz parte da nossa cultura - hospitalidade. A imagem apresenta o interior da Adega Alfredo o Portista, intitulada pela investigadora por “*Petiscos do Alfredo o Portista*”. A escolha deste registo fotográfico deve-se ao facto de esta, assim como a Adega atrás referida, ser um dos poucos tascos mais antigos e com algumas características originais preservadas. É um tasco que tem uma função social ativa e constituiu um ponto de encontro de muitos portistas. É uma Adega com mais de 80 anos e é conhecida por Alfredo O Portista, dado que o seu dono é portista de gema, o que justifica o seu gosto de ter tudo pintado de azul, representando assim o seu clube.

A imagem que o investigador optou por apresentar, permite ver, em primeiro plano, alguns dos petiscos confeccionados - bolinhos de bacalhau, tripas, orelha de porco, fígado, bacalhau frito, etc. Como se sabe, todos estes petiscos fazem parte da gastronomia portuguesa e que representa um aspeto importante na cultura portuguesa. Os petiscos encontram-se expostos sobre um balcão de mármore, num

espaço envidraçado. Em segundo plano, observamos os azulejos azuis e brancos - uma característica muito comum no património da cidade do Porto -, destacando-se dois com informação escrita. O azulejo é considerado uma das produções mais antigas e originais da cultura portuguesa que retrata a mentalidade e o gosto de cada época. Antigamente, o azulejo era mais utilizado em áreas húmidas como a cozinha, casa de banho, etc, porém atualmente é muito utilizado sobretudo como elemento decorativo. Desta forma, é um elemento que não poderia faltar neste tasco, pois retrata uma época específica que, apesar das mudanças dos tempos atuais, tem conseguido manter a sua identidade. Podemos ver que existem dois azulejos que se distinguem, um deles contendo um ditado popular - *“Freguês educado / Não cospe no chão / Não pede fiado / Não diz palavrão”* - e outro - *“Nesta casa mora um bom ‘Dragão’”* -, muito frequente nos tascos do Porto. A frequente referência ao Futebol Clube do Porto é visível com os quadros e os desenhos expostos na parede, o que não deixa dúvidas sobre o amor futebolístico do dono ao seu clube. Na parede, podemos ainda observar uma estante com bebidas alcoólicas onde se destaca o famoso Vinho do Porto. Raul Simões Pinto, no seu livro *As Tascas do Porto*, ao relembrar as tascas da sua infância confirma a importância dos petiscos e da decoração, sempre muito pessoal, o toque de cada dono, nos tascos:

“Por entre os pipos de vinho, presuntos dependurados no tecto e um balcão de mármore com bolinhos de bacalhau e iscas de fígado de cebolada, o que atraía mais o meu olhar foi a decoração ‘subversiva’ para a época, com vários quadros nas paredes...”

1.1.3. Entrevistas

“A entrevista tem um ritmo, que é útil de sentir e controlar. Assim como as respostas passam da superfície às profundezas, da leveza ao esforço para expressar saberes escondidos, o andamento varia, da troca rápida às frases lentas, entrecortadas de silêncios.” (KAUFMANN, Jean-Claude; Edição Digital) ¹⁷

No processo investigativo recorreu-se a técnica da entrevista de forma a recolher informação que pudesse servir de orientação e de sustentação do projeto. Das entrevistas realizadas, a mais significativa para este projeto foi a entrevista realizada com o investigador Helder Pacheco que numa entrevista aberta, após apresentado o tema em investigação, forneceu um conjunto de informações/referências/indicações relevantes no âmbito do projeto. No decurso da entrevista, foi possível obter alguns elementos históricos sobre os tascos do Porto; a sua caracterização; a sua localização geográfica; assim como as zonas de forte concentração; a iconografia dos tascos; os problemas sociais e preconceitos a eles associados; algumas anotações referentes aos ambientes que se vivenciavam nesses meios; indicações bibliográficas; entre outras. Um dos aspetos que torna esta entrevista fundamental foi o facto de ser o ponto de partida, início do projeto, que permitiu delinear um caminho, definindo uma direção na investigação.

Em simultâneo, realizamos pequenas entrevistas em alguns dos estabelecimentos para um conhecimento mais detalhado desta realidade. Devido à dificuldade de entrar em contato com muitos dos proprietários, decidimos realizar uma lista dos estabelecimentos que durante a investigação fomos conhecendo e que desde início se mostraram disponíveis para participar. Ao todo foram entrevistados dez estabelecimentos: Adega S.Martinho, Adega Floresta, Casa Costa, Casa Louro, A Flôr de S.Vitor, Adega Vila Mea, A Gandarela, Sol e Sombra, Retiro dos Carvalhos e A Filha da Mãe Preta. Para não nos dispersarmos muito neste ponto,

17

A Entrevista Compreensiva. Um guia para pesquisa de campo. 1948. [Consultado em 01/03/2016] Disponível em < <https://books.google.pt/books?id=SOUbBAAQ-BAJ&pg=PT54&dq=para+que+serve+a+entrevista&hl=pt-PT&sa=X&ved=0a-hUKEwiZvYiBiOnLAhWlQBQKHV7qAMYQ6AEILjAE#v=onepage&q&f=false>>. ISBN 978-85-326-4681-1 Edição Digital

decidimos selecionar três entrevistas¹⁸ que consideramos fundamentais: a da Adega S.Martinho, Adega Floresta e a Casa Costa. Contrariamente à entrevista realizada ao investigador/escritor Helder Pacheco, estas pequenas entrevistas foram preparadas antecipadamente com cerca de sete perguntas, de forma a ser possível a sua comparação e para percebermos o que têm em comum estes estabelecimentos.

1.1.4. Inquéritos

No início da investigação foi possível a realização de alguns inquéritos. Inicialmente, começamos pelos inquéritos de rua que consistia numa pergunta - *“Qual o tasco mais antigo e/ou mais tradicional do centro histórico do Porto?”*.¹⁹

Neste ponto da investigação, tivemos algumas dificuldades, uma vez que as pessoas não aderiram muito. No entanto, apesar de reduzido o número de respostas, todas elas foram significativas para o desenvolvimento deste projeto. Para enriquecer mais este ponto recorremos a um inquérito online de forma a atingir mais pessoas num curto espaço de tempo e com a possibilidade de obtermos um efeito *snowball* (efeito bola de neve). Agrupando os dois métodos obtemos uma lista que se baseia nos seguintes estabelecimentos: A Badalhoca, Alfredo o Portista, Adega Leonor, Casa Guedes, Buraquinho, Adega S.Martinho, Adega o Olho, Adega S.Nicolau e Porto Ginginha.

18 Ver anexo I

19 <https://docs.google.com/forms/d/1kqZoSrliyN8GuXJmTxDzf5enobbBa2e6Ga8k2C-Boalw/viewform>

1.1.5. Diário de Campo

No decurso do projeto fomos construindo um diário de campo onde nos foi feito o registo/anotação de todos os dados recolhidos susceptíveis de serem interpretados. Neste sentido, foi viável sistematizar as experiências para posteriormente analisarmos os resultados. Como diário de campo decidimos utilizar um caderno onde incluímos ideias a serem desenvolvidas, frases que consideramos importantes, transcrições, mapas da cidade do Porto e esquemas de orientação. Também incluímos textos de observação - realidade vista na ótica da investigadora -, ao longo do processo de investigação, possíveis de serem analisados e interpretados.

CAPÍTULO V

1. Desenvolvimento do projeto

Este capítulo diz respeito ao desenvolvimento de todo o Projeto, começando pelo mapa em impressão lenticular, que se subdivide no público-alvo, nome da marca e imagem gráfica; seguindo-se da brochura e dos postais, com explicações referentes aos primeiros passos metodológicos, as experiências que foram realizadas e todas as decisões que foram tomadas para a realização e construção do projeto.

1.1. Mapa turístico em impressão lenticular

“O mapa é o maior dos poemas épicos. As suas linhas e cores mostram a realização de grandes sonhos.”²⁰

Gilbert H. Grosvenor

O mapa turístico pretende afirmar-se como uma iniciativa de promoção turística e cultural do concelho do Porto. Para que a sua realização fosse possível tivemos que fazer uma investigação detalhada no centro do Porto, ou seja, fazer percursos de orientação, conhecer o atual mapa do Porto para tentar perceber a facilidade de chegar a um certo destino e seguir os roteiros de diferentes autores sobre a cidade.

Depois desta primeira fase de recolha de dados, tivemos que analisar quais os fatores a considerar para a realização de um mapa. A simbologia – entendemos como simbologia as legendas/imagens gráficas presentes no projeto em questão - utilizada nos mapas é bastante importante, existindo mesmo um conjunto de regras que se devem empregar com o objetivo de normalizar a criação dos mapas em todo o mundo. Dentro desta simbologia o mapa tem que ser simples para

20

H. GROSVENOR, Gilbert; Editor da National Geographic, 1903-1954

que seja de fácil leitura e compreensão. Uma vez que a sua construção deve ser simples e perceptível, é impossível representar todas as características e objetos da área de interesse, pois terá demasiados pormenores e tornar-se-ia difícil de ler. Existem muitos géneros de mapas diferentes, todos eles de escalas e tamanhos diferentes. Para que seja possível a observação do mapa, uma das regras mais importantes, será o estudo da legenda, que contém todos os símbolos utilizados e o seu significado. Esta legenda é constituída por símbolos universais ²¹, que permite a qualquer pessoa, independentemente do seu país de origem, possa ler qualquer mapa. Na maioria dos mapas, de uma forma generalizada, as cores mais utilizadas são o castanho, branco, amarelo, verde, azul e preto. Todas estas cores representam coisas distintas: o castanho está relacionado com as diferenças de altitude (cumes, ravinas, depressões); o branco representa a Floresta Limpa, ou seja, árvores mas em vegetação rasteira; o amarelo diz respeito às áreas abertas (campos abertos, clareiras); o verde representa áreas verdes (vegetação); o azul é associado a água e o preto, que é a cor mais utilizada, representa vários objetos e características do terreno como estradas, caminhos, linhas de alta-tensão, rochas.

Para a construção deste projeto tentamos seguir algumas das regras destacadas. O mapa foi idealizado para ter um formato A5, que seja facilmente transportável e de leitura rápida. Optou-se por uma impressão lenticular²², não só pela possibilidade de termos mais detalhes no mapa, mas também por ser um mapa de orientação diferente que nos relembra aos tempos de infância em que brincávamos com os tasos que tinham o mesmo tipo de impressão. A inspiração deste projeto surgiu desta mesma ideia, criar algo que, de certa forma, nos desse o mesmo prazer de quando jogávamos “aos tasos”. Por proporcionar um conhecimento mais original da cidade do Porto, sítios diferentes e diversos dos tradicionais pontos turísticos, aprofundando a sua história temperando-a com estórias das gentes do Porto, oferecendo alguma diversão nesse mesmo percurso, é a proposta que arriscamos. Tentamos utilizar a simbologia universal, principalmente na aplicação das cores, mas também em símbolos de referências a parques de estacionamento,

21 Uma das vantagens da utilização de símbolos universais nos mapas – símbolos, cores, espessuras das linhas – é que respeitam uma norma mundial, determinada pela Federação Internacional de Orientação (International Orienteering Federation – I.O.F)

22 Entende-se por impressão lenticular a um tipo de impressão de imagens cuja montagem sequencial é feita em diferentes lentes.

zonas de vegetação (neste caso parques públicos) e ao rio Douro. Como a impressão é lenticular, foram construídas duas imagens: uma com a construção do mapa com os respetivos símbolos e uma segunda imagem com o roteiro. Desta forma, podemos ter duas imagens sobrepostas obtendo mais informação e de forma legível. No que diz respeito à sua impressão, a investigadora entrou em contacto com o Sr. Pedro Pinto da ZML Lenticular Imaging para a possibilidade de impressão de um exemplar, porém esta ideia ficou sem efeito devia ao custo elevado de impressão por unidade.

Estas são duas imagens presentes na impressão lenticular, sendo a primeira o mapa do Porto e a segunda o roteiro dos três tascos.



Imagem 1 - Primeira imagem do mapa em impressão lenticular.

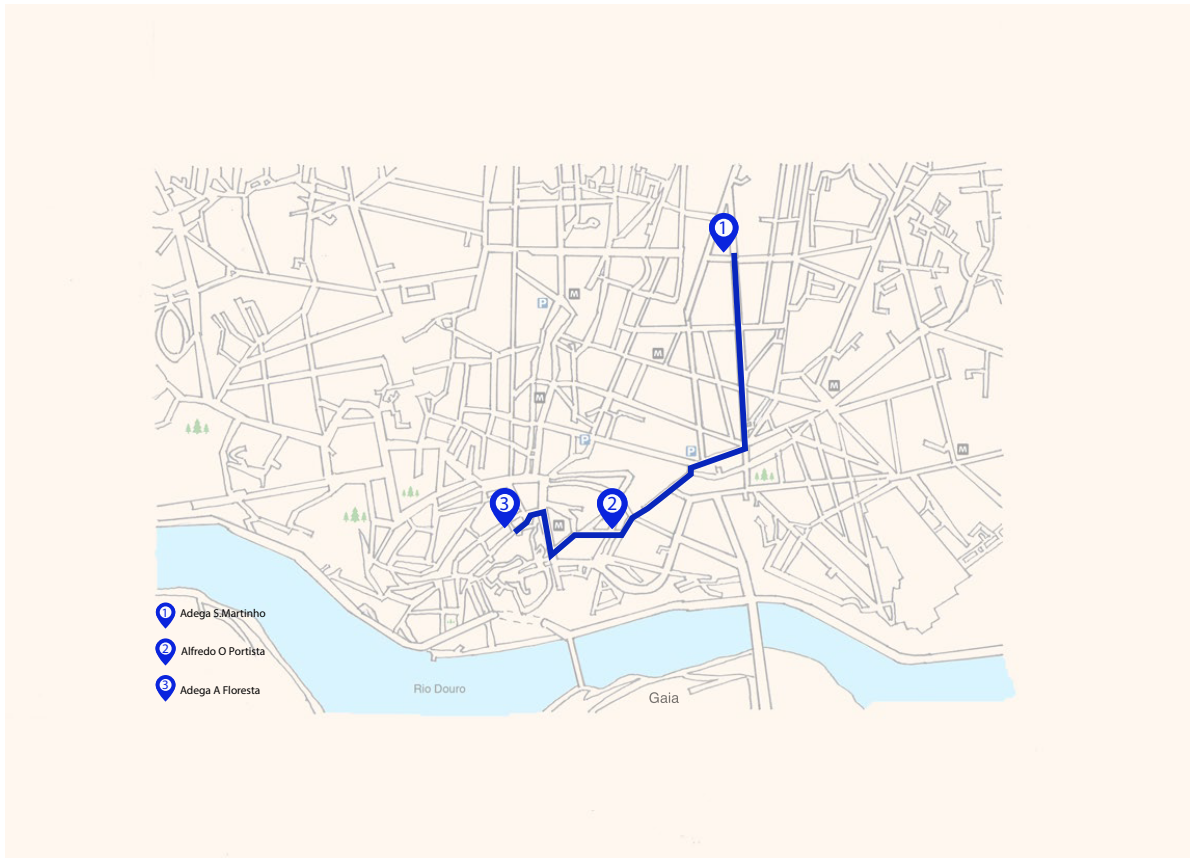


Imagem 2 - Segunda imagem do mapa em impressão lenticular com o roteiro dos três tascos

1.1.1 .Público-alvo

A definição do público-alvo é de igual modo importante para a elaboração deste projeto uma vez que determinou, de certa forma, o rumo da construção do roteiro. Inicialmente, o roteiro era pensado para se dirigir mais para a parte turística, porém a investigadora tentou juntar os dois públicos-alvos da cidade do Porto: sendo eles os turistas e as pessoas que vivem na cidade. Acreditamos que, não só as pessoas que visitam as cidade mas também as pessoas que a habitam, têm igual interesse em conhecer um nosso património que ao longo dos tempos tem vindo a desaparecer. Fomentar o conhecimento das nossas raízes populares, o orgulho do que temos e somos e nos diferencia poderá contribuir para a preservação. Ao longo da investigação, percebemos que a maioria das pessoas que frequentam os tascos do centro histórico do Porto são pessoas que habitam à muitos anos na zona onde se encontra o estabelecimento, tornando-se assim clientes habituais. No entanto, encontramos algumas exceções em alguns estabelecimentos, em que os turistas, levados pela curiosidade, se aventuravam em conhecer esses mesmos sítios, experimentando o nosso vinho e os nossos maravilhosos e saborosos petiscos, tipicamente portugueses. Também nos foi possível perceber que muitas das pessoas que habitam no Porto desconhecem a existência deste tipo de estabelecimento, chegando mesmo a confundi-los com o novo conceito de tasco, uma tendência mais *gourmet*.

Para definir o delineamento da área de estudo foi importante perceber qual seria o público-alvo e, uma vez que este se direciona para turistas e não turistas, foi-nos possível a criação de um roteiro exclusivo sem que este passe pelos mesmos pontos turísticos existentes em todos os postos de turismo do Porto.

1.1.2. O nome

O nome deste projeto passou por diferentes fases. Numa primeira fase, pensou-se em adaptar o nome do projeto *“Raízes da identidade de um povo”*, aproveitando a palavra raízes. No entanto, ao longo de várias experimentações/ testes, a investigadora acabou por definir o nome como *“Tasca Lovers - Raízes da identidade de um povo”*. É um nome simples para um roteiro direcionado para todos aquelas que são apaixonados pela descoberta e a aventura.

1.1.3. Imagem gráfica

A imagem gráfica deste projeto foi idealizada por último, após toda a investigação e construção do projeto, para que, de certa forma, facilita-se a sua construção. Iniciou-se a construção da imagem gráfica após o desenvolvimento do mapa em impressão lenticular, da brochura e dos postais.

A imagem gráfica escolhida para caracterizar este projeto consiste no nome do projeto *Tasca Lovers* juntamente com o símbolo de uma garrafa que está sobreposto ao nome, funcionando como uma transparência, ou seja, apesar de estar sobreposto é possível a leitura do nome do projeto. Optou-se pela utilização de uma garrafa uma vez que *“as tabernas são, por natureza, o espaço privilegiado para a venda e consumo de vinho”*²³. A criação do logotipo tem como objetivo apresentar o melhor circuito de tascos para se conhecer os melhores petiscos da cidade do Porto. Com a vantagem de se poder conhecer, também, a própria cidade e as pessoas que tanto a caracterizam. *“A melhor rede social ainda é uma mesa rodeada de amigos e um bom vinho”*²⁴. Partindo desta ideia, o vinho, a convivência e a familiaridade são características existentes num tasco e, desta forma, pretendeu-se criar uma imagem que transmitisse essas mesmas características, utilizando como objetos gráficos uma garrafa de vinho e um coração, com o objetivo de darmos uso à melhor rede social.

Foi possível, também, a construção de um manual de identidade²⁵ que constitui todas as formas de utilização correcta e incorrecta da marca, ou seja, as áreas de envolvimento, a construção do próprio logotipo, a tipografia utilizada, a cor, dimensões, utilização do logotipo em fundos monocromáticos e em fundos de cor e, por fim, aplicações (cartão de visita, envelope, papel de carta, postais, brochura, t-shirts e cartão de consumo). As áreas de envolvimento representam um espaço de segurança (0,3mm), que contorna o logotipo, para que este seja sempre visível e não entre em conflito com outros fundos. Na construção do logotipo, podemos ter acesso a todas as medidas dos objetos utilizados e, também, ao espaçamento utilizado. A tipografia escolhida para fazer parte do logotipo é a American Captain e as cores

23 MOREIRAS, Paulo; Pão e Vinho: mil e uma histórias de comer e beber; pág. 223

24 Autor Desconhecido

25 Ver anexo III

são o preto, branco e o pantone 194C - este pantone foi escolhido para se associar à cor do vinho. Depois de algumas experimentações, concluímos que a dimensão mínima do logotipo seria de 30mm. *“No estudo dos elementos da comunicação visual este facto é muito importante, dado que o designer projetará sempre imagens e deverá ter em conta, portanto, o fundo sobre o qual eles hão-de aparecer.”* ²⁶ Desta forma, relativamente aos fundos monocromáticos e aos fundos de cor, o logotipo deve ser utilizado com as versões monocromáticas. Foram discriminadas no manual de identidade três formas de utilização incorrecta do logotipo sendo elas a sua distorção, a separação dos elementos do logotipo e a mudança das cores. A utilização da garrafa como elemento gráfico é constante, tanto no logotipo, como o formato do cartão de visita, como marca de agua no envelope e mesmo nas t-shirts. Relativamente às t-shirts, a que se destina ao público masculino é preta e tem uma garrafa centrada na zona do estômago, enquanto que a t-shirt destinada ao público feminino é branca e tem um coração centrado na zona do coração.

Este logotipo será mencionado tanto no projeto principal como também em todos os pequenos projetos associados a este – em todas as aplicações relacionadas com a identidade do projeto (cartão de visita, envelope, papel de carta, postais simples e personalizados, t-shirts e cartão de consumo).



1.2. Brochura

A realização da brochura – arte e processo de encadernação em que a capa flexível é colada ou costurada pela lombada -, foi idealizada como sendo um projeto de apoio ao roteiro turístico dos tascos do Porto.

A sua realização foi possível no início da investigação quando tentamos perceber quais os tascos que ainda se encontravam abertos. Inicialmente, agrupamos vários registos fotográficos de todos os tascos encontrados durante o percurso de descoberta. Todos eles registam não só as características existentes nesses tascos como também alguns momentos, vivências e pessoas que o frequentam. No final da investigação e depois de analisados todos os registos fotográficos, fizemos uma seleção das possíveis imagens a integrar a brochura. Dessa seleção, foram escolhidas trinta e oito imagens. Foram idealizadas duas capas diferentes como podemos ver abaixo: a capa da brochura e a capa alternativa da brochura.



Capa da Brochura



Capa da Alternativa da Brochura

1.3. Postais

A elaboração dos postais, assim como a realização da brochura, foi idealizada como sendo um projeto de apoio ao roteiro dos tascos do Porto. Este pequeno projeto consiste na criação de postais que identificam cada tasco presente no roteiro, ou seja, depois de apuradas as características que cada tasco decidimos escolher um elemento que o identificasse e colocá-lo no postal de forma vetorizada. A inspiração surgiu através do projeto pessoal *Porto In Motion*, do designer Marco Mandin, que segundo o designer “*consiste num conjunto de ilustrações animadas de diferentes edifícios turísticos da minha cidade natal Porto, Portugal.*” Apesar deste projeto assentar “*no princípio que o conceito de “postal” esta morto*” acreditamos que este pode permanecer no tempo e que é possível mantê-lo vivo. Em relação aos elementos identificadores de cada estabelecimento optamos por atribuir à Adegas S.Martinho as suas portas em vaivém; à Adegas Alfredo O Portista o quadro com o símbolo do Futebol Clube do Porto, com a esposa do proprietário Alfredo Tavares, responsável pelos petiscos da casa; e por último à Adegas A Floresta o famoso piriquito Sebastião Também nos foi possível a realização de postais simples, apenas com o logotipo do projeto. Assim como na brochura, foram idealizados dois tipos de designs para corresponder com a brochura escolhida.

Desta forma, a criação destes postais vai de encontro com o objetivo de todo este projeto: dar a conhecer os últimos lugares de tradição tripeira.

Postais correspondentes à capa da primeira brochura.



Parte da Frente do Postal 1: Adegas S.Martinho

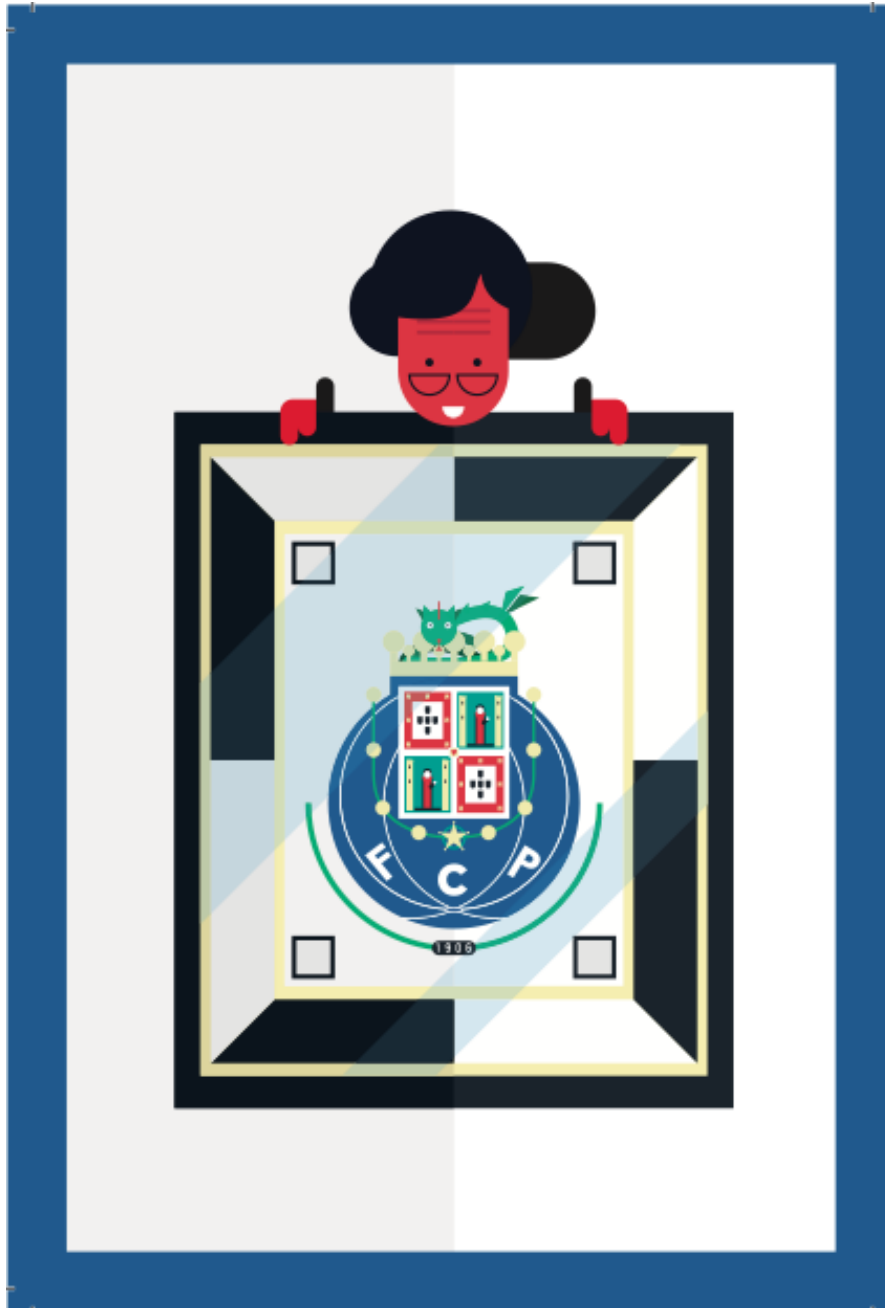
Raizes
da identi-
dade
de um
povo

Adega S.Martinho • Porto

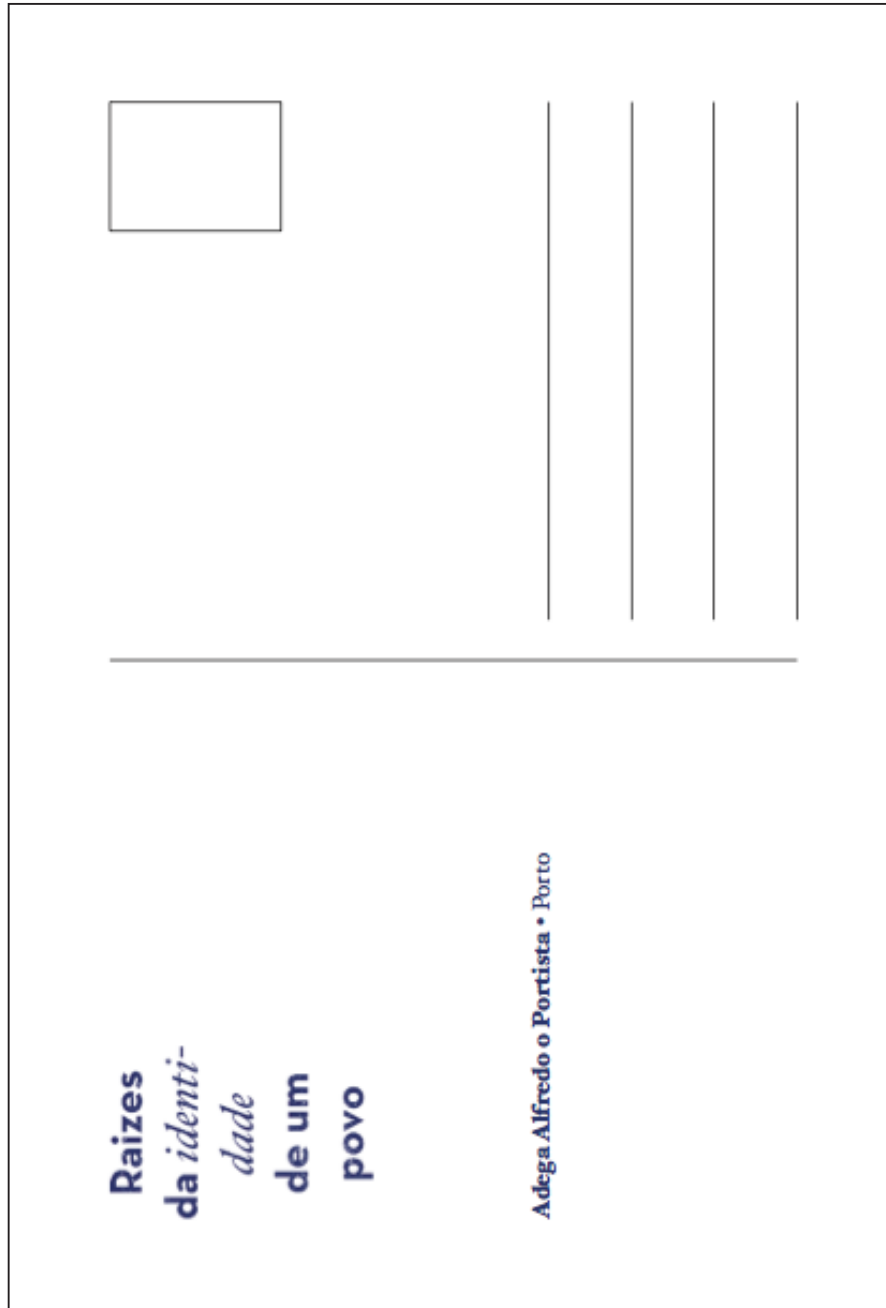


Four vertical lines, likely a placeholder for a barcode or a list of items.

Parte de Trás do Postal 1: Adega S.Martinho



Parte da Frente do Postal 2: Adegas Alfredo o Portista



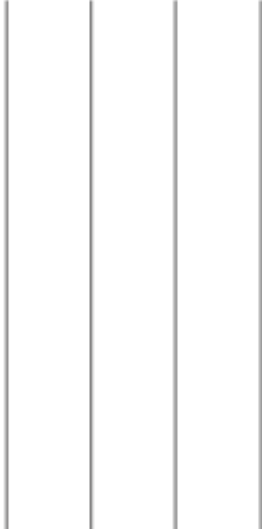

Parte de Trás do Postal 2: Adega Alfredo o Portista



Parte da Frente do Postal 3: Adega a Floresta

Raizes
da identi-
dade
de um
povo

Adega A Floresta • Porto

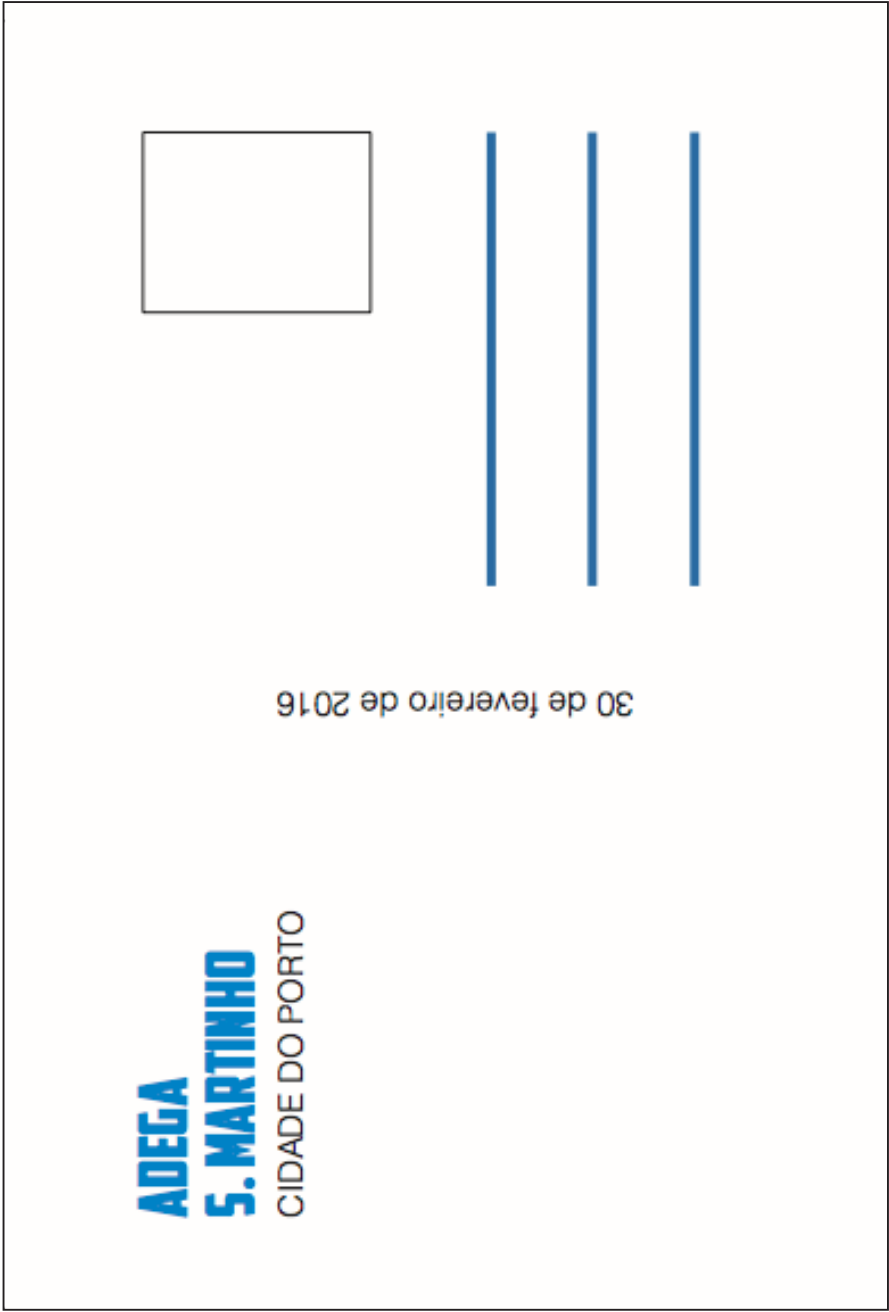


Parte de Trás do Postal 3: Adega a Floresta

Postais correspondentes à capa da alternativa da brochura.



Parte da Frente do Postal Alternativo: Adega S.Martinho



Parte de Trás do Postal Alternativo: Adega S.Martinho

TASCA LOVERS

**ADEGA
A FLORESTA**
CIDADE DO PORTO

30 de fevereiro de 2016



Parte da Frente/Trás do Postal Alternativo

CAPÍTULO VI

Conclusões e Recomendações para o futuro

A abordagem metodológica aplicada, especialmente os registos fotográficos e a análise das imagens, as entrevistas e os inquéritos realizados e tratados, a observação decorrente das várias visitas efetuadas aos estabelecimentos em estudo, suportada ainda por alguma informação disponível, permitiu-nos apreender e registar as características mais genuínas de um tascos, aspetos transversais presentes nos tascos, situado no centro histórico do Porto. O aspeto incontornável evidenciado é a tradição, que se mantém viva através dos espaços físicos, dos objetos, dos hábitos, das rotinas, das bebidas e das comidas, até das conversas, entre outros, e que, contando fragmentos da história de um povo e representando a sua identidade cultural, deve ser preservada.

A seriação efetuada entre os tascos com traços originais e aqueles já intervencionados, e por isso com uma roupagem mais atual, conduziu-nos na direção dos tascos selecionados: Adega S. Martinho, Adega A Floresta e a Adega Alfredo O Portista.

As três imagens referentes aos tascos em análise partilham um aspeto de extrema relevância, no que diz respeito aos tascos, que é o facto de serem os mais antigos que se podem encontrar. São ícones históricos, memórias vivas e culturais, que expressam a cultura e a identidade do povo portuense. A atualidade dos registos fotográficos (2014), apesar das imagens representarem planos limitados, permite perceber que são tascos com características tradicionais e típicas. Por exemplo, a Adega S. Martinho foi o primeiro estabelecimento a ser designado de “*Estabelecimento de Tradição*”, designação esta atribuída pelo Grupo dos Amigos das Adegas e Tascos do Porto (GAATP). Muito provavelmente por opção dos proprietários, poucas foram as alterações introduzidas nos estabelecimentos, resistindo às mudanças que a atualidade impõe e, até, acredita-se, a alguns imperativos legais. Como referiu o investigador Helder Pacheco, a propósito da primeira imagem, “*Consegue conservar os atributos da taberna tradicional em termos de mobiliário, organização do espaço, das cores e dos produtos de consumo.*” Interessa realçar que, poucos são os elementos que representam. “*(...)’adaptações ao mundo moderno’ -*

nomeadamente a utilização do frigorífico e da máquina do café - (...) [sendo] um espaço que celebra, quase de forma inigualável, o ambiente popular, de convívio, dos velhos tascos portuenses.” (Mariana Albuquerque)

Podemos acrescentar que, a coexistência de vários e diversificados objetos, num espaço exíguo, sem qualquer critério estético e até de organização transporta-nos para uma determinada época e um determinado meio social, ou ainda leva-nos a pensar que, os frequentadores desses espaços procuravam, e talvez ainda procurem, um meio genuíno de convívio e de familiaridade. Considera-se por isso que são imagens fundamentais para esta investigação, pois documentam e comprovam um elemento do património cultural e social da cidade do Porto que tem conseguido manter-se praticamente intacto ao longo do tempo. Indiretamente documentam uma luta teimosa e heroíca na manutenção de espaços - que não são apenas meros espaços físicos - mas símbolos da memória e identidade social, económica e cultural de um povo.

Todo o processo metodológico culminou no contributo a que nos propusemos, que nos motivou, desde o início, consubstanciado nas propostas práticas do projeto, nomeadamente, o roteiro turístico complementado com a brochura, os postais e o manual de identidade da imagem gráfica do projeto. Estamos convictos que este projeto, com os respetivos elementos que o compõem, poderá enriquecer a experiência de um turista ou de qualquer um, que pretenda conhecer outras faces do centro histórico do Porto. Considerando a questão de investigação colocada, este projeto revela-se como um percurso alternativo de descoberta das tradições e costumes, símbolos das raízes e da identidade cultural do povo portuense.

O tempo é implacável com as suas mudanças e a cidade “(...) *sofreu uma importante transformação, passando, primeiro, de ‘cidade do trabalho/industrial’ para ‘cidade de serviços/comercial’ e, mais recentemente, para ‘cidade internacional/turística’ (...)*”²⁷ “(...) *como se podem manter os velhos tascos, locais de convívio e de encontro de vizinhança, de vinhos e petiscos, jogos de cartas, damas e dominó?*” Acreditando que é relevante defender a sua preservação como espaços emblemáticos e roteiros turísticos oferecendo propostas alternativas - como o

projeto apresentado - primando pela originalidade quer no sentido de uma oferta diferente que poderá ser desafiante, quer porque remete para as origens, memórias e raízes sociais, económicas e culturais identificadoras do povo portuense. Urge incentivar e apelar à sensibilidade das pessoas para a importância de manterem os tascos abertos proporcionando assim o contacto com espaços que refletem a autenticidade da nossa cultura. Não se trata de negar a evolução mas de não esquecermos quem somos e de enfatizar as nossas raízes culturais, se possível através de uma coexistência sustentável.

Referências Bibliográficas

PACHECO, Helder. Porto: da outra cidade. Campo das Letras: Porto, 1997

PACHECO, Helder. Porto, memória e esquecimento. Edições Afrontamento: Porto, 2002.

PACHECO, Helder. Porto: o sentimento da história. Edições Afrontamento: Porto, 2005

PACHECO, Helder. Ver o Porto. 25 anos de escrita sobre a cidade. Edições Afrontamento: Porto, 2008

SIMÕES PINTO, Raul. As Tascas do Porto. Estórias e memórias servidas à mesa da cidade. Edições Afrontamento: Porto, 2011

SIMÕES PINTO, Raul. Roteiro dos Tascos do Porto. Edições Afrontamento: Porto, 2015

SILVA, Germano. A Revolta dos Taberneiros. Porto: Campo das Letras, 2004

SILVA, Germano. À descoberta do Porto. Editorial Notícias: Lisboa, 1999.

SILVA, Germano. Passeio pelo Porto de outros tempos. Casa das Letras, 2005

GRAÇA, Marina e PIMENTEL, Helena. Seis percursos pelo Porto Património Mundial. Edições Afrontamento, 2002. ISBN: 972-36-0583-X

GOMES, Tânia. Todos à Mesa. Retratos gastronómicos em contexto familiar na região Norte de Portugal. Dissertação do Mestrado de Design de Imagem, 2015.

MAGALHÃES, Dulce. A Taberna: usos do espaço e do tempo. Sociologia, Revista da Faculdade de Letras do Porto, nº6, 1996

Web Grafia

Rota das Tabernas – Município de Coimbra

Disponível em: < http://www.cm-coimbra.pt/index.php?option=com_content&task=view&id=747&Itemid=480 > Acedido em: 22 de Dezembro de 2014

Visit Porto

Disponível em: < <http://visitporto.travel/Visitar/Paginas/Artigo.aspx?artigo=186> > Acedido em: 22 de Dezembro de 2014

Roteiro das Melhores Tascas do Porto

Disponível em: < <http://blog.webook.pt/2014/06/06/roteiro-das-melhores-tascas-do-porto/> > Acedido em: 23 de Dezembro de 2014

The City Tailors Porto

Disponível em: < <http://thecitytailors.com/tascas-e-petiscos-no-porto/> >
Acedido em: 02 de Janeiro de 2015

Público: Fugas Viagens

Disponível em: < http://fugas.publico.pt/Viagens/337904_o-porto-e-uma-estoria-que-germano-silva-lhe-vai-contar > Acedido em: 07 de Janeiro de 2015

Taste Porto

Disponível em: < <https://www.tasteporto.com/> > Acedido em: 07 de Janeiro de 2015

Leftloft

Disponível em: < <http://www.leftloft.com/detail/pedestrian-signage-system-for-the-city-of-lodi/> > Acedido em: 11 de Janeiro de 2015

Wien – Student Survival Guide

Disponível em: < <https://www.behance.net/gallery/14915661/WIEN-STUDENT-SURVIVAL-GUIDE> > Acedido em: 11 de Janeiro de 2015

Moodley

Disponível em: < <https://moodley.at/idsheet/rrz-branding/> > Acedido em: 11 de Janeiro de 2015

Viva! O Grande Porto Online

Disponível em: < <http://www.viva-porto.pt/Reportagem/adegas-e-tascos-do-porto-adeга-s-martinho.html> > Acedido em: 22 de Janeiro de 2015

In Taverna Quando Sumus: A Taberna medieval como espaço de prazer e poder

Disponível em: < <http://www.historiaimagem.com.br/edicao16abril2013/taberna.pdf> > Acedido em: 22 de Janeiro de 2015

A memória e a atualidade das tabernas no concelho de Grândola

Disponível em: < <http://run.unl.pt/bitstream/10362/7772/1/TRABALHO%20FINAL.pdf> > Acedido em: 23 de Janeiro de 2015

Porto XXI

Disponível em: < http://www.portoxxi.com/cultura/ver_folha.php?id=22 > Acedido em: 15 de Dezembro de 2014

História Urbana do Porto

Disponível em: < <http://www.portopatrimoniomundial.com/historia-urbana-do-porto.html> > Acedido em: 15 de Dezembro de 2014

História da Cidade do Porto

Disponível em: < <http://lendasetradicoes.blogs.sapo.pt/19443.html> >

Acedido em: 15 de Dezembro de 2014

Porto Cidade Mundial – História

Disponível em: < <http://www.leca-weather.com/Porto/historia.html> > Acedido

em: 16 de Dezembro de 2014

Jornal de Notícias – Histórias da Muralha Fernandina no Porto

Disponível em: < <http://www.jn.pt/live/programas/interior/historias-da-muralha-fernandina-no-porto-3647996.html> > Acedido em: 16 de Dezembro de 2014

Inês Nepomuceno

Disponível em: < <http://www.inesnepomuceno.com/video/a-visual-anthropology-of-the-portuguese-tavern/> > Acedido em: 10 de Fevereiro de 2015

Fotoetnografia: a importância da fotografia para o resgate etnográfico

Disponível em: < http://www.doc.ubi.pt/03/artigo_paulo_cesar_boni.pdf >

Acedido em: 23 de Janeiro de 2015

Etnografia

Disponível em: < http://www.scielo.gpeari.mctes.pt/scielo.php?pid=S0873-65612013000200008&script=sci_arttext > Acedido em: 23 de Janeiro de 2015

Público – Fugas Restaurantes e bares

Disponível em: < http://fugas.publico.pt/RestaurantesEBares/340155_a-critica-gastronomica > Acedido em: 23 de Janeiro de 2015

Anexos

Registos Fotográficos

Segundo a Teoria da Deriva.

Todos os registos fotográficos que não estão identificados são da autoria do investigador.











Anexo I – Entrevistas

Entrevista à Adegas S.Martinho

1) Qual é o seu nome?

“Maria Teresa mas todos me conhecem por Teresinha”.

2) Qual é o nome do estabelecimento e a sua origem?

“Chama-se Adegas S.Martinho. A sua origem desconheço mas o apelido S. Martinho poderá ser do primeiro dono que era conhecido por Martinho”.

3) Há quantos anos calcula ter o estabelecimento?

“É uma casa já com 100 anos”.

4) Quem é que normalmente o frequenta?

“Sobretudo os clientes antigos e outros de passagem”.

5) Tem alguma característica que o diferencie dos outros tascos?

“Não sei. Desde 1970 que não toco na adega”.

6) Quais são as especialidades?

“Fazemos pataniscas, umas iscas de bacalhau e fígado de cebolada”.

7) Fazem alguma actividade? Fado? Passeios?

“Não”.

Entrevista da Adega a Floresta

1) Qual é o seu nome?

“Alfredina Mouta e o meu marido é Francisco Camelo”.

2) Qual é o nome do estabelecimento e a sua origem?

“Adega Floresta. Acredita-se que o nome terá a ver com o gosto dos antigos donos pelos animais”.

3) Há quantos anos calcula ter o estabelecimento?

“É uma casa com cerca de 80 anos de histórias”.

4) Houve alguma alteração feita no estabelecimento?

“Tentamos manter o estabelecimento o mais original possível, tentamos, também, adquirir uma licença para casa de pasto para podermos servir almoços e jantares mas não conseguimos”.

5) Quem é que normalmente o frequentava?

“Os clientes habituais: pessoal da Sé, trabalhadores do comércio e dos armazéns da rua das Flores e de Moutinho da Silva e alguns turistas”.

6) Tem alguma característica que o diferencie dos outros tascos?

“Antigamente tínhamos o nosso Sebastião, o nosso piriquito que só lhe faltava falar. Era tão inteligente, abria a porta da gaiola com o bico, subia para os ombros da clientela e quando se fartava voltava para a gaiola”.

7) Quais são as especialidades?

“Não temos nenhuma especialidade”.

8) Fazem alguma actividade? Fado? Passeios?

“Temos a sociedade do totoloto”.

Entrevista da Casa Costa

1) Qual é o seu nome?

“Maria Fernandes Caetano Abreu mas o proprietário é o meu sogro”.

2) Qual é o nome do estabelecimento e a sua origem?

“A tasca é conhecida pelo Costa, pai do meu marido e sogro, infelizmente ja falecido e que esteve à frente do negócio à mais de 20 anos”.

3) Há quantos anos calcula ter o estabelecimento?

“É uma casa centenária, na família à mais de 60 anos”.

4) Houve alguma alteração feita no estabelecimento?

“No tempo em que o seu sogro esteve com o estabelecimento (até 1995) era mais tasca, com pipas, balcão corrido, canecas tradicionais de barro e porcelana branca, com funis e as “medidas de metal”. Ao longo dos anos foram feitas algumas alterações, muitas das quais para conseguirem acompanhar o avanço dos tempos modernos: mais alumínio, mais azulejo e arranjamos os quartos de banho. No inicio deste ano foram feitas mais algumas pequenas alterações”.

5) Quem é que normalmente o frequentava?

“A maior parte dos frequentadores são pessoas que vivem aqui na rua -vizinhos - mas também recebemos grupos de pessoas que se juntam mensalmente e também alguns turistas curiosos”.

6) Tem alguma característica que o diferencie dos outros tascos?

“Não, é um estabelecimento muito simples e familiar”.

7) Quais são as especialidades?

“Temos alguns petiscos como: bucho, rojões à moda do Minho, moelas, etc, mas a especialidade é a tripa à moda do Costa”.

8) Fazem alguma actividade? Fado? Passeios?

“Não”.

Anexo II

Caso de Estudo I

CIRCUITO DE ORIENTAÇÃO: EXPLORE O CENTRO HISTÓRICO DO PORTO, PATRIMÓNIO MUNDIAL ORIENTEERING CIRCUIT: EXPLORE PORTO'S HISTORICAL CENTRE, WORLD HERITAGE SITE

Partida - Estátua a D. Pedro IV | Start - D. Pedro IV Statue
Monumento a D. Pedro IV, estátua equestre inaugurada em 1866 da autoria do escultor Célestin Anatole Calmels.
Monument to D. Pedro IV, an equestrian statue by Célestin Anatole Calmels inaugurated in 1866.

1- Estação de S. Bento | S. Bento Railway Station
Foi edificada no princípio do séc. XX, segundo o projeto do arquiteto Marques da Silva, no local onde se localizava o convento beneditino feminino de S. Bento de Avé-Maria. O interior da estação está revestido com painéis de azulejo do pintor Jorge Colaço.

Built in the beginning of the twentieth century according to the project by the architect Marques da Silva, on the same place where was once the former female Benedictine Convent of S. Bento de Avé-Maria. The vestibule is adorned with tile panels by the painter Jorge Colaço.

2- Igreja de Santa Clara | Church of Santa Clara
A construção data da primeira metade do séc. XV. Sofreu alterações na primeira metade do século XVIII, altura em que o seu interior foi integralmente revestido a talha dourada, obra do arquiteto-entalhador Miguel Francisco da Silva.
The construction dates back to the first half of the fifteenth century. It went through some changes on the first half of the eighteenth century, when its interior was fully coated with gilded woodwork, by the architect-carver Miguel Francisco da Silva.

3- Casa Museu Guerra Junqueiro | Guerra Junqueiro House Museum
Criado em 1942 pelos herdeiros do político e poeta Guerra Junqueiro, instalou-se num edifício do século XVIII, reabilitado em 1997 pelo arquiteto Alcino Soutinho. Reúne um interessante espólio de artes decorativas.
Created in 1942 by the heirs of the politician and poet Guerra Junqueiro, it was settled in an eighteenth century building, regenerated in 1997 by the architect Alcino Soutinho. It gathers a remarkable asset of decorative arts.

4- Chafariz de S. Miguel-o-Anjo | Fountain of São Miguel-o-Anjo
Construída no segundo quartel do séc. XVIII, esta fonte é composta por uma estrutura de granito, grades em ferro e pedra de Ançã na base com baixo-relevo, a coluna é rematada com a imagem de São Miguel.
Built on the second quarter of the eighteenth century, this fountain is composed by a granite structure, iron bars and a limestone bas-relief base. The column is topped by the image of St. Michael.

5- Torre da D. Pedro Pitões | Pedro Pitões Tower
Casa-torre medieval descoberta em 1940, durante os trabalhos de demolição dos antigos quarteirões da zona da Sé, foi reconstruída a 15 metros do seu local original.
This medieval tower was discovered in 1940, during the demolition of the ancient blocks in the Sé area. It was then rebuilt, being relocated from the original site some 15 meters.

6- Igreja de Nossa Senhora do Patrocínio | Church of Nossa Senhora do Patrocínio
O recolhimento de N.ª Sr.ª do Patrocínio da Mãe de Deus e St.ª Maria Madalena, foi instituído em 1681, na Rua Escura, junto à capela da Senhora do Ferro. Em 1757 o recolhimento é transferido para o Cadeçal iniciando-se as obras pouco tempo depois. Em 1768 constrói-se a igreja da autoria do mestre arquiteto Manuel dos Santos Porto.
The "Recolhimento of N.ª Sr.ª do Patrocínio da Mãe de Deus" and of "St.ª Maria Madalena", was established in 1681, in Rua Escura, next to the Chapel of "Senhora do Ferro". In 1757 the "Recolhimento" is relocated in Cadeçal, the works having started shortly after. In 1768 the church was built according to the project by the architect Manuel dos Santos Porto.

7- Alminhas da Ponte
No extremo do muro da Ribeira, um baixo-relevo do escultor Teixeira Lopes relembra a morte das centenas de pessoas que, para fugir às tropas de Sout, se precipitaram para a Ponte das Barcas, provocando o seu afundamento.
Almost at the extremity of the Ribeira wall, a bas-relief by the sculptor Teixeira Lopes recalls to memory the death of hundreds of people that occurred when the bridge of boats collapsed under the weight of those trying to escape the invading French army led by General Sout.

8- Casa do Infante / antiga Alfândega Régia | Old Royal Customs House
Foi mandada construir em 1325 por D. Afonso IV e funcionava como habitação régia, Casa da Moeda e Alfândega régia, mantendo a sua actividade até 1859. Segundo a tradição, nele terá nascido o Infante D. Henrique. Sua construção foi ordenada por king D. Afonso V in 1325, being used as Royal living quarters, and as Royal Mint and Customs. It continued to be used as a customs house post until the nineteenth century. According to tradition, this is where Infante D. Henrique the Navigator was born.

9- Mercado Ferreira Borges | Ferreira Borges Market
É um interessante exemplar de arquitetura do ferro no Porto, encomendada pela Câmara Municipal em 1885 para substituir o antigo Mercado da Ribeira. Foi restaurado e adaptado para espaço de animação cultural, onde presentemente está instalado o Hard Club.
This market, an important example of iron architecture in Porto, was built in 1885, by order of the City Council, to replace the old Mercado da Ribeira (Ribeira Market). It was later renovated and adapted to become an entertainment venue, where Hard Club is now located.

10- Igreja Monumento de S. Francisco de Assis | Monument Church of S. Francisco de Assis
É um dos principais templos medievais da cidade construído em finais do séc. XIV e início do século XV. A igreja, pertencente ao antigo convento da ordem franciscana, foi

alvo de intervenções várias, sendo de destacar o portal de finais do Século XVII. O interior apresenta-se revestido a talha dourada dos sécs. XVII e XVIII, motivo pelo qual este é um dos mais belos interiores sacros do país.

One of the City's most important medieval temples, it was built in the late fourteenth century, beginning of the fifteenth. The church, belonging to the ancient convent of the Franciscan Order, underwent several changes, with emphasis to the portal of the late seventeenth century. The interior is coated in gilded woodwork from the seventeenth and eighteenth centuries, being one of the most beautiful church interiors in the country.

11- Muralha Fernandina / Escadas do caminho Novo | D. Fernando Wall- Caminho Novo Stairway
A muralha Fernandina veio substituir a antiga cerca alto-medieval. Começou a ser construída no reinado de D. Afonso IV (1336), terminando em 1376, no reinado de D. Fernando. Atualmente é possível visualizar parte desta estrutura defensiva junto a Santa Clara.
The D. Fernando wall was built to substitute the old late-medieval wall, built by D. Afonso IV (1336). It was finished in 1376 under the reign of D. Fernando. Nowadays, it is still possible to see part of this defense structure next to the Church of Santa Clara.

12- Palácio de S. João Novo | Palace of S. João Novo
Casa nobre mandada edificar em 1727 pelo então administrador dos estaleiros da Ribeira, Pedro Costa Lima. A obra foi da autoria do Arquiteto António Pereira. Neste edifício chegou a funcionar um hospital militar, uma tipografia (Tipografia Comercial Portuense) e o Museu de Etnografia e História.
This noble house was built in 1727 according to the project by the architect António Pereira, and by order of Pedro Costa Lima, who was at that time the administrator of the Ribeira shipyards. The building has already housed a military hospital, a typography (Tipografia Comercial Portuense) and the Museum of Ethnography and History.

13- Igreja de Nossa Senhora da Vitória | Church of Nossa Senhora da Vitória
A construção inicia-se em 1755 e termina em 1769. Esta igreja foi bastante afetada durante o Cerco do Porto e por um incêndio que deflagrou em 1874 que destruiu o altar-mor. Destaca-se no seu interior a escultura da Virgem da autoria do escultor Soares dos Reis, exceto o rosto, encomendado a um santeiro local.
The church, built between 1755 and 1769, was quite damaged during the Siege of Porto and the main altar was destroyed by a fire in 1874. Inside stands out an image of the Virgin, by the sculptor Soares dos Reis, except the Virgin's face, replaced by a face ordered to a local image-maker.

14- Miradouro do Passeio das Virtudes | Viewpoint of Passeio das Virtudes

A alameda permite uma excelente perspectiva sobre o rio, até a barra da foz do Rio Douro. Em primeiro plano, pode ver-se a Fonte das Virtudes e, logo, os socalcos que descem até São Pedro de Miraigaia. Junto ao rio, vê-se o edifício da Alfândega.

The lane has an excellent view over the Douro River, down to its mouth. In the foreground one can see the Fountain of Virtudes and the terraces that go all the way down to São Pedro de Miraigaia. Next to the river, it is possible to see the building of the former Customs House.

15- Jardim João Chagas / Cadoaria | João Chagas Garden
O projeto, da autoria do paisagista alemão Emile David, foi executado em 1865/1866. No jardim estão as estátuas de Ramalho Ortigão e de António Nobre, um conjunto de esculturas de Juan Muñoz de 2001, assim como "O rapto de Ganímedes".
The project, by the German landscaper Emile David, was built in 1865/1866. In the garden there are statues of Ramalho Ortigão and António Nobre, and a set of sculptures by Juan Muñoz from 2001, as well as "O rapto de Ganímedes" (Kidnapping of Ganímedes)

16- Igreja da Ordem Terceira de Nossa Senhora do Carmo | Church of Ordem Terceira de Nossa Senhora do Carmo
Igreja construída na segunda metade do século XVIII, é um dos edifícios mais notáveis do rococó português, tanto na arquitetura como na talha que lhe molda o interior. A sua fachada lateral foi coberta em 1912 com um painel de azulejos da autoria de Silvestre Silvestri.
Church built in the second half of the eighteenth century considered to be one of the most remarkable buildings of Porto rococo, both in architecture as in the woodwork shaping its interior. In 1912, its lateral façade was covered with tiles by Silvestre Silvestri.

17 - Livraria Lello/Prólogo Livres | Lello/Prólogo Livres Bookshop
O atual edifício em que se encontra instalada foi inaugurado em 1906. Distingue-se pela sua fachada Arte Nova. No seu interior destacam-se a decoração em gesso pintado imitando madeira, a escada de acesso ao piso superior e o grande vitral existente no teto, que ostenta o monograma e a divisa da livraria. Em 2008 o jornal inglês The Guardian considerou-a a terceira mais bela do mundo, a mesma classificação atribuída pelo Lonely Planet, no seu guia "Lonely Planet's Best in Travel 2011".
The building where the library is now located was inaugurated in 1906. Special mention goes to its beautiful Art Nouveau façade. On the inside, stand out the decoration in painted plaster imitating wood, the staircase linking to the upper floor and the huge stained-glass skylight, bearing the library's monogram and motto. In 2008, the English newspaper The Guardian considered this library the world's third most beautiful, as did the Lonely Planet in its guide "Lonely Planet's Best in Travel 2011".

Caso de Estudo III

ROTA DE TAPAS
15 Out a 2 Nov

SABORES DE OUTONO
porto

Baixa e Ribeira

Rio Douro

Gaia

Lapa

3€
1 taça +
1 Estrela Damin
0,25L

Participa na Rota de Tapas e podes ganhar uma viagem a Barcelona.
Prezado e caro passageiro com um mínimo de 2 cartões de diferentes locais e adivida os sabores de um dos restaurantes presentes no percurso da Rota de Tapas. Entre neste desafio, experimenta as várias combinações gastronómicas e habilita-te a ganhar uma viagem para dois pessoas para conhecer os melhores restaurantes de tapas do mundo.

Vota na melhor tapa.
N.º Restaurantes

Nome: _____
Bic: _____
Data de Nascimento: _____
Tel: _____
Email: _____

Vota no melhor restaurante!
Facebook.com/EstrelaDaminPT
Instagram.com/EstrelaDaminPT
Regulamento disponível em [facebook.com/EstrelaDaminPT](https://www.facebook.com/EstrelaDaminPT)

Estrela Damin
SABORES DE OUTONO

Barcelona

Mapa desenvolvido pela team marketing

Casa do Carmo

01

BRÁS DE ALHEIRA



Alheira de caça macerada com cerveja (Bock Dam), envolvida em batata e ovo.
Travessa do Carmo nº5
Ter. a Qui. 12h00-15h00
e 18h00-20h00
Sex. 12h00-15h00 e 18h00-21h00
Sáb. a Dom. 18h00-01h00

Trinkas

02

PÃEZINHOS DA CASA



Pão/Tosta miniatura recheado com queijo, ervas e enchidos gratinados.
Praça Gomes Teixeira, nº 260
Seg. a Qua. 18h30-22h30
Qui. a Sáb. 10h30-02h00

Moonshine

03

ESPETADA DE OUTONO



Espetada com carne de novilho, bacon e ananás, acompanhada de batata-doce frita com orégãos.
Rua Sá de Noronha nº81
Ter. a Dom. 16h00-02h00

Portus Bar

04

BOLA À PORTUS



Massa bola, frango, enchidos, queijo, pimento, cebola e tomate.
Rua Sá Noronha, nº 78 a 80
Ter. a Dom. 18h00-00h00

Serrote

09

CEVICHE DE SALMÃO COM MEL



Salmão marinado em citrinos, com tostinhas e mel.
Rua da Picaria, nº 9
Seg. a Sáb. 20h00-00h00

Tasquinha dos Sabores

10

PÉ DE COGUMELO



Cogumelos salteados com bacon e orégãos, pimento Padron e mozzarella em massa filo.
Rua da Picaria, nº 32
Ter. a Qui. 12h30-15h00
e 19h30-23h00
Sex. a Sáb. 12h30-15h00
e 19h30-00h00

Canelas de Coelho

15

PEDAÇOS DE OUTONO



Rochife aromatizado com puré de castanha e doce de abóbora.
Rua Elísio de Melo, nº 29/31
Seg. a Dom. 12h00-02h00

Maus Amigos

16

BRO-CHETA AZEITEIRA



Pão, pasta de alheira, alface, tomate, queijo da serra e molho de francesinha.
Rua das Taipas, nº 111
Seg. a Qui. 12h00-15h00
e 18h00-20h00
Sex. a Sáb. 12h00-15h00
e 18h00-00h00

Preenche os espaços em branco e digita o símbolo de pagamento em um dos restaurantes adjacentes.

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Preenche os espaços em branco com os cartões das Vistas Restaurantes da Rota de Tapas.

Com Cartões Restaurantes, faz o pedido da tua Rota de Tapas e escolhe o restaurante onde quiseres. Não te preocupes com o transporte, a Rota de Tapas faz o transporte de regresso ao teu carro.

Vágem a **Bacalhôa** Colecciona aqui os teus cartões.

Pausa

05

PAUSA NO PÃO



Preguinho do lombo em pão de sementes papoila, com queijo de seia, cebolinho, malaguetas e chutney de abóbora.
Rua José Falcão, nº 62
Ter. a Dom. 18h00-00h00

Máximo

06

MORCELA DO CHEFE



Morcela de Feixas gratinada em mel caseiro, com maçã laminada e tostas.
Rua José Falcão, nº 115
Seg. a Qui. 08h00-22h00
e 22h00-00h00
Sex. a Sáb. 08h00-22h00

Tapas Club Lounge Bar

11

MONTADITO DE ALHEIRA



Pão, tomate, pasta de azeitona e alheira de caça.
Rua da Picaria, nº 55/57
Ter. a Dom. 18h00-02h00

La Scala

12

BIFANA À LA SCALA



Carne de porco, azeitonas, pão torrado e doce de tomate.
Rua da Conceição, nº 20
Seg. a Sáb. 07h00-22h00

Picota

17

CODORNIZ FLAMEJADA



Codorniz flamejada em brandy, com molho de mel, castanhas e tostas.
Largo São Domingos, nº 5E
Seg. a Qui. 09h30-02h00
Dom. 09h30-19h00

Real Feitoria

18

ESPETADINHA REAL



Carne de porco, castanhas, tripa enfarinhada e pimento.
Rua Infante D. Henrique, nº 20
Seg. a Dom. 12h00-15h00
e 20h00-23h00

ROTA DE TAPAS



Lusitano

07

LUSITANO



Broa de milho, puré de grão-de-bico, bacalhau desfiado com azeite, alho, conchos e pimento grelhado.
Rua José Falcão, nº 137
Qua. e Qui. 21h30-02h00
Sex. e Sáb. 22h00-01h00

Creperia da Baixa

08

CREPE FRANCESINHA



Massa de crepe, queijo, fiambre, linguiça e molho de francesinha.
Rua José Falcão, nº157,
Loja nº 1
Seg. a Qui. 12h00-22h00
Qui. a Sáb. 12h00-00h00

Bom de Sal

13

PATO AGRIDOCE



Pão torrado, pato confitado, chouriço, queijo, doce de abóbora e passas.
Rua Martim de Libertade, nº 108
Seg. 12h00-18h00
Ter. a Sáb. 12h00-23h00

O Pintxo

14

PINTXO DE SALMÃO



Fatia de pão com salmão, couve roxa, couve branca, maionese e azeitona.
Rua de Almada, nº 301
Seg. a Sáb. 16h00-00h00

A Parte

19

TAPÁ À PARTE



Pão, pato confitado, salpicão de porco preto, queijo da ilha e amêndoas.
Rua das Flores, nº 48
Seg. a Dom. 11h30-15h30
e 19h00-00h00

Caldeireiros

20

ROJÃOZINHO EM PRATO



Carne de porco, pickles e azeitonas.
Rua dos Caldeireiros, nº 139
Seg. a Sáb. 16h30-01h00

Imagens meramente ilustrativas.

Anexo III

Manual de Identidade



| | |
|--------------------------------------|----|
| Marca | 01 |
| Áreas de Envolvimento | 02 |
| Construção do Logótipo | 03 |
| Tipografia | 04 |
| Cor do Logótipo | 05 |
| Dimensão Mínima | 06 |
| Utilização do Logótipo Monocromático | 07 |
| Utilização do Logótipo Fundos de Cor | 08 |
| Utilização Logótipo | 09 |
| Aplicações Cartão de Visita | 10 |
| Aplicações Envelope | 11 |
| Aplicações Papel de Carta | 12 |
| Aplicações Postais | 13 |
| Aplicações Capa de Brochura | 15 |
| Aplicações T-shirt | 16 |
| Aplicações Cartão de Consumo | 18 |

1 MARCA



"A melhor rede social ainda é uma mesa rodeada de amigos e um bom vinho." (autor desconhecido)
Partindo da citação supramencionada, criou-se um logótipo cujo objectivo é apresentar o melhor circuito de tascos para conheceres os tradicionais petiscos da cidade do Porto. Com a vantagem de poderes, também, conhecer melhor a própria cidade e as pessoas que tanto a caracterizam.
O vinho, a convivência e a familiaridade são características existentes num tasco e, desta forma, pertenceu-se criar um logótipo que transmiti-se essas mesmas características, utilizando como objecto gráfico uma garrafa de vinho e um coração.

2 ÁREAS DE ENVOLVIMENTO



3 CONSTRUÇÃO DO LOGÓTIPO

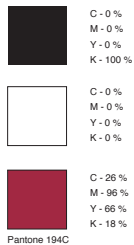


4 TIPOGRAFIA

AMERICAN CAPTAIN

**ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
0123456789**

5 COR DO LOGÓTIPO



6 DIMENSÃO MÍNIMA



7 UTILIZAÇÃO DO LOGÓTIPO MONOCROMÁTICA



8 UTILIZAÇÃO DO LOGÓTIPO FUNDO DE COR



A utilização do logótipo em fundos de cor deve ser utilizado com as versões monocromáticas.

9 UTILIZAÇÃO INCORRETA DO LOGÓTIPO



Distorcer o logótipo



Separar os elementos do logótipo

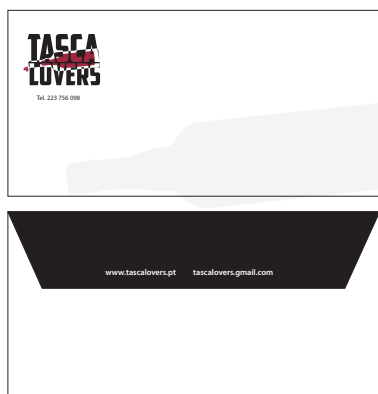


Mudar as cores do logótipo

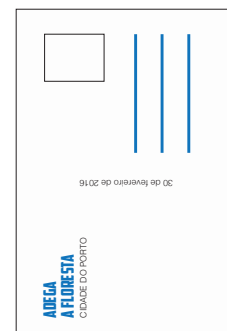
10 APLICAÇÕES CARTÃO DE VISITA



11 APLICAÇÕES ENVELOPE

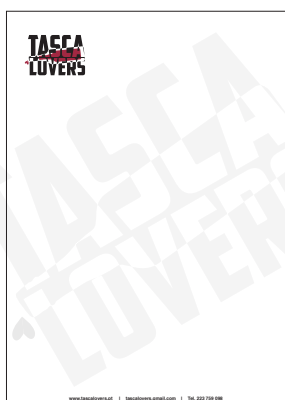


13 APLICAÇÕES POSTAIS

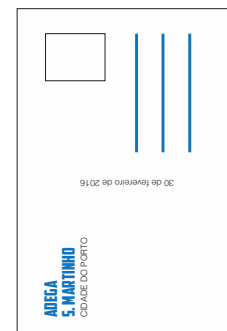


Postal básico da Tasca Lovers com a identificação da tasca a ser visitada.

12 APLICAÇÕES CARTA

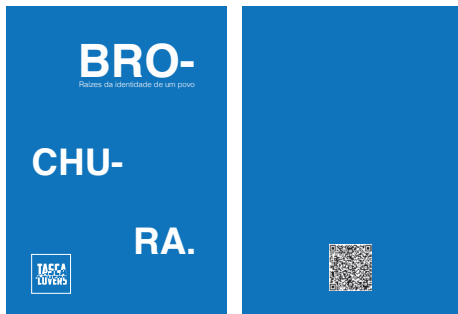


14 APLICAÇÕES POSTAIS



Exemplo do postal personalizado da Tasca Lovers com a identificação da tasca a ser visitada.

15 APLICAÇÕES
CAPA DE BROCHURA



16 APLICAÇÕES
T-SHIRT



17 APLICAÇÕES
T-SHIRT



18 APLICAÇÕES
Cartão de Consumo

