

Festivais gastronómicos de enguias em Portugal: Nostalgia, identidade e património alimentar

Eel gastronomic festivals in Portugal: Nostalgia, identity, and food heritage

ANA CARVALHAS¹

VÍTOR TORRES²

Resumo: Os festivais gastronómicos de enguias em Portugal são espaços privilegiados de nostalgia de costumes antigos, de identidade cultural e de patrimonialização alimentar, além de serem meios de dinamização de economias regionais. A partir da análise de três festivais portugueses neste âmbito – o Festival Gastronómico da Enguia na Murtosa, o Mês da Enguia em Salvaterra de Magos e o Festival da Enguia da Lagoa de Santo André em Santiago do Cacém –, procura-se compreender como estes eventos articulam as três componentes referidas. A metodologia consistiu num levantamento documental, numa observação participante e em conversas com organizadores e visitantes. Conclui-se que estes festivais funcionam como rituais contemporâneos de celebração comunitária, reforçando laços afetivos com o território e revitalizando práticas culinárias locais, ainda que em tensão com a sustentabilidade da espécie, a enguia europeia, sobre a qual paira hoje a ameaça de extinção.

Palavras-chaves: Cultura alimentar; Enguias; Festivais gastronómicos; Nostalgia alimentar.

Abstract: Eel gastronomic festivals in Portugal represent privileged spaces for nostalgia for bygone times, cultural identity, and food heritage, in addition to being means of regional economic dynamism. Based on an analysis of the three unique examples in Portugal – the Gastronomic Eel Festival at Murtosa, the Eel Month at Salvaterra de Magos, and the Santo André Lagoon Eel Festival at Santiago do Cacém –, this study seeks to understand how these events articulate those three components. The methodology is based on documentary research, participant observation, and conversations with organizers and visitors. The conclusion is that these festivals function as contemporary rituals of community celebration, strengthening emotional ties with the territory and revitalizing local culinary practices, albeit at odds with the sustainability of the European eel, a species threatened today with extinction.

Keywords: Food culture; Eels; Gastronomic festivals; Food nostalgia.

¹ Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Portugal. ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0007-4184-4647>.

² Departamento de Física e I3N, Universidade de Aveiro, Portugal. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3795-6818>.

1. Introdução

A presença das enguias (falamos aqui da enguia europeia, *Anguilla anguilla*) na alimentação portuguesa possui uma longa tradição, embora circunscrita a certas regiões ribeirinhas e lagunares, nas quais a pesca artesanal permitiu o desenvolvimento, ao longo dos anos, de práticas culinárias, que ajudaram a moldar identidades locais. Este peixe, outrora muito abundante, mas hoje bastante escasso por causas não completamente esclarecidas, tornou-se um símbolo de memória e de pertença, mantendo-se vivo em diversas manifestações culturais. Entre estas avultam os festivais gastronómicos, que, nos últimos tempos, têm assumido crescente relevância como expressão de património alimentar, como recurso turístico e como motor de desenvolvimento económico regional.

Os festivais gastronómicos, eventos públicos organizados em torno de um determinado alimento, constituem espaços de preservação da memória, afirmação identitária e patrimonialização alimentar, isto é, transmissão geracional de um determinado alimento. Tal como defende o socio-antropólogo francês Jean-Pierre Poulain (2002: 20), o património alimentar opera como um marcador partilhado por um grupo populacional, ancorado num território e sustentado na transmissão de determinados saberes e práticas (Poulain, 2002: 20). A socióloga, também francesa, Jacinthe Bessière (2013: 37) reforça essa ideia, ao defender que

esses processos de patrimonialização implicam uma valorização, tanto simbólica como económica, de tradições alimentares, que ocorre normalmente em contextos turísticos e de desenvolvimento local. Para o antropólogo português José Manuel Sobral (2017: 200), o revivalismo da alimentação regional representa uma resposta às pressões da globalização e da homogeneização cultural, transformando a cozinha tradicional num recurso de diferenciação e de atração de visitantes a zonas afastadas dos grandes centros.

Neste contexto, a enguia é não só um alimento antigo em certas zonas da paisagem litoral portuguesa como também um símbolo cultural. A sua preparação culinária, seja frita, seja de caldeirada, ensopada, grelhada ou de vários outros modos (Modesto, 2003), integra tradições transmitidas de geração em geração, como exemplificam as mulheres conhecidas por «fritadeiras da Murtosa», sediadas nessa vila à beira da ria de Aveiro, que, na primeira metade do século XX, fritavam a enguia e a conservavam em molho de escabeche, para a venderem em diversas feiras e romarias do centro do país (Carvalhas e Sobral, 2022). Pratos de enguias remetem para dimensões mais profundas de memória, para as quais se tem usado, na literatura, a expressão «nostalgia alimentar» ou «nostalgia culinária». Como observa a especialista em Estudos Culturais norte-americana Anita Mannur (2007: 11), que tem explorado este tema, a nostalgia alimentar transcende uma simples memória:

constitui uma prática cultural através da qual os sujeitos revivem experiências afetivas fortes e afirmam a sua pertença a um território e a uma comunidade. No caso das enguias em Portugal, trata-se de manter a memória dos tempos em que esses peixes abundavam não só nas águas da ria de Aveiro, mas também no curso do rio Tejo e na Lagoa de Santo André, em contraste com a grande escassez da atualidade, tanto no país como no globo, que levou à classificação, em 2008, da *Anguilla anguilla* como espécie «criticamente ameaçada» (Pike *et al.*, 2020). A enguia, apesar da sua atual raração entre nós, como de resto na Europa, tem ganho progressivamente o estatuto de alimento identitário das referidas regiões.

Os festivais gastronómicos de enguias, ao reunirem populações locais, visitantes e emigrantes, configuram-se como rituais contemporâneos de sociabilidade pública e de património (Csergo, 2019; Bessière, 2013: 37-39). Estes eventos funcionam, assim, como palcos onde o passado é convocado para projetar o futuro: a cozinha nostálgica proporciona uma experiência coletiva de afirmação cultural, contribuindo ao mesmo tempo para a valorização turística e económica dos territórios. O presente artigo analisa os três festivais de enguias que ocorrem em Portugal: de norte para sul, o Festival Gastronómico da Enguia na Murtosa, o Mês da Enguia em Salvaterra de Magos e o Festival da Enguia da Lagoa de Santo André em Santiago do Cacém. Tendo-os testemunhado diretamente a todos, exami-

namos o modo como estes eventos reforçam laços identitários ancorados na memória coletiva, reforçam a identidade cultural das pessoas originárias das regiões em causa, e contribuem para preservar e reinventar patrimónios alimentares, dinamizando o turismo e a economia locais. No entanto, dadas as ameaças ecológicas que pendem sobre a matéria-prima culinária, tais celebrações expõem e problematizam a tensão entre a valorização cultural e a sustentabilidade da enguia.

Depois do enquadramento conceptual e da apresentação da metodologia deste estudo, apresentamos os seus resultados e, finalmente, as conclusões retiradas.

2. Enquadramento conceptual

A compreensão dos festivais gastronómicos de enguias em Portugal exige a articulação de três noções centrais – nostalgia culinária, identidade cultural e património alimentar. Em conjunto, elas permitem ler estes eventos como manifestações públicas de memória coletiva enraizadas em territórios específicos, como modos de afirmação identitária e como espaços de transmissão de práticas e sabores antigos, portanto, de afirmação patrimonial. O património alimentar, tal como o define Poulaïn (2002: 19-21), é um marcador identitário partilhado, baseado numa relação entre produtos, práticas e lugares transmitida geracionalmente. Bessière (2013: 37-39), por seu lado, sublinha que a patrimonialização é um pro-

cesso social, dinâmico, de valorização simbólica e económica, frequentemente ativado em contextos turísticos, no qual saberes e fazeres dos antepassados são reatualizados e reinterpretados. Esta dinâmica deve ser lida à luz de movimentos de revivalismo alimentar contra a globalização dominante. De facto, Sobral interpreta a exaltação contemporânea das cozinhas locais e regionais como uma resposta às pressões de homogeneização cultural, convertendo o «tradicional» e o «autêntico» em relevantes recursos de valorização territorial e de desenvolvimento rural (Sobral, 2017: 200).

A tradição culinária remete para a persistência de repertórios e práticas ao longo do tempo, sustentada por dispositivos de transmissão e legitimação cultural. Como observa Csergo (2019), o reconhecimento de um alimento como «tradicional» resulta de um prolongado processo de codificação simbólica, no qual receitas, técnicas, atos e contextos de consumo se vão cristalizando como uma referência identitária (Csergo, 2019). Em torno das enguias, em Portugal esta continuidade manifesta-se tanto em práticas domésticas e ofícios artesanais (um exemplo emblemático é a atividade profissional das «fritadeiras da Murtosa»), como em estabelecimentos de restauração, muitas vezes de gestão familiar, que preservam e renovam modos de confeção, num exemplo de conjugação de memória e reinvenção.

A nostalgia alimentar, ligada a tradições da cozinha familiar, é o conceito que ajuda a com-

preender a dimensão afetiva e a relevância social destes festivais. Para Mannur essa nostalgia ultrapassa uma mera memória ou saudade difusa: é uma prática cultural através da qual se afirmam pertenças, sobretudo em contextos de deslocação e mudança das populações (Mannur, 2007 e 2017). Do ponto de vista psicossocial, a nostalgia cumpre funções existenciais de um grupo social, ao reforçar a sua identidade, ao conferir sentido comunitário e ao cimentar laços interpessoais, o que explica a sua potência mobilizadora para eventos públicos de comensalidade (Sedikides *et al.*, 2004). Os festivais gastronómicos constituem, assim, rituais de patrimonialização: fortalecem vínculos afetivos com o território e tornam visíveis saberes e sabores locais a públicos mais alargados (Csergo, 2020; UNESCO, s.d.). No universo das enguias, essa gramática da nostalgia expressa-se, por exemplo, no retorno de migrantes, incluindo emigrantes, para reviver sabores de infância e juventude, enquanto inscreve, no presente, memórias de uma abundância de pesca e consumo que, entretanto, desapareceu.

3. Metodologia

O presente estudo adotou uma abordagem qualitativa, de carácter descritivo e interpretativo, orientada para a compreensão das práticas culturais e sociais patentes nos festivais gastronómicos de enguias em Portugal. Para tal, foram seguidas três estratégias de recolha

de informação: 1) levantamento documental: análise de conteúdos publicados em *sites* institucionais das autarquias e associações, brochuras de divulgação turística e notícias na imprensa local e nacional; 2) observação participante: trabalho de campo nos três festivais referidos (Murtosa, Salvaterra de Magos e Santiago do Cacém), que permitiu registar práticas culinárias, dinâmicas sociais e experiências de comensalidade; 3) conversas com organizadores, proprietários de restaurantes e comensais, que proporcionaram a recolha de informações sobre materiais, práticas e valores associados ao consumo de enguias. A triangulação destes dados, recolhidos no terreno em 2024 e 2025, visou não apenas caracterizar os festivais dos pontos de vista organizativo e logístico, mas também e sobretudo compreender o seu papel como espaços de nostalgia culinária, de reforço da identidade coletiva e de patrimonialização alimentar, a que acresce obviamente a dinamização socioeconómica dos territórios, procurando nós compreender em que medida as práticas correspondiam às descrições conceptuais encontradas na literatura. No nosso trabalho de campo recolhemos dados sobre a origem e a preparação das enguias servidas, por meio de conversas informais com organizadores dos festivais e responsáveis pelos restaurantes aderentes. Com esta pesquisa apurámos que que, na maior parte dos casos, não havia captação local, mas sim apropriação do estrangeiro de peixes cultivados em aquicultura,

um processo que hoje na Europa predomina sobre a pesca de enguias selvagens (EC e EU-MOFA, 2021).

4. Resultados

O Mês da Enguia em Salvaterra de Magos é o mais antigo e o de maior duração, já que se realiza desde 1997 e ocupa uma rede de restaurantes locais durante todo o mês de março; seguiram-se o Festival Gastronómico da Enguia na Murtosa, que tem lugar desde 2007, com um formato concentrado num só fim de semana; e o Festival da Enguia da Lagoa de Santo André, realizado, desde 2016, ao longo de 20 dias, numa rede de restaurantes, tal como em Salvaterra de Magos. Estes festivais são a seguir apresentados, de norte para sul.

4.1. Festival Gastronómico da Enguia da Murtosa

Organizado pela Confraria Gastronómica «O Moliceiro», em parceria com o município local, o Festival da Murtosa realiza-se em outubro durante um fim de semana num espaço público da vila da Murtosa perto da antiga fábrica da COMUR (cujo início está ligado à atividade das «fritadeiras»), nas margens da ria de Aveiro. O evento teve em 2024 a sua 16.^a edição. O formato consiste num almoço com dois serviços em dois dias, com cerca de 300 comensais em cada dia. O menu privilegia a caldeirada de enguias e enguias fritas em escabeche, os pratos de enguias tradicionais da

ria de Aveiro, sendo a sobremesa o pão-de-ló tradicional de Ovar. Segundo a organização, as enguias servidas provêm de aquicultura em países europeus, fornecidas por um operador com armazém no Cais da Ribeira (Murtoza), dada a escassez atual do peixe na ria de Aveiro. Além da gastronomia, o programa integra passeios de moliceiro e percursos cicláveis, reforçando a ligação entre comensalidade, paisagem e identidade local.

4.2. Mês da Enguia de Salvaterra de Magos

Ao longo de março, sob responsabilidade do Município de Salvaterra de Magos, o «Mês da Enguia» mobiliza cerca de duas dezenas de restaurantes no mês de março: foram 17 em 2024 e 20 em 2025, distribuídos por Salvaterra de Magos, Foros de Salvaterra, Marinhais, Muge, Escaroupim, Vale Queimado e Barragem de Magos. Articula comércio local, alojamento, vinhos, artesanato, passeios no Tejo e o uso de equipamentos culturais (cf. «Mês da Enguia com vasto programa...», 2024; «29.ª edição do Mês da Enguia...», 2025; Mês da Enguia, 2025; «Mês da Enguia em Salvaterra...», 2025). A enguia surge como um «produto revelador» da identidade ribatejana, sendo apelidada nos cartazes de «rainha do Tejo» («29.ª edição do Mês da Enguia...», 2025). Os pratos mais frequentes são a caldeirada, o ensopado e as enguias fritas com arroz de feijão; no vale do Tejo persistem preparações específicas, inco-

muns na ria de Aveiro, como os «eirós» grelhados («eirós» é o termo antigo para enguia, usado principalmente quando o peixe atinge determinado tamanho). Quanto à procura, a autarquia e a imprensa referem «milhares de visitantes», preferindo fornecer indicadores de consumo: 5,5 toneladas em 2018 e mais de 6 toneladas na 23.ª edição, em 2019 («Mês da Enguia 2018 – Balanço...», 2018 e «23.ª edição do Mês da Enguia...», 2019). O território integra lugares de grande densidade simbólica, como Escaroupim, perto de Salvaterra de Magos, uma aldeia palafítica onde existe uma Casa Típica que preserva a herança dos pescadores sazonais vindos sobretudo da Praia da Vieira, os avieiros, a quem o escritor Alves Redol (1942) chamou os «ciganos do rio». É possível realizar passeios no Tejo em embarcações ancoradas nas imediações do restaurante «O Escaroupim», na localidade com o mesmo nome, um dos mais frequentados no certame («29.ª edição do Mês da Enguia...», 2025; Mês da Enguia, 2025).

4.3. Festival da Enguia da Lagoa de Santo André

Promovido pela Câmara Municipal de Santiago do Cacém, o Festival da Lagoa de Santo André realizou em 2025 a sua 10.ª edição, entre 24 de janeiro e 9 de fevereiro, num modelo assente numa rede de restaurantes, aparentado ao do «Mês da Enguia» do Ribatejo, mas mais curto (cf. «10.º Festival da Enguia da

Lagoa de Santo André celebra...», 2025; «10.º Festival da Enguia da Lagoa de Santo André», 2025). À edição mais recente aderiram nove restaurantes, todos eles na freguesia de Santo André, no entorno da Reserva Natural das Lagoas de Santo André e da Sancha: A Cascalheira; Cantinho dos Sabores; Che Daniel; Dom Lucas; Faz-te Esperto; Figo Doce; Giz na Praia; Mesa da Vila; Ti Lena – Restaurante & Casa do Gin «10.º Festival da Enguia da Lagoa de Santo André celebra...», 2025; «Festival da Enguia da Lagoa de Santo André...», 2025; «Frita, grelhada ou na caldeirada...», 2025). Destacam-se nas ementas a caldeirada, o ensopado e a açorda de alho com enguias fritas, pratos onde está bem patente a tradição da cozinha alentejana («10.º Festival da Enguia da Lagoa de Santo André celebra...», 2025). De acordo com responsáveis de restaurantes aderentes, parte das enguias é ainda capturada localmente, por alguns poucos pescadores. A lagoa, relativamente pequena, é aberta ao mar anualmente, através do rompimento da barra arenosa, para renovação hídrica e prevenção de eutrofização, num trabalho articulado de diversas autoridades («Abertura da Lagoa de Santo André ao mar...», 2023; «Reserva Natural...», s.d.). A autarquia explicita que o objetivo do festival é impulsionar a economia local por via da gastronomia nos restaurantes locais («10.º Festival da Enguia da Lagoa de Santo André celebra...», 2025).

5. Discussão

A comensalidade coletiva na Murtosa e as refeições em redes de restaurantes em Salvaterra de Magos e Santo André são rituais contemporâneos que mobilizam a nostalgia alimentar, reforçam as identidades locais (Csergo, 2019) e confirmam a ideia de que os festivais gastronómicos são dispositivos de patrimonialização. Os três casos obedecem a duas matrizes distintas (dois almoços coletivos e redes de restaurantes), mas convergem na finalidade de preservar e projetar patrimónios culinários locais e de dinamizar a economia e o turismo local.

Nos festivais analisados é dada visibilidade a repertórios culinários, são convocadas memórias e atualizadas pertenças territoriais, em linha com as discussões na literatura sobre o tema (Poulain, 2002: 33-34; Bessière, 2013: 37-39). Estes eventos podem ser considerados manifestações do revivalismo contemporâneo das cozinhas regionais, assumindo aqui centralidade as festas e feiras gastronómicas, em reação às ameaças de homogeneização inerentes à globalização (Sobral, 2017: 200 e 212). A valorização económica do território está claramente presente.

As diferenças de aprovisionamento das enguias (importação na Murtosa e em Salvaterra de Magos; captura local, ainda que residual, comparada com os padrões de outrora, na lagoa de Santo André) refletem alterações das práticas de mercado e expõem a tensão entre uma identidade ancorada no território e o

actual estatuto da enguia como espécie ameaçada. Com efeito, no plano ético-ambiental, a valorização cultural da enguia europeia nos festivais gastronómicos colide com o seu estatuto de espécie «criticamente ameaçada» (Pike *et al.*, 2020) e com a resposta regulatória europeia, que determinou a manutenção, em 2024, do fecho semestral de qualquer pesca comercial em águas marinhas/salobras e a proibição da pesca recreativa, o que exige uma prudência acrescida por parte dos organizadores (Council of the EU, 2023).

Em França, o setor da alta cozinha tornou-se um ator relevante nesta área: a 5 de dezembro de 2023, a rede internacional Relais & Châteaux (via o seu *World Culinary Council*) decidiu retirar a enguia dos seus menus, com efeitos imediatos, e apelou aos seus cerca de 580 membros para seguirem esse exemplo, alinhando-se com as recomendações científicas para suspender a pesca da espécie. As imprensa gastronómica e generalista têm documentado esta viragem «eco responsável», com chefes a evitarem espécies ameaçadas e a educarem clientes sobre alternativas (cf. «Relais & Châteaux Chefs Pledge...», 2023; «Relais & Châteaux Chefs to Remove...», 2023; «Relais & Châteaux chefs Ban...», 2023).

Em Portugal, a experiência recente da falta de lampreia para um festival gastronómico em Penacova oferece um precedente útil para a reflexão sobre o futuro dos festivais de enguias: confrontados com a extrema escassez

de lampreia, os organizadores cancelaram o festival em 2024 e, em 2025, reconfiguraram a iniciativa para pratos de outros peixes do rio, associando-lhe uma reunião científica e um debate público sobre sustentabilidade (cf. «Falta de lampreia obriga Câmara de Penacova a cancelar festival», 2024; «Falta de lampreia e preços elevados...», 2025; «Câmara quer travar declínio da lampreia», 2024). Tal modelo de programação procura conjugar a preservação da memória e da identidade alimentar com boas práticas ecológicas.

É curioso verificar que tradições locais baseadas numa antiga abundância em certas regiões nacionais são hoje, num tempo de globalização, mantidas com o recurso à importação desse peixe, muitas vezes cultivado em aquicultura, portanto, de um modo muito distante das antigas localidades. Não falta quem diga que as enguias já não têm o sabor de antigamente.

Em suma, a análise dos festivais de enguias em Portugal mostra que a nostalgia, a identidade e a patrimonialização que os sustentam coexistem com constrangimentos ecológicos cada vez mais nítidos. O modo como as autarquias e os organizadores têm respondido às exigências ecológicas é variado. Os modelos de programação adaptativa no caso das lampreias revelam que a continuidade destas celebrações dependerá da capacidade de ler criticamente o contexto e de reinterpretar os rituais de comensalidade à luz das responsabilidades

patrimoniais e ambientais. Será preciso, cada vez mais, articular nostalgia, identidade e património com a responsabilidade ecológica.

6. Conclusão

O estudo mostrou que os três festivais gastronómicos de enguias em Portugal – na Murtosa, em Salvaterra de Magos e em Santiago do Cacém – operam como dispositivos públicos de patrimonialização: atualizam memórias, reencenam pertenças territoriais e projetam repertórios culinários locais. A leitura conjunta dessas características evidencia que estes eventos, que mobilizam públicos locais, visitantes e imigrantes em torno de um «emblema» gastronómico, são rituais contemporâneos de identidade.

A análise comparada dos três festivais revelou diferenças claras nos formatos organizativos (almoço coletivo vs. redes de restaurantes) e nas estratégias de aprovisionamento (importação de enguias de aquicultura na Murtosa e em Salvaterra de Magos vs. captura local na lagoa de Santo André). Este último contraste revela a tensão da celebração da tradição com os constrangimentos ecológicos que hoje pendem sobre a *Anguilla anguilla* e que impuseram limites à sua pesca e consumo.

A continuidade destas celebrações dependerá menos do seguimento de modelos fixos e mais da capacidade de reinterpretar o ritual à luz das responsabilidades patrimonial e

ambiental, assegurando transparência sobre as práticas e escolhas que moldam as experiências públicas. Não decorre da nossa análise um roteiro prescritivo, mas sim chaves de leitura radicadas na necessidade de articular património com responsabilidade ecológica.

Como limitações deste estudo, assinala-se a dependência de fontes institucionais e o carácter informal das conversas que sustentaram alguns aspetos descritivos, bem como as limitações da observação direta realizada. Investigações futuras poderão alargar o escopo comparativo (para a escala ibérica ou mesmo europeia, já que existem festivais semelhantes noutras países, como, por exemplo, em Espanha, o Festival Gastronómico de la Anguila, em Soto del Barco, nas Astúrias, e, em Itália, a Sagra dell'Anguilla, em Comacchio), incorporar métricas económicas e ecológicas em séries temporais, e explorar a receção dos públicos (incluindo as suas motivações, as percepções de autenticidade e o impacto das mensagens de sustentabilidade). Tudo isso permitirá aprofundar o conhecimento do papel antropológico e social deste tipo de festivais.

Bibliografia

Impressa

- Carvalhas, A. e Sobral, J. (2022). Uma biografia breve da enguia: Do Mar dos Sargos à Feira de São Mateus em Viseu, passando pela ria de Aveiro. *e-Letras com Vida – Revista de Estudos Globais: Humanidades, Ciências e Artes (e-LCV)*, 9: 126-141;

Csergo, J. (2020). Les patrimoines alimentaires sur les listes du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco: Éléments de caractérisation et enjeux d'un domaine culturel. Em: Csergo, J., Hottin, C. e Schmit, P. (eds.). *Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales*. Éditions de la Maison des sciences de l'homme. Paris;

Mannur, A. (2007). Culinary Citizenship and Diaspora. *MELUS*, 32, 4: 11-31;

Mannur, A. (2017). *Culinary Nostalgia: Regional Food and Contemporary Diasporic Literature*. University of Georgia Press. Athens;

Modesto, M. de L. (2003). *Cozinha Tradicional Portuguesa*. (20.ª ed.). Editorial Verbo. Lisboa;

Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France. Paris;

Redol, A. (1942). *Avieiros*. Livraria Portugal. Lisboa;

Sedikides, C., Wildschut, T. e Baden, D. (2004). Nostalgia: Conceptual Issues and Existential Functions. Em: Greenberg, J., Koole, S. e Pyszczynski, T. (eds.). *Handbook of Experimental Existential Psychology*. Guilford Press. New York;

Sobral, J. M. (2017). O revivalismo da alimentação regional e local e as estratégias de desenvolvimento rural. Em: *Reflexiones Rayanas*. Asociación de Antropología de Castilla y León. Ávila. Vol. 1.

Digital

10.º Festival da Enguia da Lagoa de Santo André celebra a tradição gastronómica. (2025, 21 de janeiro). *Câmara Municipal de Santiago do Cacém*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://www.cm-santiagocacem.pt/wp-content/uploads/programa-10.o-Festival-da-enguia-da-Lagoa-de-Santo-Andre.pdf>;

10.º Festival da Enguia da Lagoa de Santo André. (2025, 21 de janeiro). *Região Sul*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://regiao-sul.pt/sociedade/10o-festival-da-enguia-da-lagoa-de-santo-andre>;

23.ª edição do Mês da Enguia. (2019, 1 de março). *Município de Salvaterra de Magos*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://www.cm-salvaterrademagos.pt/informacoes/noticias/item/3362-23-edicao-do-mes-da-enguia-no-concelho-de-salvaterra-de-magos-de-1-a-31-de-marco>;

29.ª edição do Mês da Enguia. (2025, 20 de fevereiro). *Município de Salvaterra de Magos*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://www.cm-salvaterrademagos.pt/informacoes/noticias/item/5248-29-edicao-do-mes-da-enguia-de-1-a-31-de-marco-no-concelho-de-salvaterra-de-magos>;

29.ª edição do Mês da Enguia de 1 a 31 de março no concelho de Salvaterra de Magos. (2025, 26 de fevereiro). *Falcoaria Real*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://www.falcoariareal.pt/pt/media/informacoes/noticias/29-edicao-do-mes-da-enguia-de-1-a-31-de-marco-no-concelho-de-salvaterra-de-magos>;

Abertura da Lagoa de Santo André ao mar – Cooperação APA, ICNF e AMN (Nota OCS n.º 10/2023). (2023, 3 de março). *APA*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: https://apambiente.pt/sites/default/files/_A_AP/Comunicacao/Media/NotasOCS2023/NotaOCS_10_2023_AberturaLagoaSantoAndre.pdf;

Bessière, J. (2013). Quand le patrimoine alimentaire innove. Essai d'analyse sociologique des processus d'innovation patrimoniale alimentaire au service des territoires. *Mondes du Tourisme*, 7: 37-51 [Versão eletrónica]. Acedido em 31 de agosto de 2025, em: <https://journals.openedition.org/tourisme/182>;

Câmara quer travar declínio da lampreia. (2024). *Município de Penacova*. Acedido em 29 de agosto de 2025, em: <http://www.cm-penacova.pt/pt/news/camara-quer-travar-declinio-da-lampreia-n2849>;

Council of the EU – European Union. (2023, 12 de dezembro). Council Approves Fishing Opportunities for 2024 in EU and Non-EU Waters. *European Council*. Acedido em 29 de agosto de 2025, em: <https://www.consilium.europa.eu/en/press/press-releases/2023/12/12/>

council-approves-fishing-opportunities-for-2024-in-eu-and-non-eu-waters;

Csergo, J. (2019). Penser le(s) patrimoine(s) gastronomique(s): À propos de quelques obstacles à l'appréhension d'un protéiforme au cœur d'un incertain. *In Situ. Revue des Patrimoines*, **41**. Acedido em 31 de agosto de 2025, em: <https://journals.openedition.org/insitu/24935>;

EC – European Commission e EUMOFA – Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries & European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products. (2021). Smoked Eel in the EU: Price Structure in the Supply Chain (Focus on the Netherlands, Germany and Denmark), January 2021. *EU – Publications Office of the EU*. Acedido em 10 de novembro de 2025, em: <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/9115a673-7b05-11eb-9ac9-01aa75ed71a1/language-en>;

Falta de lampreia e preços elevados obrigam Penacova a criar novo festival gastronómico dedicado aos peixes de rio. (2025, 27 de fevereiro). *Expresso*. Acedido em 29 de agosto de 2025, em: <https://expresso.pt/boa-cama-boa-mesa/2025-02-27-falta-de-lampreia-e-precos-elevados-obrigam-penacova-a-criar-novo-festival-gastronomico-dedicado-aos-peixes-de-rio-ffffda054>;

Falta de lampreia obriga Câmara de Penacova a cancelar festival. (2024, 21 de fevereiro). *Campeão das Províncias*. Acedido em 29 de agosto de 2025, em <https://www.campeaoprovincias.pt/2024/02/21/falta-de-lampreia-obriga-camara-de-penacova-a-cancelar-festival>;

Festival da Enguia da Lagoa de Santo André completa dez anos e conta com nove restaurantes aderentes. (2025, 22 de janeiro). *Rádio M24*. Acedido em 3 de agosto de 2025, em: <https://www.radiom24.com/noticias/festival-da-enguia-da-lagoa-de-santo-andre-completa-dez-anos-e-conta-com-nove-restaurantes-aderentes>;

Frita, grelhada ou na caldeirada. Está de volta o festival para os amantes de enguia. (2025, 25 de janeiro). *NIT – New in Town*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://www.nit.pt/comida/restaurantes/esta-a-chegar-o-festival-de-enguia-onde-pode-saborear-o-peixe-de-todas-as-formas>;

pt/comida/restaurantes/esta-a-chegar-o-festival-de-enguia-onde-pode-saborear-o-peixe-de-todas-as-formas;

Mês da Enguia 2018 – Balanço. (2018, 3 de abril). *Município de Salvaterra de Magos*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://www.cm-salvaterrademagos.pt/informacoes/noticias/item/2973-mes-da-enguia-2018>;

Mês da Enguia com vasto programa de 1 a 31 de março no concelho de Salvaterra de Magos. (2024, 17 de fevereiro). *Mais Ribatejo*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://maisribatejo.pt/2024/02/17/mes-da-enguia-com-vasto-programa-de-1-a-31-de-marco-no-concelho-de-salvaterra-de-magos>;

Mês da Enguia. (2025). *Mês da Enguia: 29.ª edição – Restaurantes e Programa*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: <https://www.mes-daenguia.pt/bem-vindo>;

Mês da Enguia em Salvaterra com duas dezenas de restaurantes. (2025, 1 de março). *O Mirante*. Acedido em 30 de agosto de 2025, em: https://omirante.pt/economia/2025-03-01-mes-da-enguia-em-salvaterra-com-duas-dezenas-de-restaurantes-6db-4b839?utm_source=chatgpt.com;

Pike, C., Crook, V. e Gollock, M. (2020). *Anguilla anguilla. The IUCN Red List of Threatened Species 2020: e.T60344A152845178*. Acedido em 29 de agosto de 2025, em: <https://www.iucn-redlist.org/species/60344/152845178>;

Relais & Châteaux chefs Ban Eel from the Menu – Interview with Holger Bondendorf. (2023, 30 de novembro). *Falstaff*. Acedido em 29 de agosto de 2025, em: <https://www.falstaff.com/en/news/relais-chateaux-chefs-ban-eel-from-the-menu>;

Relais & Châteaux Chefs Pledge to Stop Serving Eel with Immediate Effect to Prevent its Extinction. (2023, 5 de dezembro). *PR Newswire*. Acedido, em 29 de agosto de 2025, em: <https://www.prnewswire.com/news-releases/relais-chateaux-chefs-pledge-to-stop-serving-eel-with-immediate-effect-to-prevent-its-extinction-302005646.html>;

Relais & Châteaux Chefs to Remove Eel from their Menus. (2023, 5 de dezembro). *Verdict Foodservice*. Acedido em 29 de agosto de 2025, em: <https://www.verdictfoodservice.com>;

Reserva Natural das Lagoas de Santo André e da Sancha. (s.d.). *ICNF*. Acedido em 30 de agosto

de 2025, em: <https://www.icnf.pt/cogestao/cgservanaturaldaslagoasdestoandreedasancha>;

UNESCO. (s.d.). Pratiques sociales, rituels et événements festifs. *UNESCO – Patrimoine Culturel Immatériel*. Acedido em 3 de setembro de 2025, em: <https://ich.unesco.org/fr/pratiques-sociales-rituels-et-00055>.