

O principal objetivo deste museu foi, desde sempre, recolher, preservar e exibir os objetos e o pão português, na vertente etnográfica, política, social, histórica, religiosa e artística. Mas antes de entendermos o seu campo de atuação importa voltar atrás no tempo e perceber as suas raízes: “O fundador do Museu dava aulas de História em Lisboa e os produtos Serra da Estrela eram-lhe muito solicitados na capital”, começa por explicar a nossa entrevistada. Essa percepção fez com que António Quaresma (fundador) começasse a transportar o pão para Lisboa e, a partir daí, cresceu nele “a necessidade de começar a enaltecer este bem”.

Num clima de oportunidades, escolheu-se um local, construiu-se o espaço, reuniu-se um espólio e as ideias acabaram por surgir naturalmente. É preciso realçar que tudo isto começou a ser trabalhado pelo fundador na década de 90 e foi através de um conjunto de sinergias criadas entre historiadores, empresários e docentes que o projeto ganhou consistência. A obra nasceu a 26 de setembro de 2002 e foi aberta ao público nesta mesma disposição física em que nos encontramos hoje. Nos longos trabalhos utilizaram-se materiais típicos da região e o resultado foi um complexo museológico com mais de 3500 m2 de área coberta.



# Tradições multisseculares

Situado em Seia, em plena Serra da Estrela, o Museu do Pão é um complexo museológico que nos permite fazer uma extensa viagem às vivências de outrora. Junto de Graça Reis (diretora geral), fomos compreender o que esteve na génese deste projeto, bem como de todas as experiências que lhe estão inerentes.



## A ARTE DO PÃO

Pelas palavras de Graça Reis, verificamos que estamos perante “um espaço que enaltece o trabalho da terra” e que mais do que mostrar a importância socioeconómica do pão, o Museu procura colecionar lembranças para que as vivências das gerações mais antigas possam ser transmitidas aos mais novos. A nossa interlocutora acredita que, durante esse processo, há um trabalho de diversos intervenientes que merece ser respeitado na memória coletiva de um povo.

Muito deste universo é transposto para diferentes formas de arte e não é por acaso que aqui existe uma sala dedicada aos trabalhos artísticos feitos com pão, que procuram trazer para perto das pessoas o trabalho do campo. Mas, se muitos pensam que a arte imita a

vida, também não deixa de ser verdade que esse bem essencial está associado a verdadeiros momentos de partilha. Claro que, como há uma função pedagógica, existe todo um contexto que tem de ser trabalhado, tendo em conta o visitante que aqui chega: “Depois também pretendemos que sintam que todo este processo do pão nos leva a algo muito maior, que está relacionado com a agricultura. Ou seja, a ideia de que é preciso cereal novo para renascer, mas esse cereal só pode renascer se a terra onde morreu for fértil. É preciso traçar aqui uma função educativa e os conteúdos que são expostos às crianças têm uma dimensão lúdico-pedagógica, diferentes dos que são transmitidos aos jovens, adultos e seniores”.

É importante também ressaltar que, apesar de o Museu do Pão se encontrar inserido na Beira Alta, o espaço não pretende divulgar vivências locais, mas sim nacionais. Com o passar dos anos, muitas são as pessoas que aqui vêm beber deste conhecimento. Entre as principais origens, encontramos os portugueses, os espanhóis, os brasileiros, os franceses e, em menor número, os chineses.

## SABORES E MEMÓRIAS

O museu procura manter viva a tradição do pão e, para além de todo o universo gastronómico que o completa, integra também um bar, um restaurante e uma mercearia. Todos os espaços são trabalhados em sintonia uns com os outros e é tendo em conta os amplos sabores regionais que é criada toda uma envolvência.

No restaurante, destacam-se pratos como “o bacalhau, o borrego, o polvo e o porco preto”. Para além dos pratos de peixe ou carne, refira-se o buffet de entradas e de sobremesas. Dentro deste último, podemos provar o tradicional arroz doce, o leite creme, a maçã assada, o pudim de ovos, entre outras iguarias regionais. Quando questionada sobre os próximos objetivos deste projeto, Graça Reis compreende que o futuro desta casa passará pela preservação da autenticidade e de todos os laços de partilha que têm construído até aqui: “Não queremos ser muito românticos, mas queremos ter sempre a nossa essência para que as pessoas se sintam bem acolhidas”. Dentro dessa hospitalidade, há ainda a possibilidade de “desfrutar de uma boa refeição ou um bom momento de família”, deixando também espaço para a contemplação.

