

iscte

INSTITUTO
UNIVERSITÁRIO
DE LISBOA

NOVA

UNIVERSIDADE NOVA
DE LISBOA

A Paisagem Alimentar de Lisboa: Espaços de Produção, Distribuição e Comercialização Alimentar, nos séculos XX e XXI

Volume I – Tese

Mariana Grácio Nunes Sanchez Salvador

Doutoramento em Estudos Urbanos

Orientadoras:

Doutora Arquitecta Teresa Marat-Mendes
Professora Associada com Agregação
ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa

Doutora Arquitecta Paisagista Maria do Rosário Gaspar de Oliveira
Investigadora Auxiliar
Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa

Março, 2023

**SOCIOLOGIA
E POLÍTICAS PÚBLICAS**

**CIÊNCIAS SOCIAIS
E HUMANAS**



A Paisagem Alimentar de Lisboa: Espaços de Produção, Distribuição e Comercialização Alimentar, nos séculos XX e XXI

Mariana Grácio Nunes Sanchez Salvador

Doutoramento em Estudos Urbanos

Júri:

Doutora Teresa Costa Pinto, Professora Associada,
ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa

Doutora Carolina Yacamán-Ochoa, Professora Assistente,
Universidade Autónoma de Madrid

Doutora Cristina Soares Cavaco, Professora Associada com
Agregação, Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa

Doutor Luís Vicente Baptista, Professor Catedrático, Faculdade de
Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa

Doutora Iva Miranda Pires, Professora Associada, Faculdade de
Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa

Doutor Pedro Miguel Alves Felício Seco Costa, Professor Associado,
ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa

Doutora Teresa Marat-Mendes, Professora Associada com
Agregação, ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa

Doutora Maria do Rosário Gaspar de Oliveira, Investigadora Auxiliar,
Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa

Março, 2023

Dedicatória

Aos apaixonados por Lisboa,
Aos amantes de paisagens,
À família, aos amigos, às memórias.

Esta investigação foi realizada com o apoio financeiro de uma **Bolsa de Doutoramento Individual** (SFRH/BD/108174/2015) atribuída pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT), e acolhida na Unidade de Investigação **DINÂMIA'CET-ISCTE** – Centro de Estudos sobre a Mudança Socioeconómica e o Território.

dinamia
'cet _ iscte

iscte
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DE LISBOA

fct Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

Resumo

Face aos desafios ambientais, sociais e económicos colocados pelos sistemas alimentares, as cidades emergem como lugares privilegiados para liderar a transição para a sustentabilidade e resiliência. Por um lado, as cidades levantam desafios particulares a este abastecimento, enquanto concentram conhecimento e recursos para liderar soluções inovadoras. Por outro, certos fenómenos contemporâneos comportam uma dimensão alimentar, nem sempre evidente — expansão urbana, pegada ecológica, metabolismo, monofuncionalidade da forma urbana, regeneração urbana, gentrificação, turismo, etc. Na interdependência entre cidades e sistemas alimentares, pode residir o potencial para atingir um desenvolvimento (urbano) sustentável, baseado no *lugar* e na sua história. O papel do planeamento alimentar, desenho urbano e da arquitectura será, aí, incontornável.

Contudo, a alimentação sempre fez parte das cidades, configurando *paisagens alimentares urbanas* complexas e identitárias, reflectidas na forma urbana, uso do solo, espaço público e vias de circulação — e Lisboa não é excepção. Assim, será descrita a *Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa*, através da caracterização e mapeamento dos *espaços alimentares* de Produção, Distribuição e Comercialização (com recurso a *cartografias alimentares*), no início do século XX e no século XXI, cruzando-os com o Território e Forma Urbana existente, em cada momento.

Preconiza-se o entendimento do sistema alimentar como *Infra-estrutura Alimentar*, com requisitos específicos de espaço e fluxos, a que acrescem dimensões culturais, simbólicas e sociais, que será importante potenciar — pelo que adoptar princípios de multifuncionalidade, articulação, continuidade e valores patrimoniais em solução urbanas e arquitectónicas adequadas e de qualidade, será fundamental para desenvolver uma futura Paisagem Alimentar de Lisboa sustentável e resiliente.

palavras-chave:

paisagem alimentar, cartografia alimentar, infra-estrutura alimentar, desenho urbano, resiliência urbana, Lisboa (PT)

Abstract

Faced with the environmental, social and economic challenges posed by food systems, cities are emerging as privileged places to lead the transition towards sustainability and resilience. On the one hand, cities raise particular difficulties to food supply, while concentrating knowledge and resources to lead innovative solutions. On the other hand, certain contemporary urban phenomena possess a food dimension, which isn't necessarily obvious — urban expansion, ecological footprint, metabolism, urban monofunctionality, urban regeneration, gentrification, tourism, etc. In the interdependence between cities and food systems may lie the potential to achieve sustainable (urban) development, based on each *place* and its history. Here, the role of food planning, urban design and architecture will be inescapable.

However, food has always been part of cities, configuring complex and identifiable *urban foodscapes*, reflected in urban form, land use, public space and circulation routes — and Lisbon is no exception. Thus, the *Historical Foodscape of Lisbon* will be described here, through the characterization and mapping of food spaces of Production, Distribution and Commercialization (using *food cartographies*), in the beginning of the 20th century and 21st century, which will be overlapped with the Territory and Urban Form, existing at each moment.

Understanding the food system as a *Food Infrastructure* is advocated (with specific requirements of space and flows), plus cultural, symbolic and social dimensions that should be considered and enhanced — therefore, adopting principles of multifunctionality, articulation, continuity and heritage values, in adequate and high-quality urban and architectural solutions, will be fundamental to achieve a sustainable and resilient future Lisbon Foodscape.

key-words

foodscape, food cartography, food infra-structure, urban design, urban resiliency, Lisbon (PT)

Agradecimentos

O trabalho que aqui se apresenta, pela sua natureza e extensão, não teria sido possível sem o contributo de algumas pessoas a quem gostaria de o dedicar e agradecer:

Às minhas orientadoras, Professoras Teresa Marat-Mendes e Maria do Rosário Oliveira, testemunhas e guias deste percurso, que não me deixaram desanimar ou duvidar do caminho a seguir.

Ao Professor Daniel Alves, pela informação facultada e toda a disponibilidade.

Ao Arquitecto Vítor Oliveira, pela informação disponibilizada sobre a cartografia histórica.

À Rita Folgosa, pela entrevista, toda a informação e disponibilidade.

Ao Nelson Silva, pela ajuda e paciência pelos meandros dos Sistemas de Informação Geográfica.

Ao David Gaspar, pela transcrição das várias entrevistas.

Ao DINÂMIA'CET-IUL, em especial à Maria José e à Maria João, por todo o apoio nos desafios e burocracias inerentes a este tipo de processo.

À Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) pela atribuição de uma Bolsa Individual de Doutoramento, que tornou este trabalho possível.

Aos editores das diversas publicações que resultaram desta investigação, pelo interesse, comentários e sugestões que auxiliaram o seu desenvolvimento.

Ao Ricardo Bonacho, que tem possibilitado que o conteúdo desta investigação chegue a diferentes públicos, através de eventos, cursos, publicações e projectos, no âmbito do Food Design.

Aos investigadores, professores, alunos e todas as pessoas que fui conhecendo, pelo entusiasmo, comentários e curiosidades, que imbuíram de vida esta investigação.

À Carolyn Steel, que me revelou as interligações da arquitectura, alimentação e qualidade de vida, com uma energia e espírito inabaláveis que irão inspirar muitos outros a trilhar este caminho.

À minha madrinha, Maria Manuel Valagão, pioneira dos temas da alimentação, paisagem e tradição, sem a qual talvez nada disto tivesse acontecido.

À Susana, amiga de todos os momentos, por todo o apoio e pelas conversas que, em momentos cruciais, ajudaram a definir o rumo deste trabalho.

À Irina, companheira de viagens e percursos académicos, pela fé de que podemos mudar o mundo.

Aos meus amigos e família, que sempre me lembraram o que é importante.

Aos meus pais, Margarida e Fernando, e à minha irmã Luísa, pelo fulgor que imprimem à minha vida e apoio incondicional em todos os projectos e meios de expressão.

Ao Johann, rochedo na tempestade, por absolutamente tudo.

Índice

Resumo.....	vii
Abstract	ix
Agradecimentos	xi
Índice.....	xiii
Índice de Figuras.....	xxi
Lista de Siglas e Abreviaturas.....	xxxvii
INTRODUÇÃO	1
1. A PAISAGEM ALIMENTAR DE LISBOA: OBJECTO DE ESTUDO E ABORDAGEM METODOLÓGICA	7
1.1. Objectivos da Investigação e Estrutura do Trabalho	9
1.2. Paisagem Alimentar de Lisboa: Caracterização do Objecto de Estudo	14
1.2.1. Paisagem Alimentar Histórica: a construção de um conceito.....	14
. Enquadramento conceptual.....	15
. Os lugares e escalas das paisagens alimentares	17
. Evolução e dimensão histórica das paisagens alimentares	18
. A Cartografia Alimentar: mapeamento de activos alimentares e Paisagens Alimentares	21
1.2.2. Definição do objecto de estudo: a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa.....	23
. Os limites espaciais e escala da investigação	25
. Os limites temporais da investigação.....	27
1.3. Metodologia e Fontes Utilizadas.....	29
1.3.1. Fontes utilizadas	29
1.3.2. Abordagem metodológica.....	31
1.3.3. Construção das Cartografias Alimentares.....	36
. Construção da base cartográfica a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> (1904-1911).....	36
. Construção da Cartografia Alimentar do início do século XX: a Produção	39
. Construção da Cartografia Alimentar do início do século XX: a Distribuição	43
. Construção da Cartografia Alimentar do início do século XX: a Comercialização	44
. Construção da Cartografia Alimentar do século XXI: Produção, Distribuição e Comercialização.....	48
1.3.4. Levantamentos Fotográficos e elementos visuais.....	49
1.3.5. Entrevistas.....	50
1.4. Desafios do Trabalho de Investigação	51

2. PAISAGENS ALIMENTARES URBANAS: HERANÇA DO PASSADO E CAMINHO PARA O FUTURO.....	55
2.1. Sistemas alimentares actuais: principais características e desafios para o futuro.....	57
2.2. A cidade como <i>locus</i> privilegiado para a transição dos sistemas alimentares.....	66
2.2.1. O potencial da cidade para a transição dos sistemas alimentares.....	66
2.2.2. <i>Food smart city</i>	71
2.2.3. Cidades e sistemas alimentares: enquadramento institucional.....	75
2.2.4. O papel dos governos locais na transição dos sistemas alimentares.....	78
2.3. Paisagem Alimentar Urbana: planeamento alimentar, desenho urbano e arquitectura.....	83
2.4. Os sistemas alimentares e a forma urbana.....	87
2.5. Das paisagens alimentares pré-industriais à realidade contemporânea.....	90
2.6. Paisagens alimentares urbanas: os desafios e potencial da cidade contemporânea.....	96
. expansão urbana.....	96
. distância às fontes de alimentos.....	98
. monofuncionalidade da forma urbana.....	99
. privatização das paisagens alimentares.....	101
. impacto da paisagem alimentar na saúde e bem-estar.....	103
. lazer, entretenimento e turismo.....	105
. regeneração urbana e gentrificação alimentar.....	106
. criatividade e sustentabilidade.....	108
2.7. Contributos do Urbanismo e da Arquitectura para o desenho de paisagens alimentares urbanas	110
2.8. Princípios de planeamento e desenho urbano para as Paisagens Alimentares Urbanas.....	113
. Sistema Alimentar como infra-estrutura urbana.....	113
. Mapeamento de activos alimentares: conhecer o presente e o passado, para desenhar o futuro..	116
. Paisagem alimentar urbana: agricultura urbana.....	119
. Paisagem alimentar urbana: edifícios edíveis e ‘agritectura’.....	122
. Paisagem alimentar urbana: contínuos produtivos.....	126
. Paisagem alimentar urbana: além da produção.....	130
3. A PAISAGEM ALIMENTAR DE LISBOA: O TERRITÓRIO.....	133
3.1. O Território como Base Ancestral da Paisagem Alimentar de Lisboa.....	135
3.2. A Região de Lisboa.....	136
3.3. O Sítio de Lisboa: o desenho da cidade sobre o Território.....	144
3.4. Síntese da caracterização do Território.....	150

4. A PAISAGEM ALIMENTAR DE LISBOA NO INÍCIO DO SÉCULO XX	151
4.1 A Forma Urbana de Lisboa.....	153
4.1.1. Os limites administrativos de Lisboa.....	154
4.1.2. A população de Lisboa	158
4.1.3. Transformação urbana: um período de ‘melhoramentos’	159
4.1.4. Síntese da Forma Urbana	166
4.2. A Produção Alimentar em Lisboa.....	167
4.2.1. Propriedades com carácter agrícola	167
. Quintas de produção e recreio	168
. Casais	174
. Fazendas.....	176
. Terras	177
. Cerrados	178
. Courelas	179
. Moinhos	180
4.2.2. Organização dos Espaços de Produção de Lisboa	182
. Hortas.....	184
. Vinhas	192
. Terras Lavradas.....	194
. Olivais	196
. Árvores, Cemitérios e Jardins Ornamentais	198
4.2.3. Síntese da Produção Alimentar	200
4.3. A Distribuição Alimentar em Lisboa	205
4.3.1. A distribuição terrestre.....	205
. Pessoas, animais e veículos	205
. O gado a caminho de Lisboa.....	207
. As Estradas de Lisboa.....	208
4.3.2. O Rio Tejo	215
. As vantagens do transporte fluvial.....	215
. O movimento de embarcações no Tejo.....	217
. Os produtos que chegavam pelo Tejo.....	220
. O porto de Lisboa	223
4.3.3. O Caminho-de-ferro.....	227
4.3.4. Síntese da Distribuição Alimentar	233

4.4. A Comercialização Alimentar em Lisboa.....	235
4.4.1. Mercados.....	235
. Mercado da Praça da Figueira (1885-1955)	238
. Mercado da Ribeira (1882-actualidade).....	246
. Mercado de Alcântara (1905-c.1955)	253
. Mercado de Santa Clara (1877-actualidade).....	255
. Mercado de São Bento (1881-1938).....	258
. Mercado de Belém (1882-1939).....	260
4.4.2. Lojas de Produtos Alimentares (1910)	262
4.4.3. Venda Ambulante	274
4.4.4. Carne e Leite em Lisboa	282
. Deambulação, venda e abate de animais.....	283
. Mercado Geral de Gados (1888-1955)	287
. Matadouro de São Lázaro	288
. Matadouro Municipal de Lisboa (1863-1955).....	290
. Lojas, Talhos Privados e Talhos Municipais	293
. Leite	299
4.4.5. Síntese da Comercialização Alimentar	306
4.5. A Paisagem Alimentar de Lisboa no início do século XX: conclusão	309
5. A PAISAGEM ALIMENTAR DE LISBOA NO SÉCULO XXI.....	311
5.1. A Forma Urbana de Lisboa.....	313
5.1.1. Os limites administrativos de Lisboa.....	313
5.1.2. A população de Lisboa	314
5.1.3. Transformação Urbana: um período de urbanização	316
5.1.4. Síntese da Forma Urbana	324
5.2. A Produção Alimentar em Lisboa.....	325
5.2.1. Transformação fundiária das Quintas de Recreio.....	332
5.2.2. Evolução das Hortas Urbanas	335
5.2.3. Estrutura Ecológica Municipal e agricultura urbana	340
. Agricultura urbana no PDM	344
5.2.4. Parques Hortícolas Municipais	346
. Caracterização e funcionamento dos Parques Hortícolas Municipais	347
. Estrutura, direitos e obrigações.....	352
. Benefícios & desafios dos Parques Hortícolas	355

5.2.5. Hortas Pedagógicas e outros espaços institucionais de produção alimentar.....	359
. Hortas nas Escolas	359
. Quinta Pedagógica dos Olivais	360
. HortaFCUL (Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa).....	361
. Hortas de Recreio do Museu do Traje	362
. Instituto Superior de Agronomia	363
. Parque Agrícola da Alta de Lisboa (PAAL).....	364
. Cozinha Popular da Mouraria: Horta e projecto Muita Fruta.....	365
. Agrofloresta de Campolide.....	366
. Pomar de Monsanto	366
. Orçamento Participativo / BIP-ZIP.....	367
5.2.6. Hortas informais: caracterização e potencialidades.....	368
5.2.7. O potencial agrícola de Lisboa	375
. Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares	375
. Explorar o potencial agrícola de Lisboa	376
5.2.8. Síntese Produção.....	381
5.3. A Distribuição Alimentar em Lisboa.....	383
5.4. A Comercialização Alimentar em Lisboa.....	387
5.4.1. Os Mercados de Lisboa.....	388
. Mercado de Santa Clara (1877)	398
. Mercado da Ribeira (1882).....	400
. Mercado do Rato (1927).....	404
. Mercado de Campo de Ourique (1934)	405
. Mercado de Arroios (1942).....	410
. Mercado do Forno do Tijolo (1956)	412
. Mercado de Alvalade Sul (1958).....	412
. Mercado do Bairro Padre Cruz (1962)	414
. Mercado da Encarnação Norte (1963).....	415
. Mercado da Encarnação Sul (1963).....	416
. Mercado de Alvalade Norte (1964)	417
. Mercado do Lumiar (1967).....	418
. Mercado de Olivais Sul – Célula B (1967).....	420
. Mercado de São Domingos de Benfica (1967).....	420
. Mercado de Olivais Sul – Célula E (1968).....	420
. Mercado de Benfica (1971)	422
. Mercado da Picheleira (1972).....	423

. Mercado de Chelas – Zona J ou do Bairro do Condado (1985)	423
. Mercado de Alcântara ou Rosa Agulhas (1987)	424
. Mercado do Arco do Cego (1989)	424
. Mercado do Bairro de Santos (1989)	425
. Mercado de São Bento (1992)	425
. Mercado do Bairro de São João (1992)	426
. Mercado de Sapadores (1994)	426
. Mercado de 31 de Janeiro (1996)	427
. Mercado da Ajuda (2006)	428
5.4.2. Lojas de Produtos Alimentares (2010)	429
5.4.3. Síntese Comercialização	443
5.5. Paisagens Alimentares Alternativas	447
5.5.1. Paisagem Alimentar Alternativa: Circuito Biológico	449
. Mercados biológicos	452
. Lojas especializadas em produtos biológicos	454
. Supermercados com produtos biológicos	455
5.5.2. Paisagem Alimentar Alternativa: Circuitos Curtos Alimentares (CCA)	457
. Mercados de Produtores	458
. Cabazes agroalimentares	459
. Cooperativa <i>Rizoma</i>	462
5.6. Acções municipais para um sistema alimentar sustentável	463
5.7. O Planeamento Alimentar de Lisboa	467
5.8. A Paisagem Alimentar de Lisboa no século XX: conclusão	471
6. AS PAISAGENS ALIMENTARES DE LISBOA: LEITURA DE UMA TRANSFORMAÇÃO E PERSPECTIVAS DE FUTURO	473
6.1. As Paisagens Alimentares de Lisboa: uma leitura transversal	475
. O Território	476
. A Forma Urbana	477
. A Produção Alimentar	479
. A Distribuição Alimentar	483
. A Comercialização Alimentar	488
. A Paisagem Alimentar	492
6.2. A Paisagem Alimentar de Lisboa: que futuro?	499
6.2.1. O papel da Câmara Municipal de Lisboa	500

6.2.2. Perspectivar a Paisagem Alimentar de Lisboa como uma infra-estrutura urbana: princípios de planeamento, desenho urbano e arquitectura.....	503
. multifuncionalidade e diversidade	504
. articulação entre espaços e entre actividades.....	505
. continuidade.....	505
. valores patrimoniais.....	506
. contínuos produtivos urbanos	507
. <i>food streets</i> (ruas alimentares)	508
. <i>food quarters</i> : o papel dos Mercados.....	510
 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	 513
 FONTES.....	 517
Cartografia e fontes visuais.....	517
Filmes e vídeos	522
Comunicações, entrevistas e podcasts	525
BIBLIOGRAFIA	527
FONTES DE FIGURAS	627

ANEXOS

Volume II

Índice de Figuras

Figura 1.1 – Sistema Alimentar. (2021) Esquema adaptado de Christy Shi, Cornell University. Local Food.	16
Figura 1.2 – Paisagens Alimentares tradicionais © Mariana Sanchez Salvador.	19
Figura 1.3 – Paisagens Alimentares industriais © Mariana Sanchez Salvador.	19
Figura 1.4 – A Paisagem Alimentar de Lisboa como sobreposição de <i>layers</i> : esquema explicativo © Mariana Sanchez Salvador.	24
Figura 1.5 – A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura vertical e transversal de <i>layers</i> © Mariana Sanchez Salvador.	25
Figura 1.6 – <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> . (1904-1911). Coordenado por Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia. Lisboa Aberta.	37
Figura 1.7 – Base vectorial construída a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.	38
Figura 1.8 – <i>Planta de Lisboa. Seu porto, novas avenidas, etc.</i> ou <i>Planta Completa da Cidade até ao limite da sua circunvalação</i> (1909), Caldeira Pires (excerto). Anuário Comercial. Biblioteca Nacional de Portugal (cc-1081-1-4-r).	38
Figura 1.9 – Legenda de cultivos da <i>Carta dos Arredores de Lisboa</i> (Corpo do Estado Maior, 1893-1932), em cima, utilizada como referência para a legenda proposta, em baixo, para o <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> (1904-1911). (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015: 285).	40
Figura 1.10 – Exemplo de representação de Hortas com e sem árvores na bordadura. <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> , 1904-1911 (Carta 2B, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/001).	41
Figura 1.11 – Exemplo de representação de Vinhas. <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> , 1904-1911 (Carta 9M, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/127).	41
Figura 1.12 – Exemplo de representação de Terras Lavradas. <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> , 1904-1911 (Carta 3I, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/081).	41
Figura 1.13 – Exemplo de representação de Olivais, com topónimo <i>Olival do Alto da Cuca</i> . <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> , 1904-1911 (Carta 9U, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/227).	41
Figura 1.14 – Exemplo de representação de Árvores, na Tapada da Ajuda. <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> , 1904-1911 (Carta 6F, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/038). ...	43
Figura 1.15 – Exemplo de representação de Jardins Ornamentais, no Jardim da Estrela. <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> , 1904-1911 (Carta 9G, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/053).	43
Figura 1.16 – Exemplo de representação de Cemitérios, no Cemitério de São João (Oriental). <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> , 1904-1911 (Carta 13J, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/093).	43
Figura 1.17 – Exemplo de Licença Comercial, pedida à Câmara Municipal de Lisboa em 1910 (Alves, 2017: 3).	44

Figura 1.18 – Mapa das lojas de produtos alimentares existentes em Lisboa, em 1910, representadas consoante o método de mapeamento utilizado © Mariana Sanchez Salvador.	46
Figura 2.1 – Sistemas alimentares actuais: agricultura industrial (Permaculture Research Institute, 2014).	58
Figura 2.2 – Sistemas alimentares actuais: cais de contentores em Bukit Merah, Singapura (Unsplash, 2017).	58
Figura 2.3 – Sistemas alimentares actuais: processamento alimentar de carne, na província de Luohe Henan, na China (Jacobs, 2016).	58
Figura 2.4 – Sistemas alimentares actuais: estufas em Albenga, em Itália (Overview, 2021).	61
Figura 2.5 – Sistemas Alimentares Sustentáveis: a relação dos sistemas alimentares com os Objectivos de Desenvolvimento Sustentável, segundo a FAO (FAO Statistics, 2017).	64
Figura 2.6 – Paisagens Alimentares Urbanas: a cidade de Utrecht, no <i>Toonneel der Steden</i> e Blaeu (1652), mostrando as áreas cultivadas em torno e dentro da cidade (Universidade de Groningen).	91
Figura 2.7 – Paisagens Alimentares Urbanas: a cidade de Milão (1801) de Giacomo Pinchetti, mostrando as áreas cultivadas em torno e dentro da cidade.	91
Figura 2.8 – Paisagens Alimentares Urbanas: um rebanho de ovelhas percorre a Kingsway, em Londres (1926) Getty Images.	91
Figura 2.9 – Paisagens Alimentares Urbanas: mercado na cidade (Rijksmuseum).	93
Figura 2.10 – Paisagens Alimentares Urbanas: chegada ao Smithfield Market pela Higher Oswald Street, em Manchester (1907) (Manchester Library).	93
Figura 2.11 – Paisagens Alimentares Urbanas: <i>Les Halles</i> , em Paris, em 1863 (Wikipedia).	93
Figura 2.12 – Paisagens Alimentares Urbanas: o desafio da expansão urbana, em Moscovo (Overview, 2021).	97
Figura 2.13 – Paisagens Alimentares Urbanas: Natureza domesticada nos Keukenhof Gardens, em Lisse, nos Países Baixos (Keukenhof Gardens).	100
Figura 2.14 – Paisagens Alimentares Urbanas: monofuncionalidade do espaço urbano. Max Touhey. (Curbed New York).	100
Figura 2.15 – Paisagens Alimentares Urbanas: fenómeno de <i>domestication by cappuccino</i> , em Avignon (Wikimedia Commons, 2016).	103
Figura 2.16 – Paisagens Alimentares Urbanas: Borough Market, em Londres, epicentro de um bairro regenerado em torno da alimentação (CK Travels).	107
Figura 2.17 – Infra-estrutura Alimentar: Hortas flutuantes em Amesterdão © Mariana Sanchez Salvador.	121
Figura 2.18 – Infra-estrutura Alimentar: <i>Brooklyn Grange Farm</i> (Brooklyn Grange Farm).	123
Figura 2.19 – Infra-estrutura Alimentar: <i>Pig City</i> (MVRDV, 2019).	124
Figura 2.20 – Infra-estrutura Alimentar: <i>Tainan Xinhua Fruit and Vegetable Market</i> dos MVRDV (Crook, 2019).	125
Figura 2.21 – Infra-estrutura Alimentar: <i>Rooftop Catalogue</i> dos MVRDV (DesignBoom, 2021).	125
Figura 2.22 – Infra-estrutura Alimentar: aplicação das CPUL's no projecto <i>LeisurEscape London</i> , excerto da planta (Bohn & Viljoen, 2003).	128
Figura 2.23 – Infra-estrutura Alimentar: <i>Almere Oosterwold</i> dos MVRDV (MVRDV, 2011).	129
Figura 3.1 – A posição de Lisboa. (2018) Direcção Geral do Território.	137
Figura 3.2 – A posição de Lisboa: a topografia da Região (Brito, 1976: 10).	138

Figura 3.3 – Os arredores de Lisboa. (1856-1866). Direcção Geral dos Trabalhos Geodésicos do Reino, sob direcção de Filipe Folque. Biblioteca Nacional (cc-1814-a).	141
Figura 3.4 – Extensão dos vinhedos existentes no distrito de Lisboa, no início do século XX (Cruz, 1973: 86).	143
Figura 3.5 – Cultivos existentes nos arredores de Lisboa. (1900) (Marat-Mendes et al, 2015: 60).	143
Figura 3.6 – O sítio de Lisboa: a topografia © Mariana Sanchez Salvador.	145
Figura 3.7 - O sítio de Lisboa: a topografia e o crescimento da cidade. (1837) Biblioteca Nacional de Portugal (cc-293-r).	146
Figura 3.8 - O sítio de Lisboa: a topografia como matriz de ocupação do Território © Mariana Sanchez Salvador.	147
Figura 4.1 – Estradas de Circunvalação de 1852 e 1885 e as principais estradas existentes, no início do século XX. © Mariana Sanchez Salvador.	155
Figura 4.2 - <i>Carta fiscal para os efeitos da incidencia da pauta dos direitos de consumo em Lisboa.</i> (1903) Vicente Paulo Pinho. Biblioteca Nacional de Portugal (cc-182-a).	156
Figura 4.3 – Forma Urbana existente em Lisboa no início do século XX, elaborada a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> (1904-1911) de Silva Pinto. © Mariana Sanchez Salvador.	156
Figura 4.4 – Mapa com as freguesias existentes em 1909, construído a partir da <i>Planta de Lisboa</i> (Caldeira Pires, 1909) e sobre a base vectorial © Mariana Sanchez Salvador.	157
Figura 4.5 – Cidade e caminhos-de-ferro, no início do século XX. © Mariana Sanchez Salvador.	161
Figura 4.6 – Avenida da Liberdade e Rotunda do Marquês de Pombal (1955) Mário de Oliveira. Arquivo Municipal de Lisboa (MAO000438).	163
Figura 4.7 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Quintas, identificados no <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.	170
Figura 4.8 – Quinta da Chapeleira (1958) Armando Maia Serôdio. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/SER/001931).	173
Figura 4.9 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Casais, identificados no <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.	175
Figura 4.10 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Fazendas, identificados no <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.	176
Figura 4.11 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Terras, identificados no <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.	177
Figura 4.12 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Cerrados, identificados no <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.	178
Figura 4.13 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Courelas, identificados no <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.	179
Figura 4.14 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Moinhos, identificados no <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.	180
Figura 4.15 – Moinhos em Monsanto: Panorâmica tirada do Casal de Pedro Teixeira sobre o Monsanto (1940) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/058746).	181

Figura 4.16 – Panorâmica sobre a zona de São Sebastião e de Campolide (s.d.) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/060674).	182
Figura 4.17 – Produção Alimentar de Lisboa: cultivos existentes no início do século XX, elaborados a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.	183
Figura 4.18 – Horta em Lisboa (19--) Paulo Guedes (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/PAG/000186).	185
Figura 4.19 – Produção Alimentar de Lisboa: Hortas existentes no início do século XX, elaborado a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.	186
Figura 4.20 – Produção Alimentar de Lisboa: Hortas e Pomares existentes no início do século XX, elaborado a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911), segundo da legenda proposta para as Hortas por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) e legenda proposta para os Pomares, nesta investigação (MSS) © Mariana Sanchez Salvador.	189
Figura 4.21 – Panorâmica do bairro do Campo Grande (1945) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/EDP/000785).	189
Figura 4.22 – Panorâmica tirada da Parada do Alto de São João sobre a Graça e a rua da Penha de Franca, com hortas (1941) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/010593).	190
Figura 4.23 – ‘Ir às hortas’: merendando no Senhor da Serra (1907) Paulo Guedes. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/PAG/000457).	191
Figura 4.24 – Produção Alimentar de Lisboa: Vinhas existentes no início do século XX, elaborado a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.	193
Figura 4.25 – Produção Alimentar de Lisboa: Terras Lavradas existentes no início do século XX, elaborado a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.	195
Figura 4.26 – Fotografia aérea de Monsanto e do Aqueduto das Águas Livres (1930) Autor não identificado. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/MBM/000019).	195
Figura 4.27 – Panorâmica sobre os Olivais (1940) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/052773).	196
Figura 4.28 – Produção Alimentar de Lisboa: Olivais existentes no início do século XX, elaborado a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.	197
Figura 4.29 – Ocupações do solo não-alimentares: Árvores, Cemitérios e Jardins Ornamentais existentes no início do século XX, elaborado a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911), segundo da legenda proposta para as Árvores por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) e legenda proposta para os Cemitérios e os Jardins Ornamentais, nesta investigação (MSS) © Mariana Sanchez Salvador.	199
Figura 4.30 – Produção Alimentar de Lisboa: propriedades com carácter agrícola e cultivos existentes no início do século XX, elaborados a partir do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto (1904-1911) e com base nas propostas de legendas utilizadas © Mariana Sanchez Salvador.	201

Quadro 4.31 – Produção Alimentar de Lisboa: Quadro-síntese das áreas contabilizadas para os cultivos existentes no início do século XX e sua comparação com os resultados obtidos por Marat-Mendes et al. (2014) © Mariana Sanchez Salvador.....	202
Figura 4.32 – Desembarque de gado no Porto de Lisboa. Autor não identificado, s.d. Coleção Seixas (CML, 1994a).	208
Figura 4.33 – Distribuição Alimentar de Lisboa: As Estradas históricas de Lisboa © Mariana Sanchez Salvador.	212
Figura 4.34 – Distribuição Alimentar de Lisboa: Postos fiscais existentes em Lisboa, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.	213
Figura 4.35 – A área que utilizava o Tejo para transportar os seus produtos até Lisboa, no fim do século XVIII (Gaspar, 1970: 155).	216
Figura 4.36 – Fragatas na Doca de Santos (1911) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/JBN/000959).....	219
Figura 4.37 – Navegabilidade e acesso regional ao transporte aquático, no século XIX (Justino, 1988: 190)....	221
Figura 4.38 – Comércio de cereais: <i>rota do Tejo, rota do Sado e rota do Guadiana</i> (Marques, 1968: 148, figura 8).	222
Figura 4.39 – Panorâmica do cais da Ribeira Nova (1905) Autor não identificado. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/SEX/000156).	224
Figura 4.40 – Ribeira Nova. Vicente Almeida d’Eça. A arte e a natureza em Portugal (Almeida d’Eça 1903)..	224
Figura 4.41 – Fotografia aérea da estação e cais de Santa Apolónia, onde havia sido a <i>Praia dos Algarves</i> (195-) Abreu Nunes (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ CMLSBAH/PCSP/004/ ABR000012).	226
Figura 4.42 – Distribuição Alimentar de Lisboa: os Cais existentes na cidade, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.....	226
Figura 4.43 – Linhas de caminho-de-ferro construídas até 1910 (Alegria, 1990: 317).....	228
Figura 4.44 – Mercadorias transportadas por linha de caminho-de-ferro em 1870, 1880, 1889, 1900 e 1910 (Alegria, 1990: 359).....	229
Figura 4.45 – Distribuição Alimentar de Lisboa: o Caminho-de-Ferro, estações e apeadeiros existentes na cidade, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.	231
Figura 4.46 – Comboio a vapor em Campolide (1925) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/000900).	232
Figura 4.47 – Estação de Alcântara-Terra (Occidente, 1887a: 101).	232
Figura 4.48 – Distribuição Alimentar de Lisboa: distribuição terrestre, fluvial e ferroviária, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.	234
Figura 4.49 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os Mercados existentes na cidade, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.	236
Figura 4.50 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os Mercados existentes na cidade, no início do século XX (1904-1911) excertos do <i>Levantamento da Planta de Lisboa</i> de Silva Pinto: Mercado de Santa Clara (01), Mercado de São Bento (02), Mercado da Ribeira (03), Mercado de Belém (04), Mercado da Praça da Figueira (05) e Mercado de Alcântara (06).	236

Figura 4.51 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os Mercados existentes na cidade, no início do século XX, e a sua relação com as Estradas históricas de abastecimento alimentar © Mariana Sanchez Salvador.	237
Figura 4.52 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Praça da Figueira. Desenho de J. Christino e M. de Macedo (Occidente, 1884a: 108).....	240
Figura 4.53 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Praça da Figueira. <i>Levantamento Topográfico</i> de Francisco e César Goullard (1879), plantas n.º 36 e n.º 43. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/ UROB-PU/05/04/28-35).	240
Figura 4.54 – Mercado da Praça da Figueira (Occidente, 1885a: 180).	242
Figura 4.55 – Praça da Figueira, antes da demolição do Mercado (1949) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/026488).	242
Figura 4.56 – Mercado da Praça da Figueira: interior (anterior a 1893) Francesco Rocchini. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ROC/000029).....	242
Figura 4.57 – ‘Ao acordar do mercado na Praça da Figueira’. Revista <i>Ilustração Portuguesa</i> n.º 97 de 11 de Setembro de 1905 (Ilustração Portuguesa, 1905b: 712-713).	243
Figura 4.58 – Mercado da Praça da Figueira: último dia de funcionamento (1949) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/018158).	245
Figura 4.59 – Gravura do Mercado da Ribeira Nova. Fotografia de Estúdio Mário Novais. Fundação Calouste Gulbenkian.....	249
Figura 4.60 – Localização do Mercado da Ribeira Nova, realizada a partir da <i>Carta Topográfica de Lisboa</i> (carta n.º50) de Filipe Folque. Arquivo Municipal de Lisboa.	249
Figura 4.61 – Localização do Mercado 24 de Julho ou da Ribeira Nova. <i>Levantamento topográfico</i> de Francisco e César Goullard, planta n.º 50 (1879). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/ UROB-PU/05/04/41).	249
Figura 4.62 – Mercado 24 de Julho. Desenho de António Ramalho (Occidente, 1882a: 5).	251
Figura 4.63 – Mercado da Ribeira ou Mercado 24 de Julho (1936) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/017274).	251
Figura 4.64 – Fotografia aérea do Mercado da Ribeira, Avenida 24 de Julho e Praça Duque da Terceira (após 1940) Mário de Oliveira (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/MAO/000410).	251
Figura 4.65 – Mercado do Peixe (1905) Júlio de Castilho (Castilho, 1902: 5).	252
Figura 4.66 – Mercado 24 de Julho, interior (sem data). Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/075009).	252
Figura 4.67 – Mercado de Alcântara (1940) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/013397).	254
Figura 4.68 – Vendedores no Mercado de Alcântara (após 1905) José Artur Leitão Bárcia. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/BAR/000820).....	254
Figura 4.69 – Planta do Mercado de Alcântara (1903) <i>A Construção Moderna</i> n.º 117 (A Construção Moderna, 1903).	254
Figura 4.70 – Mercado de Santa Clara (1936) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/017272).	256

Figura 4.71 – Mercado de Santa Clara: interior (1967) Vasco Gouveia de Figueiredo. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/VGF/000854).....	256
Figura 4.72 – Panorâmica sobre a Feira da Ladra (sem data) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/059278).	256
Figura 4.73 – Mercado de São Bento (1883) Levantamento topográfico de Francisco Goullard, n.º 268. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/ UROB-PU/05/02/266).	259
Figura 4.74 – Mercado de São Bento (anterior a 1938) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/EDP/001362).	259
Figura 4.75 – Mercado de São Bento: interior (1938) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/017269).	259
Figura 4.76 – Mercado de Belém: vista do rio e do interior. Desenhos de Macedo e Christino (Occidente, 1882b: 172).	261
Figura 4.77 – Mercado de Belém (1939) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/017275).	261
Figura 4.78 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de produtos alimentares existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.	265
Figura 4.79 – Comercialização Alimentar de Lisboa: distribuição dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares existentes em Lisboa, em 1910, por Bairro Administrativo. © Mariana Sanchez Salvador.	266
Figura 4.80 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Tendas e mercearias existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.	268
Figura 4.81 – Exemplos de mercearias existentes em Lisboa, no início do século XX: mercearia da Costa Carvalho ‘Generos do Algarve’, na Rua da Misericórdia (191-), à direita, e mercearia do Povo, na Rua de Santa Cruz do Castelo (entre 1898 e 1908), à esquerda. Alberto Carlos Lima e Machado & Souza. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/LIM/000926 e PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/003/FAN/002448).	268
Figura 4.82 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Hortícolas e Fruta existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.	269
Figura 4.83 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Pão e Cereais existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.	269
Figura 4.84 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Azeite existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.	270
Figura 4.85 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Vinho e Bebidas existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.	271
Figura 4.86 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Café, Chá e Açúcar existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.	271

Figura 4.87 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Peixe e Sal existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.....	272
Figura 4.88 – Vendedora ambulante de hortaliça (1907) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/JBN/003516).....	275
Figura 4.89 – Padeiros (1911) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ CMLSBAH/PCSP/ 004/JBN/000139).....	275
Figura 4.90 – Varinas à porta do mercado 24 de Julho (1909) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/JBN/000095).....	277
Figura 4.91 – Vendedoras de figos transportando os cestos à cabeça, após a descarga no cais da Ribeira Nova (1912) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/ 004/JBN/000742). ...	279
Figura 4.92 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os espaços alimentares de Carne e Leite existentes em Lisboa, no início do século XX: Mercado Geral de Gados, Matadouro Municipal de Lisboa, antigo Matadouro de São Lázaro e os Estabelecimentos de venda de Carne e Leite, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, em 1910. © Mariana Sanchez Salvador.	282
Figura 4.93 – Venda ambulante de perus na época do Natal (19--). Paulo Guedes. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ CMLSBAH/PCSP/ 004/PAG/000060).....	285
Figura 4.94 – Mercado Geral de Gados: fotografia aérea (195-). Mário de Oliveira. Arquivo Municipal de Lisboa (MAO000444).	287
Figura 4.95 – Vista geral do Mercado Geral de Gados. Desenho de Casellas (Occidente, 1888: 236).	287
Figura 4.96 – Localização do antigo Matadouro de São Lázaro. A partir da Carta nº 28, do levantamento <i>Atlas da Carta Topográfica de Lisboa</i> dirigido por Filipe Folque (1856-1858) © Mariana Sanchez Salvador.	289
Figura 4.97 – Matadouro Municipal de Lisboa (1955). Armando Maia Serôdio. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/SER/000806).....	291
Figura 4.98 – Matadouro Municipal de Lisboa: currais de gado bovino (1955). Armando Maia Serôdio (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/SER/000823).....	291
Figura 4.99 – Matadouro Municipal de Lisboa, interior (anterior a 1893). Francesco Rocchini. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ROC/000115).....	291
Figura 4.100 – Talho na Rua da Escola Politécnica (19--). Ferreira da Cunha. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/FEC/000484).....	295
Figura 4.101 – Talho nº168, na Rua das Amoreiras (1908). Machado & Souza. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/003/FAN/000098).....	295
Figura 4.102 – Talho ambulante de tracção animal, no final do século XIX (anterior a 1893). Francesco Rocchini. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ROC/000114).	295
Figura 4.103 – Venda ambulante de Leite (19--). Paulo Guedes. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ CMLSBAH/PCSP/004/PAG/ 000472).....	300
Figura 4.104 – Vacaria <i>Bijou</i> , na Rua de São Pedro de Alcântara (c.1908). Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/JBN/000315).....	302
Figura 4.105 – Vacaria <i>Alsaciana</i> , nas Portas da Cruz (1900-1945). José Artur Leitão Bárcia. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/ PCSP/004/BAR/000905).....	302

Figura 4.106 – Leitaria <i>A Universal</i> (1911). Joshua Benoiel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/000975).....	302
Figura 4.107 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os Mercados, Estabelecimentos de venda de produtos alimentares, Mercado Geral de Gado e Matadouro Municipal de Lisboa, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.....	307
Figura 4.108 – A Paisagem Alimentar de Lisboa, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.....	309
Figura 5.1 - Forma Urbana existente em Lisboa no século XXI, elaborada a partir da Cartografia Vectorial disponibilizada pela Câmara Municipal de Lisboa. © Mariana Sanchez Salvador.....	316
Figura 5.2 - <i>Plano Geral de Urbanização e Expansão de Lisboa</i> (1948) Etienne de Gröer. Câmara Municipal de Lisboa.....	318
Figura 5.3 - <i>Lisboa</i> (1956) Litografia de E. Clérigo. Secretariado Nacional da Informação. Biblioteca Nacional (cc-517-r).....	319
Figura 5.4 - <i>Plano Geral de Urbanização de Lisboa</i> (1967) Plano de Meyer-Heine. Câmara Municipal de Lisboa.....	320
Figura 5.5 – Área Metropolitana de Lisboa (2014) European Space Agency.....	326
Figura 5.6 – Origem dos alimentos consumidos na Área Metropolitana de Lisboa, em 2013 (Benis & Ferrão, 2017: 787).....	327
Quadro 5.7 – Produção Alimentar de Lisboa: Evolução das Áreas Agrícolas e Hortas Urbanas na cidade, segundo o <i>REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território</i> (CML/DMPU, 2009).....	329
Figura 5.8 – Áreas Agrícolas e Hortas Urbanas existentes em Lisboa, em 1987, segundo o <i>REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território</i> (CML/DMPU, 2009: 118).....	330
Figura 5.9 – Áreas Agrícolas e Hortas Urbanas existentes em Lisboa, em 2001, segundo o <i>REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território</i> (CML/DMPU, 2009: 119).....	330
Figura 5.10 – Áreas Agrícolas e Hortas Urbanas existentes em Lisboa, em 2008, segundo o <i>REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território</i> (CML/DMPU, 2009: 120).....	330
Figura 5.11 - Produção Alimentar de Lisboa: áreas com carácter agrícola na cidade (2018) a partir da <i>Carta de Uso e Ocupação do Solo</i> (DGT, 2018).....	331
Figura 5.12 – Hortas existentes em Lisboa, na década de 1940, sobre a <i>Carta Militar de Portugal</i> (1946-1949) e sobre a <i>Planta da Cidade</i> (1948-1959), por Marat-Mendes & Bento d’Almeida (2021: 125).....	336
Figura 5.13 – Hortas existentes em Lisboa, em 1985, segundo o estudo de Castel’Branco, Saraiva & Neto (1985) e sobre a <i>Carta Militar de Portugal</i> (1965-1971) e existentes em 2018-2019, sobre planta actual da cidade, por Marat-Mendes & Bento d’Almeida (2021: 126).....	338
Figura 5.14 - Esquema do Corredor Verde por Gonçalo Ribeiro Telles (1987: 40).....	341
Figura 5.15 - Produção Alimentar de Lisboa: Espaços Verdes previstos no Plano Director Municipal de Lisboa (2012).....	343
Figura 5.16 - Produção Alimentar de Lisboa: cruzamento entre a localização dos Parques Hortícolas Municipais existentes (Geodados, 2022), dos Corredores Verdes previstos (Geodados, 2020) e das áreas classificadas no PDM (2012) como Espaços Verdes de Recreio e Produção, consolidados ou a consolidar.....	345
Figura 5.17 - Produção Alimentar de Lisboa: Parques Hortícolas Municipais existentes (Geodados, 2022).....	348

Figura 5.18 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas das Hortas do Bairro 2 de Maio (01), Parque Hortícola do Rio Seco III (02), Parque Hortícola do Rio Seco IV (03), Parque Hortícola do Casalinho da Ajuda (04), Eco-Hortas do Bairro da Boavista (05), Quinta da Bela Flôr (06), Parque Hortícola Jardins de Campolide (07), Parque Hortícola da Graça (08), escala 1: 5000 (Google Maps).	349
Figura 5.19 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas do Parque Hortícola do Baluarte Santa Apolónia (09), Parque Hortícola do Casal Vistoso (10), Parque Hortícola da Quinta das Flores (11) e Parque Hortícola do Vale Fundão (12), Parque Hortícola do Vale de Chelas (13), escala 1: 5000 (Google Maps).	350
Figura 5.20 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas do Parque Hortícola da Vinha (14), Parque Hortícola dos Olivais (15), Parque Hortícola da Quinta Conde D’Arcos (16), LNEC (Aquilino Ribeiro Machado) (17), Parque Hortícola de Telheiras (18), Parque Hortícola Bensaúde (19) e Parque Hortícola da Quinta da Granja (20), escala 1: 5000 (Google Maps).	351
Figura 5.21 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas do Parque Hortícola da Quinta das Carmelitas (21), Parque Hortícola de Carnide (22), Parque Hortícola da Quinta Nossa Senhora da Paz (23) e Parque Hortícola da Horta Nova (24), escala 1: 5000 (Google Maps).	352
Figura 5.22 - Produção Alimentar de Lisboa: estrutura dos talhões no Parque Hortícola da Quinta da Granja © Mariana Sanchez Salvador.	354
Figura 5.23 - Produção Alimentar de Lisboa: estrutura dos talhões no Parque Hortícola do Casal Vistoso © Mariana Sanchez Salvador.	354
Figura 5.24 - Produção Alimentar de Lisboa: caminhos e vedações no Parque Hortícola da Quinta da Granja © Mariana Sanchez Salvador.	354
Figura 5.25 - Produção Alimentar de Lisboa: aproveitamento das águas pluviais no Parque Hortícola do Casal Vistoso © Mariana Sanchez Salvador.	355
Figura 5.26 - Produção Alimentar de Lisboa: Hortas Pedagógicas e de Estabelecimentos de Ensino, Hortas Institucionais e outros espaços de produção © Mariana Sanchez Salvador.	359
Figura 5.27 - Produção Alimentar de Lisboa: Quinta Pedagógica dos Olivais, escala 1: 3000 (Google Maps). ..	361
Figura 5.28 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografia aérea das Hortas de Recreio do Museu do Traje, escala 1: 3000 (Google Maps).	362
Figura 5.29 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografia do Instituto Superior de Agronomia, escala 1: 7500 (Google Maps).	363
Figura 5.30 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografia aérea do Parque Agrícola da Alta de Lisboa (PAAL), escala 1: 3000 (Google Maps).	364
Figura 5.31 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografia aérea da Agrofloresta de Campolide, escala 1: 3000 (Google Maps).	366
Figura 5.32 – Projecto do Pomar de Monsanto (Lisboa para Pessoas, 2021).	367
Figura 5.33 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas de Hortas Informais, escala 1: 5000 (Google Maps), junto ao Mosteiro de Nossa Senhora de Chelas, Beco dos Toucinheiros, Rotunda do Vale de Chelas e Vale de Santo António.	369
Figura 5.34 - Produção Alimentar de Lisboa: localização das hortas informais onde Grilo et al. (2016) realizaram entrevistas.	370

Figura 5.35 - Áreas verdes sem carácter alimentar na cidade (2018) a partir da <i>Carta de Uso e Ocupação do Solo</i> (DGT, 2018).	377
Figura 5.36 – Produção Alimentar de Lisboa: mapa do potencial de espaços verdes em cobertura planas e pouco inclinadas, com exposição solar favorável, em Lisboa (Santos, Tenedório & Gonçalves, 2016: 12).....	378
Figura 5.37 – Produção Alimentar de Lisboa: mapa de terrenos vacantes, ruínas e logradouros de ruínas, com eventual potencial agrícola (Brito-Henriques, Cavaco & Labastida, 2019: 21).....	379
Figura 5.38 – Produção Alimentar de Lisboa no século XXI, incluindo usos agrícolas do solo (COS, 2018), Parques Hortícolas Municipais (Geodados, 2022), Hortas Pedagógicas e Institucionais © Mariana Sanchez Salvador. .	381
Figura 5.39 – Distribuição Alimentar de Lisboa no século XXI: infra-estruturas rodoviárias, ferroviárias, portuárias e aeroportuárias © Mariana Sanchez Salvador.	384
Figura 5.40 – Distribuição Alimentar: fotografias aéreas dos Terminais portuários: Terminal Multiusos do Poço do Bispo (01), Terminal Multiusos do Beato (02), Terminal Multiusos de Lisboa (04) e Doca de Alcântara (04) (Google Maps).	386
Figura 5.41 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Mercados existentes em Lisboa, no século XXI, por ordem cronológica de inauguração © Mariana Sanchez Salvador.	389
Figura 5.42 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Mercados existentes em Lisboa, e a sua relação com a expansão da cidade, segundo Lourenço (2019).	390
Figura 5.43 – Comercialização Alimentar de Lisboa: fotografias áreas do Mercado de Santa Clara (01), Mercado da Ribeira (02), Mercado do Rato (03), Mercado de Campo de Ourique (04), Mercado de Arroios (05), Mercado do Forno do Tijolo (06), Mercado de Alvalade Sul (07), Mercado do Bairro Padre Cruz (08), Mercado da Encarnação Norte (09) e Mercado da Encarnação Sul (10), escala 1: 5000 (Google Maps).	391
Figura 5.44 – Comercialização Alimentar de Lisboa: fotografias áreas do Mercado de Alvalade Norte (11), Mercado do Lumiar (12), Mercado de Olivais Sul – Célula B (13), Mercado de São Domingos de Benfica (14), Mercado de Olivais Sul – Célula E (15), Mercado de Benfica (16), Mercado da Picheleira (17), Mercado de Chelas ou do Bairro do Condado (18), Mercado de Alcântara ou Rosa Agulhas (19) e Mercado do Arco do Cego (20), escala 1: 5000 (Google Maps).	392
Figura 5.45 – Comercialização Alimentar de Lisboa: fotografias áreas do Mercado do Bairro de Santos (21), Mercado de São Bento (22), Mercado do Bairro de São João (23), Mercado de Sapadores (24), Mercado de 31 de Janeiro (25), e Mercado da Ajuda (26), escala 1: 5000 (Google Maps).....	393
Figura 5.46 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Mercados Municipais existentes em Lisboa, e o seu raio de influência a 400 metros (até 5 minutos a pé) e 800 metros (até 10 minutos a pé) © Mariana Sanchez Salvador.	394
Figura 5.47 – Visão, Eixos, Objectivos e Acções, constantes do <i>Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020</i> (CML, 2016: 74).	397
Figura 5.48 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Santa Clara, em 1950 (Lx Interativa).	398
Figura 5.49 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Ribeira © Mariana Sanchez Salvador.	400
Figura 5.50 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Ribeira, em 1950 (Lx Interativa).	400
Figura 5.51 – Mercado da Ribeira: planta do regime de concessão à TimeOut (CML, 2016: 148).....	402
Figura 5.52 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o <i>Mercado TimeOut</i> © Mariana Sanchez Salvador.....	403

Figura 5.53 – Comercialização Alimentar de Lisboa: venda de produtos alimentares no Mercado da Ribeira © Mariana Sanchez Salvador.	403
Figura 5.54 – Comercialização Alimentar de Lisboa: venda de produtos alimentares no Mercado da Ribeira © Mariana Sanchez Salvador.	403
Figura 5.55 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Rato, em 1950 (Lx Interativa).	404
Figura 5.56 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Campo de Ourique, em 1950 (Lx Interativa).	406
Figura 5.57 – O Mercado de Campo de Ourique (1972) Vasco Gouveia de Figueiredo. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ CMLSBAH/PCSP/004/ VGF/001988).	406
Figura 5.58 – O Mercado de Campo de Ourique: interior (1972) Vasco Gouveia de Figueiredo. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ CMLSBAH/PCSP/004/ VGF/001996).	406
Figura 5.59 – Mercado de Campo de Ourique: planta do regime de concessão à COM (CML, 2016: 147).	408
Figura 5.60 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado de Campo de Ourique © Mariana Sanchez Salvador.	409
Figura 5.61 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado de Campo de Ourique © Mariana Sanchez Salvador.	409
Figura 5.62 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Arroios, em 1950 (Lx Interativa).	410
Figura 5.63 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Arroios © Mariana Sanchez Salvador.	411
Figura 5.64 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado de Arroios © Mariana Sanchez Salvador.	411
Figura 5.65 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Alvalade Sul, em 1970 (Lx Interativa).	413
Figura 5.66 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Alvalade Sul © Mariana Sanchez Salvador.	413
Figura 5.67 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Bairro Padre Cruz, em 1970 (Lx Interativa).	414
Figura 5.68 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Encarnação Norte, em 1970 (Lx Interativa).	415
Figura 5.69 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Encarnação Norte © Mariana Sanchez Salvador.	415
Figura 5.70 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Encarnação Sul, em 1970 (Lx Interativa).	416
Figura 5.71 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Encarnação Sul © Mariana Sanchez Salvador.	416
Figura 5.72 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Alvalade Norte, em 1970 (Lx Interativa).	417
Figura 5.73 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Alvalade Norte © Mariana Sanchez Salvador.	417
Figura 5.74 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado de Alvalade Norte © Mariana Sanchez Salvador.	418
Figura 5.75 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Lumiar, em 1970 (Lx Interativa).	419
Figura 5.76 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Lumiar © Mariana Sanchez Salvador.	419

Figura 5.77 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado do Lumiar © Mariana Sanchez Salvador.....	419
Figura 5.78 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Olivais Sul – Célula B, em 1970 (Lx Interativa).	421
Figura 5.79 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Olivais Sul – Célula B © Mariana Sanchez Salvador.....	421
Figura 5.80 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de São Domingos de Benfca, em 1970 (Lx Interativa).....	421
Figura 5.81 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de São Domingos de Benfca © Mariana Sanchez Salvador.....	421
Figura 5.82 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Benfca, em 1970 (Lx Interativa).	422
Figura 5.83 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Benfca © Mariana Sanchez Salvador.....	422
Figura 5.84 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Bairro de Santos © Mariana Sanchez Salvador.	425
Figura 5.85 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Bairro de São João © Mariana Sanchez Salvador.....	426
Figura 5.86 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado 31 de Janeiro © Mariana Sanchez Salvador.....	427
Figura 5.87 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 2010, de acordo com o Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.	432
Figura 5.88 – Áreas de influência (250 e 500 metros) dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 1995 (CML/DMAE, 2004: 17).	433
Figura 5.89 – Áreas de influência (250 e 500 metros) dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 2002 (CML/DMAE, 2004: 20).	433
Figura 5.90 – Comercialização Alimentar de Lisboa: áreas de influência (250 e 500 metros) dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 2010 © Mariana Sanchez Salvador.	434
Figura 5.91 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de Comércio Alimentar Não-Especializado, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.	436
Figura 5.92 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de Horto-Frutícolas e Frutarias, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.	437
Figura 5.93 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Padarias e Estabelecimentos de venda de produtos de Pastelaria e Confeitaria, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.	438
Figura 5.94 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Bebidas, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.	439
Figura 5.95 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Café, Chá e Sucedâneos, Conservas, Frutos Secos e Aperitivos, e Bombons e Chocolates, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.....	439

Figura 5.96 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Peixe e Produtos Congelados, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.....	441
Figura 5.97 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Talhos e Charcutarias, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.....	441
Figura 5.98 – Comercialização Alimentar de Lisboa no século XXI: Mercados Municipais actuais e Estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 2010 © Mariana Sanchez Salvador.	444
Figura 5.99 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estrutura Comercial dos Mercados (CML, 2016: 50).	445
Figura 5.100 – Comercialização Alimentar de Lisboa: fenómeno de <i>Food Quarters</i> em torno dos Mercados Municipais actuais © Mariana Sanchez Salvador.	446
Figura 5.101 – Paisagem Alternativa de Lisboa: o Circuito Biológico © Mariana Sanchez Salvador.	451
Figura 5.102 – Paisagem Alternativa de Lisboa: Mercado Biológico de São Vicente © Mariana Sanchez Salvador.	452
Figura 5.103 – Paisagem Alternativa de Lisboa: Mercado Biológico do Campo Pequeno © Mariana Sanchez Salvador.	453
Figura 5.104 – Paisagem Alternativa de Lisboa: <i>Casa a Granel</i> e supermercado <i>Go Natural</i> © Mariana Sanchez Salvador.	454
Figura 5.105 – Paisagem Alternativa de Lisboa: os Circuitos Curtos Alimentares © Mariana Sanchez Salvador.	458
Figura 5.106 – Paisagem Alternativa de Lisboa: Mercado Lx Market, em Alcântara © Mariana Sanchez Salvador.	459
Figura 5.107 – Paisagem Alternativa de Lisboa: Fruta Feia © Fruta Feia.	461
Figura 5.108 – Paisagem Alimentar de Lisboa, no século XXI © Mariana Sanchez Salvador.	471
Figura 6.1 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura transversal da Forma Urbana © Mariana Sanchez Salvador.	477
Figura 6.2 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: relação da topografia do Território com a Forma Urbana existente no início do século XX e no século XXI © Mariana Sanchez Salvador.	478
Figura 6.3 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura transversal da Produção Alimentar © Mariana Sanchez Salvador.	479
Figura 6.4 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: relação da topografia do Território com a Produção Alimentar existente no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.	481
Figura 6.5 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: sobreposição dos Parques Hortícolas Municipais, actuais, com a Produção Alimentar existente no início do século XX (hortas e vinhas) © Mariana Sanchez Salvador.	482
Figura 6.6 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura transversal da Distribuição Alimentar © Mariana Sanchez Salvador.	484
Figura 6.7 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: relação da topografia do Território com as rotas terrestres de Distribuição Alimentar existentes no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.....	485
Figura 6.8 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: relação da Forma Urbana actual com as rotas terrestres de Distribuição Alimentar existentes no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.....	486
Figura 6.9 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura transversal da Comercialização Alimentar © Mariana Sanchez Salvador.....	488

Figura 6.10 - As Paisagens Alimentares de Lisboa no início do século XX e no século XXI: leitura transversal © Mariana Sanchez Salvador.	492
Figura 6.11 – A Paisagem Alimentar de Lisboa como uma Infra-Estrutura Alimentar © Mariana Sanchez Salvador.	504

Índice de Figuras dos Anexos

Figura E.1 – Os arredores de Lisboa a Norte. (192-). A. J. Pedroso. Escala 1: 50 000. Biblioteca Nacional (cc-303-p2).....	80
Figura E.2 – O Termo de Lisboa: limites administrativos em 1527 (esquerda) e 1742 (direita) (Vieira da Silva, 1968: 41).....	82
Figura E.3 - O Termo de Lisboa: limites administrativos em 1826 (esquerda) e 1836 (direita) (Vieira da Silva, 1968: 47).....	83
Figura E.4 - O Termo de Lisboa: limites administrativos em 1852 (esquerda) e 1940 (direita) (Vieira da Silva, 1968: 51).....	83
Figura F.1 – Modelo de Von Thünen (Björklund, 2010: 50).....	85
Figura F.2 – O modelo de Von Thünen na Lisboa medieval, século XIII (Trindade & Gaspar, 1973: Figura 1).....	88
Figura F.3 – O modelo de Von Thünen na Lisboa medieval, século XV (Trindade & Gaspar, 1973: Figura 3).....	89
Figura F.4 – O modelo de Von Thünen aplicado ao espaço nacional a partir de Lisboa (Gaspar, 1970: 173, Figura 5).....	91
Figura F.5 – Regiões abastecedoras de hortícolas a Lisboa (Pereira, 1949: 63).....	93
Figura G.1 – Vista de Lisboa, com a sua feição campestre (1844) Gravura de W. B. Clarke & J. Henshall. Biblioteca Nacional de Portugal (cc-774-v).....	103
Figura G.2 – <i>Planta da cidade de Lisboa</i> (1875) Litografia, gravada por J. F. M. Palha. Biblioteca Nacional (cc-981-a).....	104
Figura G.3 – Vale de Alcântara com a Ponte (1856-1858) Filipe Folque. Carta Topográfica de Lisboa nº47.....	105
Figura G.4 – Vale de Alcântara com terrenos cultivados sob o Aqueduto das Águas Livres (1712-1767) Gravura colorida de T. Bowles, segundo R. Black. Wellcome Collection (20301i).....	105
Figura G.5 – Planta do sítio do Mosteiro da Esperança, mostrando os terrenos cultivados na encosta, até à Lapa (1807) segundo planta de Duarte José Fava (Vieira da Silva, 1968: 419).....	107
Figura G.6 – Planta do sítio da Cotovia, abarcando Rato, Amoreiras e Alto do Carvalhão, até ao talvegue de São José, Santa Marta e São Sebastião da Pedreira (1756) segundo Carlos Mardel, Eugénio dos Santos, Elias Sebastião e António Carlos Andreis (Sequeira, 1967a [1916]: 44a).....	108

Figura G.7 – Planta da cidade de Lisboa, mostrando o Passeio Público e todos os terrenos cultivados em torno do centro do centro histórico (1855) Litografia de José Maria da Costa Neves. Biblioteca Nacional de Portugal (cc-757-v).....	110
Figura G.8 – Planta ilustrando o braço do Tejo que se estendia pelo vale da Baixa, desaparecido no final do século XIII (Freire, s.d./a: 6).....	111
Figura G.9 – Excerto da panorâmica de J. Braunio [George Braun] do século XVI, ilustrando a zona da Graça, com os olivais e campos envolventes. Reprodução de 196-. Biblioteca Nacional de Portugal (cc-381-a).....	113
Figura G.10 – Planta da cidade de Lisboa, mostrando a coroa de campos cultivados em torno do núcleo construído. (1882) por Miguel Carlos Correia Pais. Reduzida da planta elaborada por Filipe Folque em 1856-58 e publicada em 1871. Biblioteca Nacional de Portugal (cc-399-a).....	115
Figura G.11 – Campo Pequeno - Arco do Cego (1838) Gravura de João José dos Santos. Museu de Lisboa (MC.GRA.1524).....	115

Lista de Siglas e Abreviaturas

AFOLU – Agriculture, Forestry and Other Land Use (‘Agricultura, Silvicultura e Outros Usos do Solo’)

AML – Área Metropolitana de Lisboa

APA – Agência Portuguesa do Ambiente

ATL – Associação do Turismo de Lisboa

AU – Agricultura Urbana

AVAAL – Associação para a Valorização Ambiental da Alta de Lisboa

BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition

CAD – Computer Assisted Design

CCA – Circuitos Curtos Alimentares

CCDR-LVT – Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo

CEE – Comunidade Económica Europeia

CIUL – Centro de Informação Urbana de Lisboa

CMCDA – Comissariado Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar

CML – Câmara Municipal de Lisboa

CML/DMAC – Câmara Municipal de Lisboa/Direcção Municipal de Abastecimento e Consumo

CML/DMAE – Câmara Municipal de Lisboa/Direcção Municipal de Actividades Económicas

CML/DMPU – Câmara Municipal de Lisboa/Departamento de Planeamento Urbano

CML/DMU – Câmara Municipal de Lisboa/Direcção Municipal de Urbanismo

CNCDA – Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar

CONSANP – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

COS – Carta de Uso e Ocupação do Solo

CPUL – Continuous Productive Urban Landscape

CSA – Community Supported Agriculture

DGADR – Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DGE – Direcção Geral da Estatística

DGPC – Direcção Geral do Património Cultural

DGS – Direcção Geral de Saúde

DGT – Direcção-Geral do Território

EAU – Estratégia Alimentar Urbana

EEA – European Environment Agency

EMEL – Empresa Municipal de Mobilidade e Estacionamento de Lisboa

EPUL – Empresa Pública de Urbanização de Lisboa

EUA – Estados Unidos da América

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations
FAUL – Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa
FAUP – Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto
FCSH-UNL – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa
FCUL – Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa
GEE – Gases com Efeito de Estufa
GEO – Gabinete de Estudos Olisiponenses
GFN – Global Footprint Network
HLPE – The High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition
ICS – Instituto de Ciências Sociais
IHC – Instituto de História Contemporânea
INE – Instituto Nacional de Estatística
IPCC – Intergovernmental Panel on Climate Change
ISA – Instituto Superior de Agronomia
ISCTE – Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa
LNEC – Laboratório Nacional de Engenharia Civil
MARL – Mercado Abastecedor da Região de Lisboa
MUFPP – Milan Urban Food Policy Pact
OCDE – Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico
ODS – Objectivos de Desenvolvimento Sustentável
OGM – Organismo Geneticamente Modificado
ONG – Organização Não Governamental
ONU – Organização das Nações Unidas
PDM – Plano Director Municipal (de Lisboa)
PDUL – Plano Director de Urbanização de Lisboa
PIB – Produto Interno Bruto
PME – Pequenas e Médias Empresas
PMPAU – Pacto de Milão sobre Política de Alimentação Urbana
PNAP – Política Nacional de Arquitectura e Paisagem
PNPOT – Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território
PROT-AML – Plano Regional de Ordenamento do Território da Área Metropolitana de Lisboa
RCAAP – Repositório Científico de Acesso Aberto em Portugal
REOT – Relatório do Estado do Ordenamento do Território
RMPPA – Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares
RUAFA – Resource Centre on Urban Agriculture and Food Security
SAU – Superfície Agrícola Utilizada

SFSC – Short Food Supply Chains

SIG – Sistemas de Informação Geográfica

UE – União Europeia

UN – United Nations

UNDESA – United Nations, Department of Economic and Social Affairs

UNDESA/PD – United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division

UNDP – United Nations Development Programme

UNEP – United Nations Environment Programme

UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

UNFCCC – United Nations Framework Convention on Climate Change

UN-HABITAT – United Nations Human Settlements Programme

UNPD – United Nations Population Division

WRAP – Waste and Resources Action Programme

INTRODUÇÃO

“Quando eu nasci, as frases que hão-de salvar a humanidade já estavam todas escritas, só faltava uma coisa — salvar a humanidade.”

(Almada Negreiros, 2005 [1921]: 13)

Os seres humanos distinguem-se das outras espécies por impactarem e adaptarem o entorno natural às suas necessidades. Historicamente, as intervenções antropogénicas (caça, recollecção, agricultura, desvio de cursos de água, extracção de minerais, emissão de calor e gases para a atmosfera, etc.) eram de pequena escala e com impacto limitado. Com o aumento da população mundial, a sua urbanização e o uso de combustíveis fósseis, as intervenções actuais são, contudo, mais drásticas em termos de velocidade, escala e impacto. A intervenção humana tem marcado de tal forma a realidade, que tem sido designada como uma nova era geológica: o *Antropoceno*¹.

Simultaneamente, a riqueza material, gerada por uma economia orientada para o crescimento (ilimitado), tornou-se um valor central da sociedade (Steffen et al, 2011), adquirindo um papel crítico na forma como habitamos o planeta e levando-o ‘ao limite’. Por esse motivo, Jason W. Moore (2016) apelida esta nova era de *Capitaloceno*.

O *Homo sapiens* tem, portanto, vindo a emergir como uma força que rivaliza com as dinâmicas climáticas e geológicas na conformação da biosfera terrestre, ameaçando a sua capacidade de nos sustentar e às outras espécies. De facto, a *pegada ecológica* mundial tem excedido, sistematicamente, a capacidade de regeneração da Terra, calculando-se que o consumo actual exige recursos equivalentes a 1.6 planetas Terra² (GFN, 2021), e que, com 9.6 mil milhões de pessoas, em 2050, serão necessários 3 planetas Terra para suportar um estilo de vida equivalente ao contemporâneo (UN, 2016).

É, ainda, significativo o facto de nenhum país deter, em simultâneo, valores de Índice de Desenvolvimento Humano e de Pegada Ecológica aceitáveis (Steffen et al, 2011). O desequilíbrio entre

¹ Ainda que não formalmente reconhecida, esta designação tem sido utilizada na academia e pela sociedade civil. Foi utilizada pela primeira vez, em 2000, por Paul J. Crutzen. Opõe-se à época actual convencionada, o Holoceno, que decorre há 12 000 anos com um clima relativamente estável, permitindo o desenvolvimento de toda a civilização humana: agricultura, cidades, ciências, etc. (Steffen et al, 2011; Rockström et al, 2009).

² Se toda a população mundial tivesse o estilo de vida do Qatar, seriam necessários 9.2 planetas para fornecer os recursos exigidos, 5.0 planetas se vivéssemos como os EUA, 4.6 como a Austrália, 3.8 como a Áustria, 2.9 como a Alemanha ou França, 2.8 como Itália ou Portugal, 2.6 como o Reino Unido e 2.5 como a Espanha, mas apenas 0.7 se vivéssemos como a Índia. A média da União Europeia é de 2.97 planetas (GFN, 2021).

A Global Footprint Network é, também, responsável pelo cálculo do *Earth Overshoot Day*, o dia em que a exploração humana ultrapassa a biocapacidade da Terra, ou esgotamos o ‘orçamento ecológico anual’. Tem sido sistematicamente antecipado: em 1971, situou-se quase no final do ano (24 de Dezembro), em 1986 foi a 1 de Novembro, em 1996 a 4 de Outubro, em 2006 a 24 de Agosto, e em 2019 a 29 de Julho (GFN, 2020). Esta alteração traduz uma clara intensificação do uso dos recursos naturais terrestres.

o impacto antropogénico e a resiliência do planeta coloca em causa a viabilidade de um *desenvolvimento sustentável* à escala global, definido no relatório *Our Common Future* (ou *Brundtland Report*) como:

“Sustainable development is development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs.” (WCED, 1987: 37)

Apoiada em três pilares fundamentais (económico, social e ambiental) interdependentes (UN, 2012; FAO, 2012a), abarcam-se nesta visão tanto as necessidades humanas, como os limites do planeta. Contudo, enfatiza-se, também, o impacto e responsabilidade das acções actuais na qualidade de vida das gerações futuras — isto é, a *empatia intergeracional*³ como um caminho para a sustentabilidade.

“Precisamos de uma nova mentalidade que deixe de olhar para a Natureza como objecto de domínio e conquista, antes vislumbrando nela a única habitação cósmica da humanidade passada, presente e futura.” (Soromenho-Marques, 2012)

Hoje detemos, talvez pela primeira vez, um conhecimento vasto sobre como as actividades humanas influenciam o funcionamento do planeta Terra — e, portanto, também o poder e a responsabilidade de alterar essa relação (Steffen et al, 2011: 757). Marchas estudantis, notícias, publicações periódicas e científicas, editoriais⁴, filmes, animações, documentários, livros e conferências multiplicam-se para alertar cientistas, governos e cidadãos para os desafios do futuro, e o contributo que cada um pode trazer.

“We can be the first generation to succeed in ending poverty; just as we may be the last to have a chance of saving the planet.” (UN, 2015a: 12)

Entre as diversas actividades humanas existe, neste contexto, uma área fundamental — nem sempre considerada prioritária, apesar de ser um dos principais motores de destruição ambiental, pela sua dependência directa dos recursos naturais, práticas adoptadas, níveis de consumo e desperdício associados, aos quais se acrescentam a sua universalidade, essencialidade como necessidade biológica, factor de identidade, e a sua importância social, cultural e económica: a nossa alimentação.

“Of course, we see that the question of food is simply a specific case of the general failure of Late Capitalism, or Post-Industrialism, or Post-Modernism, or whatever you wish to call this period of intense commodification and of accelerating distancing from each other and from the earth. We

³ Estas questões tornaram-se de tal forma incontornáveis, que foram o tema escolhido pelo Papa Francisco (2015: 124) para a sua Carta Encíclica *Laudato Si'*: *Sobre o cuidado da casa comum*. Na Carta, enfatiza-se este carácter intergeracional, afirmando que: “Às próximas gerações, poderíamos deixar demasiadas ruínas, desertos e lixo. O ritmo de consumo, desperdício e alteração do meio ambiente superou de tal maneira as possibilidades do planeta, que o estilo de vida actual — por ser insustentável — só pode desembocar em catástrofes [...]. A atenuação dos efeitos do desequilíbrio actual depende do que fizermos agora [...]”. Esta reflexão segue os mesmos princípios do conceito de *desenvolvimento sustentável* das Nações Unidas (WCED, 1987: 37).

⁴ A 7 de Dezembro de 2009, o jornal Público integrou a lista de 56 periódicos de 44 países que partilharam um editorial comum, como forma de alertar para a importância e consequências das alterações climáticas, a propósito da Cimeira de Copenhaga, que nesse dia se iniciava. O texto começava assim: “Hoje, 56 jornais em 44 países dão o passo inédito de falar a uma só voz através de um editorial comum. Fazemo-lo porque a Humanidade enfrenta uma terrível emergência. Se não nos juntarmos para tomar uma acção decisiva, as alterações climáticas irão devastar o nosso planeta, e juntamente com ele a nossa prosperidade e a nossa segurança.” (Público, 2009).

could equally well be calling for fundamental changes in the global health system, the global industrial system, the global political system, the global monetary system, or the global society as a whole. [...] We start with food.” (Kloppenburger et al, 1996: 13)

Ao entrarmos num supermercado abastecido, pode parecer que o desafio de alimentar a população mundial foi resolvido. Pode, até, ser considerado um dos “maiores milagres da industrialização” (Steel, 2019b). Contudo, esse é “um dos erros mais fatídicos da nossa época” (Schumacher, 1993: 2), dado que os sistemas alimentares actuais acarretam pesadas consequências sociais (pobreza, desigualdade), saúde (fome, obesidade), económicas e ambientais (solo, água, biodiversidade, alterações climáticas) — contribuindo decisivamente para ultrapassar os limites biofísicos do planeta⁵ (Springmann et al, 2018: 519). Assim, o ‘milagre’ resulta da externalização sistemática dos custos da produção alimentar e da desconsideração dos corolários negativos dos avanços industriais (Steel, 2019b).

“When we think about threats to the environment, we tend to picture cars and smokestacks, not dinner. But the truth is, our need for food poses one of the biggest dangers to the planet.” (Foley, 2014: 35)

De facto, garantir a alimentação de uma população mundial crescente e mais urbanizada, num contexto de aumento de rendimentos e consequente alteração de dietas — enquanto simultaneamente se procura mitigar o impacto ambiental gerado pelos sistemas alimentares — é um dos maiores desafios que a humanidade enfrentará (FAO, 2019c). Os desafios que se colocam são múltiplos, cruzando diferentes escalas, decorrendo e impactando diferentes áreas do conhecimento e sectores da sociedade, e envolvendo diferentes actores, com enquadramentos, prioridades e objectivos distintos.

Fazer face a esses desafios implica uma reestruturação de todo o sistema alimentar — da produção à gestão de resíduos — repensar os métodos, técnicas e premissas de cada etapa. Implica, portanto, uma abordagem holística e uma transformação radical (HLPE, 2017: 23) para alcançar *sistemas alimentares sustentáveis* — nada menos do que tem sido descrito por alguns autores como uma *Great Food Transformation* (Willett et al, 2019).

Neste contexto, os *sistemas alimentares locais*⁶ são crescentemente discutidos como uma solução (Sonnino, 2016; Kremer & DeLiberty, 2011: 1252). As cidades vêm-se revelando como um local-chave para fazer essa transição, não só por representarem desafios específicos para o abastecimento, mas também pelo seu papel no ordenamento territorial, concentração de recursos materiais e humanos, e

⁵ Estes limites (*planetary boundaries*) foram estabelecidos por Rockström et al. (2009), para demarcar um *espaço operativo seguro* para a humanidade, através de tectos para nove processos biofísicos interdependentes: alteração climática, acidificação dos oceanos, esgotamento do ozono na estratosfera, ciclos globais de fósforo (P) e de azoto (N), carga de aerossóis na atmosfera, uso de água potável, alteração de uso do solo, perda de biodiversidade e poluição química. Três limiares foram já transpostos: alteração climática (subdividido em concentração atmosférica de CO₂ e radiação, ambos ultrapassados), ciclo de azoto e perda de biodiversidade.

⁶ Para as alterações climáticas e sistemas alimentares, as fronteiras administrativas podem ser de fraca relevância, dado que as suas lógicas, causas e consequência não se balizam ou condicionam por elas. É, portanto, lógico, pensá-los sob um ponto de vista tendencialmente *global*. Contudo, as soluções terão de ser cada vez mais, *locais*, para se adaptarem a contextos específicos (UN, 2015a: 6-7; Herrero et al, 2013: 20888).

potencial de inovação. De facto, os sistemas alimentares não se tornarão sustentáveis sem o fazerem (também) à escala urbana, da mesma forma que as cidades não poderão atingir modelos sustentáveis e resilientes sem os sistemas alimentares. Uns e outros são, portanto, inextricavelmente interdependentes.

“The food system [...] is gaining centrality in our societal run-up towards a sustainable future, especially at city level.” (Galli et al, 2020: 1)

As cidades são, portanto, incentivadas a reconectar-se com os seus recursos locais, para desenvolver modelos mais resilientes e *metabolismos urbanos* circulares. Neste contexto, os movimentos emergentes, com foco nos circuitos curtos alimentares, agricultura urbana, desperdício alimentar e redes comunitárias, têm sido frequentemente considerados como soluções inovadoras.

No entanto, a alimentação sempre fez parte das cidades e da forma urbana, configurando *paisagens alimentares urbanas* identitárias, ricas e complexas. A organização e estrutura dos sistemas alimentares impactaram a localização das cidades pré-industriais, a dimensão que atingiam, a ocupação territorial dos seus arredores. A produção alimentar estava presente em torno e dentro da cidade; as rotas de distribuição definiam as suas estradas e ruas; as actividades alimentares marcaram a sua toponímia; os mercados eram os corações pulsantes da vida urbana. A cidade e o seu abastecimento alimentar estavam indistricavelmente ligados.

Contudo, actualmente, e com excepção do consumo, a alimentação tornou-se quase invisível na cidade. As restantes actividades do sistema alimentar foram afastadas para locais longínquos e removidas para espaços privados, criando um distanciamento que acarreta graves consequências ambientais e culturais, comprometendo o *desenvolvimento urbano sustentável*. Por outro lado, vários fenómenos urbanos contemporâneos comportam uma dimensão alimentar, nem sempre considerada ou analisada, e que impactam a saúde, bem-estar e qualidade de vida dos seus habitantes — incluindo a expansão urbana, a sua pegada ecológica e metabolismo, a monofuncionalidade, as estratégias de regeneração urbana, a gentrificação, componentes de lazer e turismo, e outros.

Os sistemas alimentares podem, no entanto, contribuir para projectar cidades mais sustentáveis, resilientes e com qualidade de vida para o futuro. Para isso, será necessário compreender como as suas múltiplas interacções evoluíram, e como se materializaram no espaço, configurando *paisagens alimentares urbanas* únicas e específicas, e como estas podem ser transformadas, com abordagens baseadas no conhecimento do *lugar* e segundo uma perspectiva histórica.

“We can use the lens of food as a conceptual time machine, to help us view our past and perceive our present, and thus imagine a future in which we know food will remain pivotal.” (Steel, 2020: 23)

É neste contexto que será estudada a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa — entendida como sobreposição de camadas (ou *layers*) naturais e culturais que co-evoluem ao longo do tempo, uma *paisagem-palimpsesto*. Far-se-á através da caracterização e mapeamento dos seus espaços de Produção, Distribuição e Comercialização, no início do século XX e no século XXI, e cruzando-os com as características biofísicas do seu Território e com a Forma Urbana existente em cada momento.

Esta abordagem conceptual, que se reflectirá na metodológica, permite desenvolver *leituras autónomas* (para cada actividade ou componente), *leituras verticais* (que cruzam as várias componentes num mesmo momento) e *leituras transversais* (entre componentes, ao longo dos momentos estudados), para um conhecimento mais holístico e aprofundado da realidade existente, mas também dos processos, causas, motivações e percepções subjacentes à sua transformação.

Efectivamente, a Paisagem Alimentar de Lisboa co-evoluiu com a cidade. Há apenas um século, a cidade possuía grandes espaços agrícolas — hortas, vinhas, olivais e campos lavrados. Os produtos alimentares chegavam pelo rio Tejo e por ancestrais rotas terrestres, enquanto os mercados e lojas povoavam cada bairro, criando uma rede alimentar coesa. Hoje em dia, como noutras cidades, a sua produção foi relegada para locais distantes, a distribuição é mais invisível, e o tecido comercial alterou-se profundamente. No entanto, iniciativas alternativas podem, também, ser identificadas como reflexo da emergência de novos valores.

O mapeamento e caracterização destes *espaços alimentares* urbanos (*activos alimentares*), do passado e do presente, é fundamental para fornecer um retrato abrangente da Paisagem Alimentar de Lisboa e da sua evolução. A elaboração de Cartografias Alimentares tem, portanto, um papel chave nesta investigação, pela sua capacidade de combinar diferentes dados e fontes num recurso cartográfico dinâmico, revelar padrões, tendências e lacunas — e potencialmente soluções.

Nesse sentido, será, ainda, útil perspectivar o sistema alimentar na cidade como uma Infra-estrutura Alimentar que, da mesma forma que outros sistemas urbanos (transportes, água, energia, etc.), requer espaços e infra-estruturas de suporte específicos para que opere de forma eficaz e resiliente. Mas, a este aspecto funcional, acrescem outras dimensões imateriais que será importante salvaguardar e potenciar.

Para alcançar uma Paisagem Alimentar mais resiliente e sustentável, defende-se que o papel do planeamento, do desenho urbano e da arquitectura é incontornável. Desta forma, integrar a alimentação nos projectos liderados por urbanistas e arquitectos é fundamental para consolidar estratégias e desenvolver soluções adequadas, específicas e de qualidade, segundo lógicas continuidade e multifuncionalidade. Terão, ainda, de ser cruzadas com dimensões culturais, simbólicas, históricas e sociais — uma capacidade de síntese interdisciplinar que caracteriza a sua prática.

“[...] the key for a sustainable future may reside in the past, learning from this previous connection between food and city and the environmental and social benefits underlying it. The architect’s role and responsibility are to (re)integrate food activities into urban design and architecture, in all of their scales, exploring innovative and historical solutions, in order to promote a more balanced global future for all.” (Salvador, 2023c, no prelo)

Com o conhecimento aqui reunido e desenvolvido sobre a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, no início do século XX e no século XXI, procura-se, portanto, enquadrar o seu caso no panorama global — identificando as situações em que é representativo de fenómenos que têm ocorrido noutras cidades contemporâneas — e, simultaneamente, contribuir para o futuro da cidade, de forma particular,

constituindo uma base de fundamentação, histórica e teórica, de orientação e aferição de intervenções futuras, para uma Paisagem Alimentar mais sustentável e resiliente. Desta forma, através da sua Paisagem Alimentar, o passado de Lisboa ligar-se-á intrinsecamente ao seu futuro.

Nota: o presente trabalho não segue, na sua redacção, o Acordo de Ortografia Unificada da Língua Portuguesa, de 1990.

PARTE I

**1. A PAISAGEM ALIMENTAR DE LISBOA:
OBJECTO DE ESTUDO
E ABORDAGEM METODOLÓGICA**

1.1. Objectivos da Investigação e Estrutura do Trabalho

Perante os desafios ambientais, sociais e económicos que actualmente se colocam ao abastecimento alimentar urbano, e considerando as repercussões que acarretam para o desenvolvimento sustentável, torna-se imperativo perceber de que forma as cidades interagem com os sistemas alimentares, bem como podem ser planeadas/desenhadas com vista a um modelo urbano mais resiliente, saudável e sustentável. Para que esse conhecimento seja operativo, é necessário que se debruce sobre as especificidades, actuais e históricas, do caso de estudo em presença — a cidade de Lisboa.

Esta investigação propõe-se, neste contexto, alcançar um conjunto de objectivos, gerais e específicos, que enquadram o caso de Lisboa no panorama mais global e, simultaneamente, que visam contribuir para o futuro da cidade, de forma mais particular. Esses objectivos são:

Objectivos gerais:

. Contribuir para o conhecimento sobre as ligações entre os sistemas alimentares e as cidades, e o seu contributo para um desenvolvimento sustentável.

. Contribuir para o conhecimento sobre as relações entre os sistemas alimentares e a forma urbana — edifícios, vias, espaços abertos (espaços públicos ou vazios urbanos), numa perspectiva histórica e contemporânea.

. Preconizar o entendimento do sistema alimentar e os espaços que integra como uma Infra-estrutura Alimentar que, à semelhança de outros sistemas urbanos (sistema de transporte, sistema de águas, etc.), pode ser lido, planeado e desenhado como tal, salvaguardando-se as suas necessidades de espaço, edificações e condições de funcionamento.

. Propor a Paisagem Alimentar como uma lente para compreender e visualizar essas relações (do ponto de vista biofísico, urbanístico/arquitectónico, e mesmo subjectivo) e orientar intervenções futuras, para um desenvolvimento sustentável urbano.

. Explorar o potencial da elaboração de Cartografias Alimentares, como ferramenta metodológica e operativa para sintetizar o conhecimento sobre Paisagens Alimentares e suportar intervenções futuras.

. Contribuir para o conhecimento sobre Lisboa (Olisipografia), propondo uma nova leitura da cidade através da lente da (sua) Paisagem Alimentar.

. Constituir uma base de fundamentação teórica, histórica e actual, que contribua para a orientação e aferição de intervenções e estratégias futuras, em termos de planeamento urbano, desenho urbano e arquitectura.

. Propor o enquadramento das acções de planeamento, desenho urbano e arquitectura na cidade de Lisboa, segundo a compreensão e conhecimento da sua Paisagem Alimentar (histórica e actual), numa lógica de continuidade, multifuncionalidade e articulação de fluxos, com vista a uma Infra-estrutura Alimentar resiliente e de qualidade.

Objectivos específicos:

. Contribuir para o conhecimento das ligações existentes entre sistemas alimentares e espaço (território, espaço urbano e arquitectura), numa perspectiva evolutiva, através da proposta do conceito de Paisagem Alimentar Histórica.

. Reunir e sintetizar o estado do conhecimento sobre as principais características, tendências e desafios que caracterizam os sistemas alimentares actuais.

. Elaborar um corpo teórico-síntese sobre as relações específicas que pautam o vínculo existente entre os actuais sistemas alimentares e as cidades, a nível global e, particularmente, a nível europeu.

. Reunir e sintetizar o estado do conhecimento sobre a forma como as cidades podem contribuir para a transição dos sistemas alimentares para modelos mais sustentáveis e resilientes, nomeadamente através dos seus governos locais, dos seus instrumentos de planeamento e de desenho urbano.

. Compreender a inter-relação histórica entre os sistemas alimentares e a configuração das cidades (localização, distribuição territorial, dimensão, organização do espaço agrícola, forma urbana e funções urbanas).

. Compreender essa inter-relação na contemporaneidade, elaborando um estado do conhecimento que sintetize o carácter espacial de alguns dos principais desafios que se colocam à sustentabilidade dos sistemas alimentares, bem como ao carácter alimentar de alguns dos fenómenos e desafios mais prementes das cidades contemporâneas.

. Advogar o papel dos arquitectos na potenciação das interligações entre desenho urbano/arquitectura e sistema alimentar, subjacentes às Paisagens Alimentares Urbanas, com vista à sustentabilidade e qualidade de vida.

. Identificar e descrever as estratégias de planeamento, desenho urbano e arquitectura que podem ser adoptadas por urbanistas, arquitectos e governos locais, numa óptica de Infra-estrutura Alimentar.

. Descrever e caracterizar a Paisagem Alimentar de Lisboa, no início do século XX e no século XXI, com vista ao conhecimento específico sobre as relações entre sistema alimentar e cidade, à luz do caso de estudo.

. Compreender as relações existentes entre a cidade de Lisboa e o seu sistema alimentar, do ponto de vista do desenho urbano e da arquitectura, incluindo a sua relação com o Território (componentes biofísicas, topografia, etc.), Forma Urbana e funções albergadas.

. Localizar, mapear e registar os espaços de Produção, Distribuição e Comercialização alimentar existentes na cidade de Lisboa, no início do século XX e no século XXI, através da elaboração de Cartografias Alimentares, relativas a cada actividade e momento estudado.

. Reunir conhecimento complementar à espacialização e mapeamento desses elementos da Paisagem Alimentar de Lisboa, nomeadamente através de fontes bibliográficas, literárias e fotografias, que permitam alargar a sua compreensão de um ponto de vista mais subjectivo (percepções, valores, tradições, questões de identidade).

. Complementar essa informação com Levantamentos Fotográficos actualizados, dos Parques Hortícolas Municipais e dos Mercados Municipais existentes, bem como alguns mercados de produtores e estabelecimentos de comércio alimentar.

. Compreender as transformações ocorridas ao nível de cada actividade do sistema alimentar, entre os períodos estudados, bem como da Paisagem Alimentar como um todo (leituras verticais e transversais), que permitam interpretar e diagnosticar a situação actual, segundo uma perspectiva histórica, e que contribuam para um melhor entendimento das dinâmicas presentes e da sua evolução.

. Analisar a presença/ausência e abordagem aos sistemas alimentares no âmbito dos instrumentos de planeamento que impactam o desenvolvimento, organização e ordenamento do território de Lisboa.

. Explorar o potencial de uma visão estratégica, global e holística sobre a Paisagem Alimentar Histórica, para um futuro mais sustentável e resiliente da cidade de Lisboa.

. Contribuir para a operacionalização do conceito de Paisagem Alimentar Histórica, aplicado ao caso de estudo de Lisboa, segundo a abordagem da Infra-estrutura Alimentar, passível de ser planeada e desenhada.

. Preconizar um conjunto de princípios norteadores de intervenções no âmbito do planeamento, desenho urbano e arquitectura em Lisboa que, segundo lógicas de continuidade, multifuncionalidade e articulação de fluxos, permitam conceber e construir uma cidade mais sustentável, resiliente e com maior qualidade de vida.

Estrutura do Trabalho

Para alcançar os objectivos aqui propostos, e após a Introdução, onde se enquadraram as motivações e pertinência do tema abordado no contexto actual e sintetizaram os principais argumentos, conceitos e abordagem que o suportam, o presente trabalho estrutura-se segundo duas partes principais.

A PARTE I (Capítulo 1 e Capítulo 2) constitui-se como um Estado do Conhecimento alargado, onde se discutem os principais objectivos, conceitos fundamentais, abordagem metodológica e corpo teórico que enquadram esta investigação.

No Capítulo 1, é descrito o conceito de Paisagem Alimentar Histórica proposto, fundamentado naquele de sistema alimentar e na sua relação com o espaço (território, espaço urbano e arquitectura), evocando-se as suas principais dimensões e características. A partir deste corpo teórico, é proposta a definição do objecto de estudo — a Paisagem Alimentar de Lisboa — na sua abordagem conceptual (*layers*), actividades abarcadas, período e delimitação espacial do estudo. É, ainda, discutida a sua abordagem metodológica, com recurso particular à elaboração de Cartografias Alimentares e à sua interpretação, mas também utilizando outras fontes bibliográficas, estatísticas, fotográficas, etc.

O Capítulo 2 constitui-se, na sua primeira parte, como uma síntese do estado do conhecimento sobre os sistemas alimentares, as suas principais características, tendências e desafios, destacando-se o vínculo que possuem com as cidades. Reúne, igualmente, conhecimento sobre o contributo desta inter-relação

para o desenvolvimento sustentável (urbano). Sintetizam-se, ainda, as formas como as cidades podem contribuir para a transição dos sistemas alimentares para modelos mais sustentáveis e resilientes, em particular através dos seus governos locais, dos seus instrumentos de planeamento e de desenho urbano.

A segunda parte do Capítulo 2, engloba o estado do conhecimento sobre a relação entre os sistemas alimentares e a forma urbana (edifícios, vias, espaços vazios), numa perspectiva história e contemporânea. Aborda-se o carácter espacial de alguns dos principais desafios que se colocam à sustentabilidade dos sistemas alimentares, bem como ao carácter alimentar de alguns dos fenómenos e desafios mais prementes das cidades contemporâneas. Explora-se o papel particular que os arquitectos e urbanistas podem desempenhar na conformação de Paisagens Alimentares sustentáveis, resilientes e de qualidade, através do desenho e integração de usos e funções. Preconiza-se o planeamento e desenho dos espaços que integram o sistema alimentar enquanto uma Infra-estrutura Alimentar, à semelhança de outros sistemas urbanos (sistema de transporte, sistema de águas, etc.), através de estratégias que salvaguardem as suas necessidades de espaço, edificações e condições de funcionamento.

A PARTE II (Capítulo 3, Capítulo 4, Capítulo 5 e Capítulo 6) é integralmente dedicada ao caso de estudo — a Paisagem Alimentar de Lisboa. Procurou-se, com este corpo de conhecimento, contribuir para o conhecimento sobre Lisboa (Olisipografia), segundo a proposta de uma nova leitura da cidade, e da sua história, através da lente da alimentação.

No Capítulo 3, é caracterizada a camada (*layer*) ancestral desta paisagem — o Território, tomado como base comum aos dois momentos históricos estudados. São descritas as particularidades da sua localização (no contexto europeu, ibérico, nacional e regional) e o impacto dos grandes traços biofísicos na Região de Lisboa (topografia, clima, hidrografia, o Tejo). Discutem-se, em seguida, as características do Sítio de Lisboa e a forma como impactaram a ocupação e uso do solo, em termos urbanísticos, arquitectónicos e agrícolas, bem como nas vias de circulação.

O Capítulo 4 constitui a descrição e mapeamento da Paisagem Alimentar de Lisboa no início do século XX (c. 1910), organizando-se formalmente segundo as diferentes camadas (*layers*) que compõem esta realidade, seguindo a abordagem conceptual e metodológica adoptada. Assim, cada sub-capítulo é dedicado à caracterização de uma *layer*: Forma Urbana, Produção (propriedades de carácter agrícola e cultivos), Distribuição (terrestre, fluvial e ferroviária) e Comercialização (mercados, estabelecimentos comerciais e venda ambulante). Na Comercialização destaca-se o caso específico do abastecimento de carne e leite por configurarem uma rede própria. No final do capítulo, sintetizam-se os principais atributos desta Paisagem Alimentar, resultantes da sobreposição dos mapas e características identificadas para cada uma das actividades (*leitura vertical*).

O Capítulo 5 constitui a descrição e mapeamento da Paisagem Alimentar de Lisboa no século XXI (actualidade), e segue uma organização em tudo semelhante ao anterior: Forma Urbana, Produção (quintas de recreio, espaços de produção diversos), Distribuição (terrestre, fluvial, ferroviária e aeroportuária) e Comercialização (mercados e estabelecimentos comerciais). A esta estrutura

acrescenta-se, contudo, a dimensão das Paisagens Alimentares Alternativas (circuito biológico e circuitos curtos alimentares), como exemplos das tendências emergentes na cidade, bem como uma secção dedicada ao papel que a Câmara Municipal de Lisboa (CML) tem desempenhado na conformação da Paisagem Alimentar de Lisboa, nas últimas décadas, e como se cruza com a presença (ou não) do sistema alimentar nos instrumentos de planeamento que impactam o desenvolvimento da cidade. No final do capítulo, sintetizam-se os principais atributos desta Paisagem Alimentar, resultantes da sobreposição dos mapas e características identificadas para cada uma das actividades (*leitura vertical*).

O Capítulo 6 constitui-se como uma reflexão sobre as transformações ocorridas ao nível de cada actividade, entre os períodos estudados, bem como da Paisagem Alimentar como um todo (*leitura transversal*), com vista ao melhor entendimento das dinâmicas presentes e da sua evolução, segundo uma perspectiva histórica. Essa leitura é suportada, primeiramente, pela análise e interpretação das Cartografias Alimentares elaboradas, complementada pelas restantes fontes utilizadas, que permitiram explorar a sua dimensão mais subjectiva, cruzando percepção, memória e identidade de — e sobre — os espaços alimentares existentes, para uma visão holística da Paisagem Alimentar de Lisboa. Com base nessa leitura, procurou-se preconizar, no final do capítulo, um conjunto de princípios norteadores de intervenções sobre a Paisagem Alimentar de Lisboa, no âmbito do planeamento, desenho urbano e arquitectura, para uma cidade mais sustentável, resiliente e com maior qualidade de vida.

As Considerações Finais sumarizam as principais conclusões deste estudo, e caminhos de investigação que poderiam complementar e enriquecer o conhecimento aqui reunido.

Por fim, no segundo volume, reúnem-se os diversos Anexos com os dados que suportaram o mapeamento e caracterização da Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, bem como informação e documentos auxiliares que complementam a sua leitura. Incluem um Glossário (ANEXO A) dos principais conceitos e termos utilizados no documento, contribuindo para a sistematização do conhecimento reunido sobre os temas estudados e a sua mais fácil utilização, e, ainda, a reprodução, em maiores dimensões, das Cartografias Alimentares elaboradas no âmbito da investigação (ANEXO X).

1.2. Paisagem Alimentar de Lisboa: Caracterização do Objecto de Estudo

“We have this richness, this advantage of being able to eat geography or, if we want, history.”

(Barberis, 2002: 7)

O objecto de estudo deste trabalho é a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa (Portugal). Esta Paisagem Alimentar é estudada à escala urbana, com enfoque particular nas actividades de Produção, Distribuição e Comercialização de alimentos, comparando a realidade do início do século XX (c. 1910) com a do século XXI (actualidade). É tomado o actual perímetro municipal de Lisboa (em muito semelhante ao do início do século XX), como limite espacial do estudo.

O conceito de Paisagem Alimentar Histórica utilizado — fundamental para a definição do objecto de estudo — constitui-se como um contributo original. Esta proposta, fundamentada em seguida, tornou-se necessária pela dificuldade de encontrar referências conceptuais e teóricas que direccionassem o trabalho a desenvolver. Verificou-se, também, uma dificuldade significativa em encontrar estudos científicos de referência metodológica, segundo o tipo de abordagem que se procurava. Desta forma, para definir o conceito de Paisagem Alimentar Histórica (o seu âmbito, limites espaciais e temporais) e a metodologia a adoptar, foi necessário a construção de um enquadramento teórico aprofundado, que se passará a descrever em seguida, e que justifica as opções tomadas nestes campos.

1.2.1. Paisagem Alimentar Histórica: a construção de um conceito

No decurso da investigação, foram encontradas algumas referências ao termo anglo-saxónico *foodscape* (‘paisagem alimentar’) — contudo, não foi encontrada uma definição que cruzasse a dimensão espacial, nas suas várias escalas, com as diferentes actividades do sistema alimentar⁷. Assim, foi necessário proceder a uma definição original do conceito, através da consulta de referências (científicas e literárias) relativas ao *sistema alimentar*, à *paisagem* e à *morfologia urbana*, e outras.

Nesta investigação, tomou-se, portanto, a Paisagem Alimentar como a expressão espacial do(s) sistema(s) alimentar(es) em presença, isto é, como os lugares (território, cidade, espaços, edifícios) que albergam, impactam e são transformados pelas diferentes actividades e componentes do sistema

⁷ De facto, o termo *foodscape* (‘paisagem alimentar’) é mais frequentemente utilizado como sinónimo de *ambiente*, *entorno*, organização ou conjunto de entidades relacionadas com a alimentação (por exemplo, Moragues-Faus, 2021; Moragues-Faus & Morgan, 2015; e outros) — à semelhança do ocorre, por vezes, com a utilização do termo ‘arquitectura’ para descrever a organização/hierarquia/estrutura de determinada instituição, documento ou trabalho. Isto poderá dever-se ao facto de o termo *foodscape* ter originado na Geografia e adoptado pelos Estudos Urbanos e Saúde Pública para referir *ambientes alimentares urbanos*, sendo posteriormente expandido pela Sociologia para incluir as organizações institucionais, os espaços culturais e os discursos que medeiam a nossa relação com os alimentos (MacKendrick, 2014: 16). Já segundo Wiskerke & Verhoeven (2018b: 30), e citando o artigo de Mikkelsen (2011), o termo terá sido introduzido primeiramente no campo da Saúde Pública e Estudos de Nutrição, como ferramenta para avaliar o impacto do entorno nos comportamentos alimentares.

alimentar. Acresce uma dimensão histórica, fundamentada na evolução dos sistemas alimentares, em teorias da paisagem e da história urbana. A sua abordagem decorre, também, especificamente da recomendação da UNESCO (2011) para as Paisagens Urbanas Históricas.

Pretende-se que o conceito de Paisagem Alimentar Histórica, aqui apresentado, se constitua como um contributo teórico, conceptual e mesmo metodológico, que permita compreender de outra forma a história e realidade actual das cidades, onde valores naturais e culturais se cruzam, para a configuração de *lugares* particulares. Contudo, espera-se, ainda, que o conceito ajude a transcender a mera caracterização de uma realidade, para uma perspectiva mais activa, de repensar e agir sobre essa realidade. Isto é, que tenha um *carácter operativo* — com capacidade de “passar da teoria à prática”, concretizando essa abordagem em desenho, obra, gestão, planeamento, etc. (Cancela, 2014: 8).

. Enquadramento conceptual

O conceito de Paisagem Alimentar adoptado decorre directamente do de *sistema alimentar* (*food system*). Embora não haja uma definição consensual para este conceito, existindo numerosas variações consoante os autores e instituições, foi tomada como referência a definição proposta pela Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) no seu relatório *Food, Agriculture and Cities*:

“A *food system* includes all biological processes (or agrobiodiversity) as well as the physical infrastructure involved in feeding a population: growing, harvesting, processing, packaging, transporting, marketing, consumption, and disposal of food and food-related items. It also includes the inputs needed and outputs generated at each of these steps. A food system operates within and is influenced by social, political, economic and environmental contexts. It also requires human resources that provide labor, research and education. A food system is derived from and interacts with the ecosystem in which it is located.” (FAO, 2011a: 15)

Nesta definição contemplam-se, assim, as diferentes actividades necessárias ao abastecimento de uma determinada população — uma cidade ou aglomerado urbano, no caso de um sistema alimentar *urbano* — incluindo a produção de alimentos, o seu eventual processamento e embalagem, distribuição, comercialização (grossista e retalhista), preparação, consumo e gestão de resíduos (fig. 1.1). Mas inclui, também, os ecossistemas e infra-estruturas onde têm lugar, os *inputs* requeridos e *outputs* gerados (propositados ou não), actores envolvidos, mão-de-obra, tecnologia (maquinaria, sementes, técnicas) e conhecimento disponíveis, bem como os contextos social, político, económico e ambiental que lhes são inerentes, num conjunto complexo de dimensões materiais e imateriais.

Interligam-se aqui, portanto, três dimensões fundamentais da sociedade: os processos biológicos, o contexto económico e político, e a dimensão social e cultural⁸ (Tansey & Worsley, 1995: 1-2). De facto,

⁸ No estudo sobre sistemas alimentares, esta dimensão cultural é, por vezes, minorada face às restantes (ambientais, económicas e sociais). Contudo, detém um papel central, dado que os valores associados aos alimentos — *tabus*,

além de alimentos, os sistemas alimentares providenciam emprego, rendimento, competências e serviços de ecossistemas, interagindo com a biosfera, os ecossistemas locais, sistemas económicos e sociais, etc. Cruzam, ainda, questões de saúde, bem-estar, história, cultura, pertença, identidade comunitária e individual — transcendendo funções meramente biológicas.

Podemos referir-nos a sistemas alimentares em qualquer momento da história e lugar do mundo. Da mesma forma que os valores e características de uma sociedade se reflectem na sua paisagem⁹ e arquitectura, também os factores ambientais, económicos e sociais que modelam as práticas alimentares se materializam no espaço (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 28) — conformando *paisagens alimentares* (*foodscapes*). Uma *paisagem alimentar* pode, assim, ser entendida como expressão espacial do(s) sistema(s) alimentar(es) em presença.

“An easy way of explaining the term *foodscape* would be to understand it as an assembly of its two components — food and *scape* — and thus define it as ‘the relationship between food, its spatial context and the viewer — the person to which this image appears’. [...] a *foodscape* can be used as the actual site where we find food.” (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 30)

Susanne Freidberg (2010: 1868) define *foodscapes* como qualquer lugar onde é possível encontrar comida; entendimento que Norah MacKendrick (2014: 16) expande, para incluir “the places and spaces where you acquire food, prepare food, talk about food, or generally gather some sort of meaning from food”, abrangendo não apenas a sua presença física, mas espaços associados à sua dimensão conceptual e cultural.

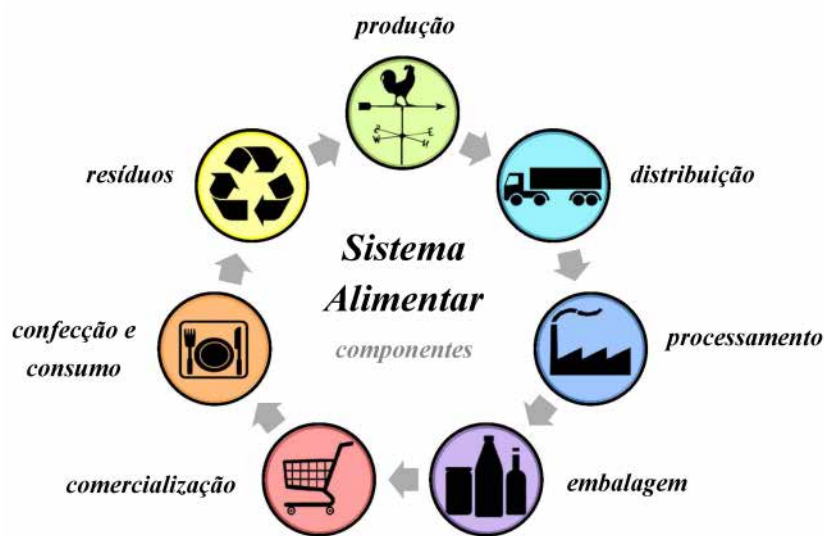


Figura 1.1 – Sistema Alimentar. (2021) Esquema adaptado de Christy Shi, Cornell University. Local Food.

práticas religiosas, hábitos e tradições — potenciam a procura de alguns produtos e inviabilizam o escoamento de outros, mesmo que os contextos económicos, políticos e ambientais lhes sejam favoráveis. Os valores culturais impactam, portanto, todo o sistema alimentar a montante.

⁹ A *paisagem* foi definida na *Convenção Europeia da Paisagem* (assinada em Florença a 20 de Outubro de 2000, e ratificada por Portugal em 2005) como “uma parte do território, tal como é apreendida pelas populações, cujo carácter resulta da acção e da interacção de factores naturais e ou humanos” (Portugal, 2005: 2). As paisagens abrangidas por este documento incluíam tanto as paisagens consideradas excepcionais como as paisagens da vida quotidiana e paisagens degradadas (Capítulo I, Artigo 2º).

Já para Sarmiento (2017: 38), as paisagens alimentares podem ser entendidas como espaços históricos, socialmente construídos, que reflectem os sistemas agrários em presença, mas também valores de identidade, cultura e saúde, afirmando-se como a essência da cultura alimentar de cada povo.

“Foodscapes are social, cultural, political, economic, or historical landscapes that [...] are about food. [...] Foodscape, broadly conceived, represents a marriage between food and landscape, both the conceptual notion of landscape and actual, physical landscapes.” (Adema, 2006: 13)

As paisagens alimentares acarretam, portanto, uma dimensão tangível — podem ser tocadas, cheiradas, ouvidas, saboreadas — mas também uma dimensão intangível, incluindo respostas afectivas, memórias e um imaginário particular, fortemente enraizado nas associações entre alimentação e lugar (Adema, 2006: 14). Cruzam a matéria geográfica com a cultura humana, em toda a sua complexidade e riqueza — e ainda com o corpo, a percepção e a memória, individual ou colectiva.

“More than with any other of our biological needs, the choices we make around food affect the shape, style, pulse, smell, look, feel, health, economy, street life and infrastructure of the city.” (Roberts, 2001: 7)

A adopção de uma ‘perspectiva de paisagem’ pode oferecer contributos valiosos para o estudo dos sistemas alimentares, trazendo para análise os aspectos multifuncionais subjacentes à visão de *paisagem*, e enfatizando o contexto espacial em que estes sistemas operam, bem como os seus impactos espaciais (Achterbosh et al, 2014: 49). Expande-se, assim, o seu entendimento como mais do que meros fluxos de mercadorias, enraizando-os em contextos e lugares específicos, onde se centralizam recursos, valores e cultura associados à alimentação, para uma verdadeira Paisagem Alimentar.

. Os lugares e escalas das paisagens alimentares

Os lugares que albergam o sistema alimentar possuem diferentes naturezas e escalas, associando-se cada actividade a espaços específicos. Tradicionalmente, a produção associava-se a campos agrícolas e pastagens (mais tarde, a estufas, unidades de produção animal, etc.); a distribuição terrestre a redes de estradas e ruas; a distribuição marítima e fluvial a portos e docas; a comercialização a mercados, feiras, lojas e supermercados; a preparação e consumo aos espaços domésticos e de restauração.

Na actualidade, considerando a diversidade dos modos de produção (dos agro-industriais aos agro-ecológicos), dos transportes, dos pontos de venda e das culturas alimentares, a diversidade de Paisagens Alimentares é *virtualmente infinita* (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 31-33). Esta concepção pode hoje estender-se, até, a espaços *virtuais* (compras *online*, redes sociais), eventos, e à cultura popular — revistas gastronómicas, *websites* e canais de televisão especializados em comida (MacKendrick, 2014).

A Paisagem Alimentar traduz-se num leque alargado de escalas. Pode limitar-se ao espaço pessoal do corpo, alargar-se aos espaços sociais da cozinha e comunidade, ou, ainda, estender-se ao espaço público, da cidade, região ou mesmo nação. Assim, as Paisagens Alimentares organizam-se como fractais, replicando-se do doméstico ao planeta (Steel, 2019a). Estão *interligadas e encastradas (nested)*,

isto é, a Paisagem Alimentar doméstica está inserida numa comunidade ou de bairro, por sua vez inserida numa regional ou global¹⁰ (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 31), influenciando-se mutuamente.

Para o estudo da Paisagem Alimentar, a cidade é um lugar particularmente rico e complexo. De facto, a cidade encontra-se na charneira entre as actividades de produção e de consumo, distribuição, comércio e gestão de resíduos, reunindo um conjunto significativo, variado e complexo de *espaços alimentares*, numa área geograficamente contida. Coexistem aqui, igualmente, Paisagens Alimentares distintas, reconhecendo-se *paisagens alimentares convencionais*, que se intersectam com *paisagens alimentares de emergência* (bancos alimentares, redistribuição de alimentos) e *paisagens alimentares alternativas* (mercados de produtores, cooperativas, hortas comunitárias, sistemas de cabazes, etc.).

Além disso, na cidade cruzam-se Paisagens Alimentares a todas as escalas — desde o indivíduo à casa, da rua ao bairro, do município a realidades regionais, nacionais ou internacionais — posicionando-se esta como espaço intermédio ou de transição, entre a micro-escala (permitindo análises de grande detalhe) e as escalas mais alargadas, permitindo enquadrá-la em estratégias mais amplas.

. Evolução e dimensão histórica das paisagens alimentares

A evolução das Paisagens Alimentares segue, de perto, a alteração das dietas e práticas alimentares, sendo um dos seus factores de transformação mais significativos (Pereira dos Santos, 2017: 9). Assim, as dietas e modos de produção tradicionais criavam *paisagens alimentares tradicionais* (fig. 1.2), assentes, historicamente, em espaços de produção caracterizados pela “adaptação sensível aos recursos e limiares de utilização dos mesmos, ditada pelas capacidades tecnológicas e sociais das comunidades” (Cancela, 2014: 11), e complementados por rotas históricas, portos, mercados, lojas e venda ambulante.

Este equilíbrio foi alterado pela Revolução Industrial, que veio permitir uma acção ‘tremenda’ sobre o território, conduzindo à simplificação generalizada da paisagem (Telles, 2016: 65-66), e potenciada, ainda, pela crescente homogeneização das dietas (Pitte, 2002: 25-26). Assim, as dietas e modos de produção industriais reflectem-se em *paisagens alimentares industriais* (fig. 1.3), caracterizadas por campos infinitos de cereais, estufas visíveis do espaço, e edifícios industriais de criação de animais.

“O fundamental é saber que ler paisagens é em grande parte olhar para o prato que as organiza. [...] Quando hoje deixamos de comer umas couves cortadas como para o caldo verde, aferventadas e passadas por azeite, temperadas com alho e acrescentadas com a dita broa, optando por saladas de alface, estamos a trocar a paisagem que conhecíamos pela que resulta de hectares de estufa de produção intensiva [...]” (Pereira dos Santos, 2010: 35-43)

¹⁰ Esta característica de encastramento de escalas é de tal forma incontornável que, tanto Carolyn Steel em *Sitopia: how food can save the world* (2020), como Susan Parham, em *Food and Urbanism: The Convivial City and a Sustainable Future* (2015a), adoptam uma sequência gradual de escala como estrutura. No caso de Carolyn Steel, *Sitopia* (2020) é organizado segundo 1. Food, 2. Body, 3. Home, 4. Society, 5. City and Country, 6. Nature e 7. Time; no caso de Susan Parham e *Food and Urbanism* (2015a), a estrutura é: 1. Food, Domesticity and Design, 2. Gastronomy and the Urbanism of Public Space, e 3. Food Space and Urbanism on the Edge.



Figura 1.2 – Paisagens Alimentares tradicionais © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 1.3 – Paisagens Alimentares industriais © Mariana Sanchez Salvador.

Para compreender uma Paisagem Alimentar, é, portanto, fundamental conhecer a sua história, dada a transformação contínua dos factores naturais e culturais que a modelam, a sua natureza viva, os eventos repentinos e ciclos constantes, mas também as alterações (incluindo simbólicas) na alimentação humana. Tal como a cultura alimentar de uma comunidade se vai construindo ao longo do tempo, também a sua Paisagem Alimentar se vai transformando. Assim, o tempo é uma sua dimensão *intrínseca*.

“Each identity, a delicate word, and one that we use often when talking of food, is the product of history more than of geography, or, at least, is the product of a geography defined through history.” (Montanari, 2002: 31)

Neste sentido, as Paisagens Alimentares inserem-se na concepção de *paisagens culturais*, da UNESCO (1972), enquanto ‘trabalhos conjuntos da Natureza e do Homem’, que articulam o entorno natural e as comunidades. Jorge Cancela (2014: 40) descreve-as como ‘paisagens como expressão de cultura’, enquanto Sauer (1925: 309) enfatizava que ‘a cultura é o agente, a área natural é o meio’. Esta visão é particularmente adequada para caracterizar as Paisagens Alimentares, se considerada a fortíssima dimensão cultural associada às práticas, produtos e preparações alimentares.

Por outro lado, se estes elementos se fazem sentir no espaço, mas também no tempo, então podemos referir-nos a uma *paisagem-palimpsesto*, uma “soma das paisagens fósseis ou herdadas” (Lemonnier,

1986b: 157), resultante da sedimentação¹¹ de transformações sobre o território, tecido urbano e edifícios, como receptores de memória colectiva¹². Contudo, este entendimento não descarta a natureza dinâmica ou as interacções entre ambiente natural e intervenção humana, enfatizando-se a sua constante evolução.

A história é particularmente central na conformação de Paisagens Alimentares *Urbanas*, dado o amplo reconhecimento da importância histórica no estudo da cidade e da forma urbana (Goitia, 1982; Mumford, 2004; Mumford, 1970; Pinto, 2015; Roncayolo, 1986b; Rossi, 2011; Whitehand, 2001). Aliás, a própria cidade é descrita com um palimpsesto — resultando do somatório de sedimentações sucessivas¹³ (Ascher, 2010; Roncayolo, 1986b; Mumford, 1970; Smailes, 1961).

Nesta perspectiva, destaca-se a *Historic Urban Landscape* ('Paisagem Urbana Histórica'), abordagem desenvolvida pela UNESCO (2011) para a identificação, avaliação, conservação e gestão de paisagens urbanas históricas. A cidade é entendida como uma *paisagem-urbana-palimpsesto*, resultante da sobreposição de diferentes *layers* culturais e naturais¹⁴, onde forças imateriais se materializam em edifícios, ruas, espaços públicos e privados. É enfatizada a importância de caracterizar uma realidade anterior para a gestão de uma futura, e destacado como imperativo manter o equilíbrio e sustentabilidade entre as necessidades das gerações presentes e do futuro, bem como o legado do passado (UNESCO, 2011: 52). A visão articula-se, portanto, com os princípios subjacentes ao desenvolvimento sustentável.

“The historic urban landscape approach sees and interprets the city as a continuum in time and space. [...] The historic urban landscape is the result of the layering and intertwining of cultural and natural values over time.” (UNESCO, 2013: 9-12)

A perspectiva da Recomendação foi particularmente relevante para esta investigação porque, como vimos, a cidade é um lugar de particular concentração e diversidade de espaços alimentares, que integraram a forma urbana desde os primórdios da sua história — sendo possível descrevê-la como uma *Historic Urban Foodscape* ('Paisagem Alimentar Urbana Histórica').

¹¹ Também na *Política Nacional de Arquitectura e Paisagem* (PNAP) é enfatizada esta dimensão 'sedimentar' da paisagem e da arquitectura: “A arquitectura e a paisagem são um testemunho vivo do passado coletivo, materializando em obra e sedimentando no espaço a cronologia do tempo histórico, a herança da própria História. Arquitectura e paisagem condensam memórias, registam vivências, simbolizam ideias e valores.”

¹² Nesse sentido, é interessante a reflexão de Aurora Carapinha (2017) de que “a memória se fixa mais no espaço do que no tempo”, isto é, que as recordações se associam mais facilmente a espaços específicos, do que a momentos cronológico definidos — recordamos *onde* algo aconteceu, mas não *em que dia* específico.

¹³ As formas sucessivas correspondem frequentemente a limites físicos, evidentes na paisagem, tal como o traçado das muralhas é perpetuado no desenho das ruas após a sua demolição (Roncayolo, 1986b: 433). O seu desenho compósito reflecte a sua herança e a sua transformação fundiária. As novas vias retomam e combinam-se com os traçados das pré-existent (Raison, 1986: 339), tal como o cadastro se reflecte no traçado das ruas e das parcelas, expressando um determinismo dos elementos da forma urbana (espaços abertos, vias, edifícios) que pode manter-se durante décadas ou mesmo séculos (Oliveira, 2013: 24).

¹⁴ Segundo a UNESCO (2011: 52), estas *layers* incluem: a topografia, geomorfologia, hidrologia, características naturais, ambiente construído (tanto histórico como contemporâneo), infra-estruturas acima e abaixo do solo, espaços abertos e jardins, padrões de uso do solo e organização espacial, percepções e relações visuais, bem como outros elementos da estrutura urbana, práticas e valores sociais e culturais, e dimensões intangíveis relacionadas com a diversidade e identidade.

Estudar a Paisagem Alimentar segundo uma abordagem diacrónica permite conhecer essa realidade em profundidade, compreender os factores da sua transformação, potencial e fragilidades e, mesmo, avaliar os sucessos e fracassos da interacção entre a dimensão biofísica e a humana — um conhecimento crucial para o seu questionamento crítico. Conhecer o passado de cada Paisagem Alimentar Histórica é, então, condição necessária para perspectivar o seu futuro, em termos de gestão, planeamento, desenho urbano e arquitectura, com vista à sua preservação ou à sua transformação futura.

. A Cartografia Alimentar: mapeamento de activos alimentares e Paisagens Alimentares

Para a gestão de paisagens urbanas históricas — que podemos transpor para a Paisagem Alimentar Histórica — a UNESCO releva como urgente desenvolver investigação focada na sua sobreposição complexa, documentando *o estado das cidades e a sua evolução* para facilitar a avaliação de *propostas de alteração*. Para isso, destaca a importância de levar a cabo *levantamentos e mapeamentos* dos recursos naturais, culturais e humanos (UNESCO, 2011: 50-54). Nesse sentido, Atkins (2005: 267) propõe a elaboração de mapas para descrever os espaços e fluxos alimentares, abarcando as diferentes etapas do sistema alimentar, desde a produção (mais preponderante) e fluxos de mercadorias, ao comércio retalhista, consumo alimentar (restaurantes, bares, cafés e afins), resíduos e, ainda, cozinhas e dietas. Descreve este ramo particular como *cartografia alimentar*:

“Food cartography [...] [maps] themes such as agriculture, the transport of foodstuffs to market, the sale of food in restaurants and retail shops, and also cuisines and diets.” (Atkins, 2005: 267)

A actividade agrícola tem sido a etapa mais frequentemente representada em mapas (Atkins, 2005), constituindo a cartografia histórica um importante recurso para o estudo da agricultura urbana histórica, dado que, mesmo não se tratando de “levantamentos agrícolas na sua origem, dispõem de informações relevantes sobre o uso do solo [...], quer através do detalhe disponibilizado nas suas legendas (quando existentes) quer através da representação gráfica” (Marat-Mendes & Bento d’Almeida, 2021: 123).

Atkins (2005: 270) refere que o mapeamento de fluxos de alimentos (distribuição) é especialmente desafiante pela escassez de dados, apontando como possibilidade o mapeamento das fontes de alimentos transportados para um local — mais exequível à escala nacional do que à regional. Também destaca que podem ser elaborados mapas indicando a localização de estabelecimentos comerciais (mercados ou lojas) e de estabelecimentos de restauração.

O foco na identificação dos espaços afectos à Paisagem Alimentar relaciona-se directamente com o que tem sido descrito como mapeamento dos *activos alimentares (food assets)* da cidade, ainda que estes, na acepção de Lauren Baker, transcendam espaços físicos e infra-estruturas, para incluir outros factores que impactam a organização do sistema alimentar:

“Food assets include the local food infrastructure that maintains food-secure communities and regions — farms, processing and distribution capacity, food enterprises, markets, retailers, community gardens, urban farms, community gardens, community kitchens, student nutrition

programmes, emergency food distribution and community food organisations and centres. The concept of food assets can be expanded to include waste facilities, agricultural inputs, urban orchards and non-physical assets such as funding, investment opportunities, services, and political support.” (Baker, 2018: 266)

Segundo a autora, mapear *activos alimentares* pode contribuir para compreender as ligações entre produtores, fabricantes e novos mercados, melhorar o ambiente alimentar, lutar por melhores serviços, construir relações com os políticos, identificar e corrigir problemas de distribuição dos activos, encontrar locais para agricultura urbana, evidenciar as ligações entre pobreza, acesso a transportes públicos e acesso alimentar, encontrar locais para programas alimentares comunitários, comunicar a importância da alimentação para as infra-estruturas sociais, culturais e económicas, e envolver planeadores e outros funcionários municipais (Baker, 2018: 270-271). Se o mapeamento comportar uma dimensão histórica, então permite, ainda, compreender e visualizar a evolução dessas relações.

“Food asset mapping can provide an important baseline of information to understand how the agriculture and food sector changes over time. It is both a quantitative and qualitative indication of what is important to those making decisions and about what to include (or not) as a food asset.” (Baker, 2018: 273)

Similarmente, também a UN-HABITAT (2020: xxv) apela ao reconhecimento de activos socio-ecológicos — os *urban commons* (‘comuns urbanos’) — nos quais inclui recursos partilhados (recursos, espaços e conhecimento) relacionados com o fornecimento de serviços (incluindo os *alimentares*) e com a protecção e potenciação dos ecossistemas urbanos. A instituição defende a elaboração de inventários que permitam identificar e proteger estes *comuns urbanos* e argumenta que estes recursos são *a base para os processos de desenho colectivos*.

O mapeamento dos espaços das Paisagens Alimentares pode sintetizar, portanto, a realidade existente num dado momento, mas também permitir visualizar a localização, padrões, hiatos, ausências e concentrações de espaços, relações de proximidade, circulação e fluxos entre eles, que permitem uma compreensão mais aprofundada dessa realidade — revelando, inclusivamente, informação relevante e características que podem direccionar configurações espaciais estratégicas, no futuro.

É nesta perspectiva que a presente investigação se enquadra, propondo-se caracterizar e mapear a evolução da Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, com vista a constituir uma base de fundamentação histórica e teórica que sustente e oriente intervenções futuras, para uma cidade sustentável e resiliente.

1.2.2. Definição do objecto de estudo: a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa

Considerando este enquadramento teórico, será aqui estudada a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, relativa às fases de Produção, Distribuição e Comercialização Alimentar, actividades com maior expressão no uso do solo e na vida pública urbana, no início do século XX (cerca de 1910) e no século XXI. Os espaços afectos a cada uma destas actividades serão mapeados e descritos, possibilitando, no seu cruzamento, a leitura da Paisagem Alimentar, em cada momento.

Serão privilegiados os *hortícolas*, *frutícolas* e *carne*, produtos que chegam ao consumidor com o mínimo processamento e embalagem. Entende-se que o seu estudo permitirá compreender, de forma clara, a transformação ocorrida neste período, enquanto o *processamento e indústria alimentar* se alteraram tão profundamente no último século, que seria difícil de estabelecer pontos de comparação entre os momentos estudados. Além disso, o processamento pode ocorrer em diferentes momentos da cadeia alimentar, consoante o tipo de alimento, e até por múltiplas vezes, o que tornaria a investigação de tal forma complexa que poderia não ser exequível terminá-la com o nível de rigor pretendido¹⁵.

Por outro lado, apesar da sua relevância histórica na alimentação lisboeta, o caso do peixe não será aprofundado nesta investigação (com eventual excepção da Comercialização), por ter um papel menor no uso do solo, e, portanto, uma presença (mais) residual nos espaços da Paisagem Alimentar.

Quanto às fases do sistema alimentar, optou-se por restringir o estudo à Produção — *agricultura urbana*, na sua vertente histórica e contemporânea — à Distribuição e à Comercialização Alimentar. Como descrito, dado que os produtos analisados estão praticamente isentos de processamento, embalagem, etc., estas actividades não foram aprofundadas na investigação. Por outro lado, entendeu-se que a multiplicidade de estabelecimentos de Consumo Alimentar seria de tal forma vasta (incluindo restaurantes, cafés, tabernas, cantinas de escolas, hospitais, empresas, *take-aways*, quiosques, bancas, lojas, e etc.) que poderia constituir uma investigação *em si*. A estes somar-se-iam, naturalmente, todos os locais de consumo de âmbito doméstico e, portanto, a quase totalidade da habitação na cidade, em cada momento. Em alguns casos, o comércio de produtos alimentares confunde-se com a venda de refeições e produtos prontos-a-comer — esses estabelecimentos integram o estudo pela sua primeira valência, não pela segunda. Não aprofundado a etapa do Consumo Alimentar — e quebrando, assim, o ‘percurso’ dos alimentos — não faria sentido dedicar-nos ao estudo da Gestão de Resíduos (apesar do seu eventual contributo para uma leitura circular dos fluxos de alimentos).

¹⁵ Este seria o caso, por exemplo, dos produtos da *trilogia mediterrânica* — pão, vinho e azeite — centrais na alimentação e economia da cidade, mas que requerem necessariamente etapas de transformação com localizações difíceis de mapear. Foi possível identificar alguns locais de produção das suas matérias-primas e onde eram/são comercializados, mas não os locais intermédios da sua transformação, de forma sistemática e profunda. Esta dificuldade de estudar os produtos processados já havia, aliás, sido identificada por Blay-Palmer, Renting & Dubbeling (2015: 12), autores que afirmam que a investigação sobre produtos como o pão é mais complexa do que sobre a cebola, e que estes são ambos mais simples do que o estudo de produtos altamente processados, onde é provável que os ingredientes-base provenham de todo o planeta.

Por estes motivos, optou-se por dedicar a investigação unicamente às etapas referidas — Produção, Distribuição e Comercialização Alimentar — correspondendo cada actividade a uma camada (ou *layer*) da Paisagem Alimentar de Lisboa, tanto no início do século XX, como no século XXI.

Para uma compreensão mais profunda, esta informação será cruzada com as condições biofísicas do Território e com a Forma Urbana existente, em cada momento estudado. A Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa é, portanto, aqui entendida como a sobreposição sucessiva do Território, da Forma Urbana, dos espaços de Produção, Distribuição e Comercialização alimentar (fig. 1.4).

Este entendimento possibilita leituras de diferentes naturezas e, portanto, um conhecimento mais rico e holístico sobre os espaços, dinâmicas e fluxos em presença. Por um lado, permite a caracterização da Paisagem Alimentar associada *a cada actividade*, existente num momento particular, enfatizando a localização dos seus elementos constituintes, relações entre si, visões e percepções sobre essa dimensão do sistema alimentar. Por outro, permite uma *leitura vertical* da Paisagem Alimentar nesse período — isto é, sobrepondo as diferentes *layers* contemporâneas, é possível compreender a forma como as várias actividades, espaços e fluxos se inter-relacionam, num mesmo momento.

Permite, ainda, a *leitura transversal* entre os momentos estudados (fig. 1.5), para cada actividade e para a Paisagem Alimentar como um todo, concorrendo para uma compreensão mais aprofundada, ao enfatizar as alterações ocorridas, nos padrões e localizações, factores de transformação, e outros factores relevantes. Assim, só através do conhecimento sobre a Paisagem Alimentar, presente e a passada, é que se poderá perspectivar, planear e desenhar uma Paisagem Alimentar futura.

“When you look at [historical examples], what makes them so powerful is that the whole story is complete, from beginning to end, so you can see how the whole thing developed, how people felt about it at the time, and how it ended. So, we can see into the future [...]” (Steel, 2019a)

Figura 1.4 – A Paisagem Alimentar de Lisboa como sobreposição de *layers*: esquema explicativo © Mariana Sanchez Salvador.

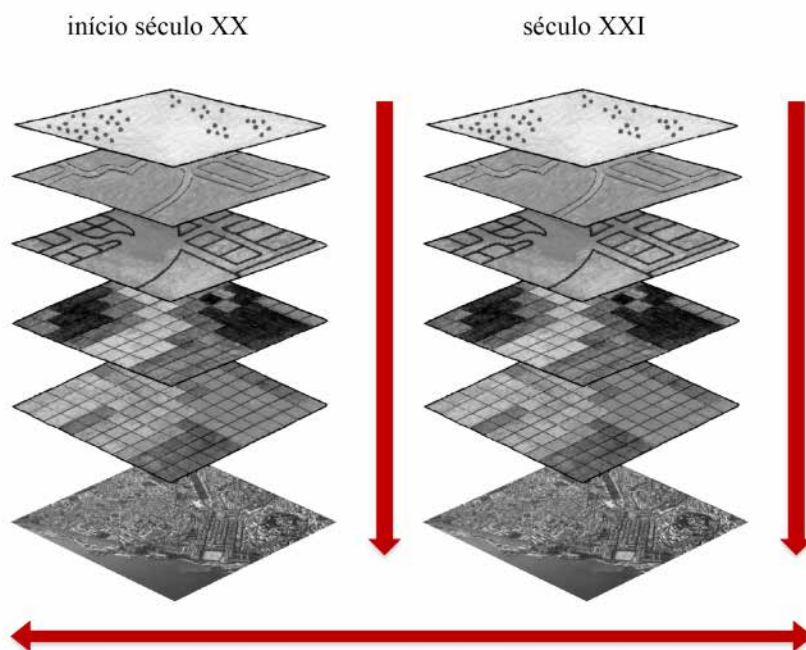


Figura 1.5 – A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura vertical e transversal de *layers* © Mariana Sanchez Salvador.

. Os limites espaciais e escala da investigação

Tendo Lisboa como caso de estudo, uma das questões centrais colocadas, nesta investigação, foram os limites espaciais e temporais a adoptar, bem como a sua justificação. Esta delimitação decorreu directamente da definição conceptual do objecto de estudo (Paisagem Alimentar), da abordagem metodológica adoptada (Paisagem Alimentar como sobreposição de *layers*, e elaboração preconizada de Cartografias Alimentares) e do próprio objecto de estudo (a cidade de Lisboa e as suas especificidades territoriais, biofísicas, administrativas, etc.), num diálogo reflexivo.

Quando estudamos Paisagens Alimentares, as fronteiras administrativas detêm pouca relevância: a existência de limites entre freguesias, municípios ou províncias não costuma impactar o uso do solo, ou condicionar a circulação de produtos¹⁶. Este não seria, portanto, o limite espacial mais desejável ou evidente à partida, para estudar os fluxos e espaços de alimentos.

Uma hipótese seria adoptar uma *bacia alimentar* ('foodshed')¹⁷ como área de estudo, isto é, a área geográfica de proveniência dos alimentos que abastecem Lisboa (uma abordagem próxima da concepção de *pegada alimentar*). Apesar do forte poder visual, a adopção da *bacia alimentar* como área de estudo

¹⁶ No entanto, os elementos geográficos são, por vezes, tomados como fronteiras administrativas (linhas de fecho/vale, cadeias montanhosas, ou rios), ainda que estes não representem necessariamente uma ruptura em termos territoriais (Ribeiro, 1998: 140-141).

¹⁷ Uma *bacia alimentar* ('foodshed') é a área geográfica de proveniência dos alimentos que abastecem uma determinada população. Refere-se às fontes reais ou potenciais, e os factores que influenciam o movimento de alimentos desde a sua origem, até onde são consumidos (Peters et al, 2008: 2; Blum-Evitts, 2009: iii). Assume-se, assim, como unidade de análise para compreender como a produção alimentar se organiza em torno de um núcleo urbano (Kloppenbug, Hendrickson & Stevenson, 1996: 3), mas também como pode ser repensada para corresponder às necessidades de resiliência alimentar (ver ANEXO A – Glossário).

revela-se de difícil aplicação na presente investigação, dado que esta é uma área dinâmica, variando ao longo tempo e mesmo consoante as épocas do ano. Além disso, em cada momento, existirá uma *bacia alimentar* para cada produto alimentar — umas que operam à escala local, outras à escala global (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 8-19). Variam, ainda, de acordo com os preços praticados, dependentes também de um conjunto complexo de factores.

Acresce a dificuldade de delimitar bacias alimentares no tempo presente, dada a complexidade das redes actuais, que as alargou de modelos locais (cerca de 50 km) para bacias alimentares *globais*. Getz (1989: 2) reconhecia já esta dificuldade, propondo aferi-las nos pontos de entrada e saída (fronteiras nacionais, regionais ou urbanas). Para aplicar essa estratégia a Lisboa seria, contudo, necessário ainda recolher e sistematizar estes dados, e então definir a sua *bacia alimentar* — uma definição complexa, considerando que a cidade sempre dependeu não apenas de recursos locais, mas também da sua região, do resto do país e mesmo do mundo, para garantir o seu abastecimento alimentar.

A sua região metropolitana sempre deteve, neste contexto, um papel fundamental (abarcando áreas como o Termo de Lisboa, a Região Saloia ou a Outra Banda), pelo que a Área Metropolitana de Lisboa (AML) tem sido adoptada como área de estudo em diversas investigações — maioritariamente focadas no planeamento alimentar, produção ou soberania alimentar. No âmbito destes estudos, a AML tem sido associada aos conceitos de *bacia alimentar*, *cidade-região* e *região funcional*¹⁸, como a delimitação territorial que melhor encapsula os seus propósitos. São disso exemplo Oliveira (2022; 2014), Oliveira & Truninger (2022), Benis & Ferrão (2017), Marat-Mendes et al (2015), Telles (1997), entre outros. Outras investigações propõem, mesmo, áreas mais alargadas, como Cardoso et al (2017), que adoptaram a Região do Ribatejo e Oeste para avaliar a sua possível *auto-suficiência alimentar*.

Se o objectivo desta investigação fosse, estritamente, analisar os espaços de Produção Alimentar, poderia, de facto, fazer sentido estudar a totalidade da AML. Localizar com rigor a sua totalidade, nos dois momentos estudados, seria, mesmo assim, complexo para as condições e recursos disponíveis — dado que implicaria cruzar informação actual e histórica relativa aos 18 municípios constituintes. Esta eventual abordagem à AML como área de estudo poderia estender-se à Distribuição Alimentar, principalmente na época contemporânea. Em termos históricos, porém, traçar esses percursos levantaria dificuldades acrescidas, pela ausência de dados concretos (que permitissem o seu mapeamento) ou acesso a essas fontes, dada a sua dispersão.

¹⁸ Estes entendimentos aproximam-se do conceito de *City Region Food Systems* (CRFS) tem uma abordagem mais holística e complexa do que a de *bacia alimentar*, cruzando não apenas as várias bacias alimentares relativas a cada produto que abastece uma cidade (Drechsel, 2019), mas englobando a totalidade do *ciclo alimentar* (todas as actividades do sistema alimentar, sectoriais e inter-sectoriais), *todos os actores*, e os *múltiplos espaços e escalas* onde estes desenvolvem essas actividades e operam (Cabannes & Marocchino, 2018: 29), com vista a um planeamento alimentar holístico através das fronteiras urbano-rurais. O conceito foi reconhecido, pela primeira vez, a nível institucional, na *Bonn Declaration of Mayors*, assinada em 2013 (ICLEI, 2013), e tem sido utilizado a nível internacional, nomeadamente pelo RUAF e pela FAO (FAO, 2019a; FAO, 2016g).

Contudo, considerou-se que não seria exequível levar a cabo o mapeamento dos espaços de Comercialização na totalidade da AML, na contemporaneidade e no início do século XX — mesmo que na presença de dados suficientemente detalhados — dada a necessidade de adopção de uma escala extremamente fina, pelo nível de detalhe exigido para a sua localização.

Por estes motivos, entendeu-se que se deveria adoptar, como área de estudo, aquela que permitisse mapear, caracterizar e relacionar as diferentes actividades, com igual rigor, nos dois momentos. Foi, portanto, adoptada a *área administrativa do actual Concelho de Lisboa*. São, portanto, descritos e mapeados os espaços de Produção, Distribuição e Comercialização existentes dentro deste limite, em cada momento — ainda que esta possa ser uma representação *parcial* da Paisagem Alimentar então existente. Esta área corresponde, aproximadamente, ao limite do concelho estabelecido em 1895, pelo que se mantém a coerência desta opção entre os dois momentos estudados.

A adopção do Concelho de Lisboa como área de estudo prende-se, também, com a organização dos dados disponíveis, estatísticas, etc., organizados de acordo com divisões administrativas (freguesias, municípios, etc.), o que contribui para a clarificação do estudo a realizar. Além disso, a própria Câmara Municipal de Lisboa é um agente de recolha e sistematização de informação sobre o município, dispondo, ainda, de contactos com outros actores no terreno, o que constitui uma mais-valia. Esta convergência permite o cruzamento de dados de diferentes naturezas e proveniências, e contribui para a clareza geral dos resultados obtidos, referindo-se estes ao mesmo território, ao longo do tempo.

A adopção desta área de estudo prende-se, igualmente, com uma questão de escala, considerando-se que, na cidade, se podem cruzar análises de elevado detalhe com fenómenos de escala mais ampla. Relaciona-se, ainda, com a escala da cartografia utilizada — a escala 1/1000, que permite um nível de ‘aproximação’ que se adequa aos objectivos propostos. Esta decisão foi crucial para definir as fontes a utilizar, em particular cartográficas, e impactou, conseqüentemente, a fixação dos períodos estudados.

. Os limites temporais da investigação

Nesta investigação, procurou-se comparar uma realidade histórica, onde fosse ainda possível encontrar traços de uma relação pré-industrial entre cidade e sistema alimentar, e a realidade contemporânea. Por questões de tempo e recursos disponíveis, não era possível traçar a evolução da Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa de forma contínua durante mais de um século, optando-se por fazer a comparação entre dois momentos significativos da história da cidade.

Para os definir foi necessário ter em conta as fontes disponíveis, de acordo com a metodologia estabelecida (nomeadamente a valorização da cartografia como fonte primária, como veremos), e segundo o princípio director de manter um nível de rigor, expressão e dados semelhantes para ambos os momentos. Ou seja, procurou-se que as Cartografias de Produção, Distribuição e Comercialização elaboradas fossem equivalentes, tanto quanto possível, do ponto de vista dos espaços mapeados e do grafismo, para facilitar comparações e reflexões.

Uma das constatações imediatas é que um estudo que se debruça sobre o passado está condicionado às fontes existentes, existindo frequentemente desfasamentos temporais entre elas (por exemplo, entre as datas dos levantamentos cartográficos e dados estatísticos), o que inviabiliza uma correspondência directa. Procurou-se, portanto, adoptar períodos de referência, em torno dos quais foi possível reunir dados relevantes com datas próximas: o início do século XX (cerca de 1910-1911) e actualidade (cerca de 2018-2022, com excepção dos estabelecimentos alimentares, como veremos).

A definição dos momentos estudados decorreu, ainda e principalmente, da cartografia existente que cumpria, simultaneamente, os critérios de área de estudo definida e escala topográfica¹⁹. Desta forma, foi o *Levantamento da Planta de Lisboa* de Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia (1904-1911), integralmente desenhado à escala 1/1000, e abarcando uma área semelhante ao concelho actual, que foi adoptado como fonte primária para a Paisagem Alimentar Histórica.

Esta data coincidia, também, sensivelmente com a publicação dos Censos de 1911 (DGE, 1913), com as Actas da Câmara Municipal de Lisboa disponíveis (anos 1908, 1909 e 1910), com o documento de estatística alimentar *O Ventre de Lisboa* (DGE, 1915) e outros relevantes. Coincidia, ainda, com o levantamento das licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa (em 1890, 1900 e 1910), realizado por Daniel Alves (2015, 2017), crucial para atingir os objectivos da investigação.

A caracterização da Paisagem Alimentar actual baseou-se na Cartografia Digital (2021), em formato vectorial, fornecida pela Câmara Municipal de Lisboa. Foi complementada por outros elementos cartográficos livremente disponibilizados na plataforma camarária *Geodados* (<http://geodados.cm-lisboa.pt/>), em permanente actualização, e cruzada com dados dos Censos de 2011 e 2021, Recenseamentos Agrícolas de 2009 e 2019, e o *Recenseamento Comercial de 2010*, o último disponibilizado (que constitui o principal ‘desvio temporal’ em termos de fontes) — mas também outros dados recolhidos em entrevistas e trabalho de campo.

¹⁹ Assim, apesar de a *Carta de Lisboa*, coordenada por Filipe Folque (1856-58), ter sido desenhada à escala 1/1000, não se pôde constituir como documento primário por não contemplar a totalidade da área de estudo. Por outro lado, as *Cartas dos Arredores de Lisboa*, levantadas pelo Corpo do Estado Maior do Exército a partir de 1891, abarcam toda a área que se pretendia estudar, mas com um nível de detalhe insuficiente, dada a sua escala (1/20 000). Esta escala poderia ser operativa para avaliar e mapear a produção alimentar em Lisboa (como feito por Marat-Mendes et al, 2014), mas tornar-se-ia complexa como base para o mapeamento, por exemplo, da comercialização alimentar, como já defendido.

1.3. Metodologia e Fontes Utilizadas

1.3.1. Fontes utilizadas

Mais do que um conjunto de informações inéditas, uma investigação sobre a evolução da Paisagem Alimentar de uma cidade trata-se de construir um novo enfoque sobre a realidade existente e as fontes de informação disponíveis, de as olhar através da lente do abastecimento alimentar, potenciando novas leituras sobre o tecido urbano consolidado e, ainda, sobre o seu desenvolvimento futuro.

“Once you start to see the through food, everything changes. Seemingly unconnected things turn out to be closely linked; apparently confusing relationships spring into relief. Food, as we know, is one of the greatest forces shaping the world.” (Steel, 2013: 308)

Realizar este estudo em contexto urbano, levanta questões particulares ao nível do tipo de fontes utilizadas e hierarquia que lhes é atribuída. Segundo Gauthiez (2004: 81), tem existido alguma dificuldade no cruzamento de estudos históricos sobre a cidade com a sua forma concreta, privilegiando-se frequentemente o documento escrito sobre o desenhado. Por outro lado, os arquitectos e urbanistas tendem a não confrontar a forma urbana com as fontes escritas ou arqueológicas disponíveis, criando, necessariamente, um entendimento parcial sobre a realidade. Nesta investigação, procurar-se-á contornar estas lacunas, através do recurso a fontes de distintas naturezas, de diferentes disciplinas e períodos, bem como ferramentas de análise, numa abordagem interdisciplinar que visa um entendimento mais holístico do objecto de estudo.

No caso de Lisboa — cidade com disciplina de estudo própria (Olisipografia) — a multiplicidade de monografias e outros documentos sobre a sua história, urbanismo, arquitectura, eventos históricos (sociais, económicos, naturais), personagens ilustres e bairros é muitíssimo significativa. Contudo, a interligação entre os seus sistemas alimentares, forma urbana, arquitectura e paisagem ainda se encontra muito pouco sistematizada, o que tornou necessária o cruzamento de numerosas obras, notas dispersas e dados novos sobre este tema, bem como a recolha de informação nas ‘franjas’ de outras disciplinas, além da Arquitectura, Urbanismo e História²⁰, onde estes temas são abordados, mas não intercruzados ou tomados como questão central — para um verdadeiro estudo interdisciplinar. Esta complexidade no estudo de uma cidade, do ponto de vista da sua Paisagem Alimentar, é uma dificuldade recorrentemente apontada por diversos autores²¹.

²⁰ Será importante destacar que, mesmo no âmbito das Ciências Sociais, tradicionalmente mais envolvidas no estudo de temas relacionados com a alimentação, este também é relativamente recente (Corvo, 2015: 10-11; Beardsworth & Keil, 1997).

²¹ Nesse contexto, e ainda que se refira a um estudo sobre Londres no século XIX, não resistimos a partilhar o testemunho de George Dodd: “The subject of the following pages has never yet been treated collectively in a distinct volume. The materials, crude and heterogeneous, lie scattered in an almost endless number of works — in the Journals of learned societies; in the Reports and statistical Tables published by the government; in the chemical and dietetic works of scientific writers; in the old diaries and ‘household books’ [...]; in daily, weekly, monthly and quarterly periodicals; in treatises on commercial and productive industry; in reports and returns

Procurando colmatar estas lacunas, foram combinados métodos mais qualitativos com dados quantitativos. Foram utilizados levantamentos cartográficos como fontes primárias, tanto na vertente histórica como na contemporânea, dado que constituem um registo *rigoroso* da cidade, num momento específico da sua história, representando o que efectivamente existia (edificado, vias e arruamentos, uso do solo, cadastro, topografia, etc.). No entanto, pelo próprio processo de concepção — sistematização e abstracção²² — os mapas estão sujeitos a interpretação, como qualquer fonte histórica (Atkins, 2005).

“[...] the plan of the town itself is a monument to law, a document in stone so to speak.” (Straham citado por Gauthiez, 2004: 74)

Para o início do século XX, a fonte utilizada foi o *Levantamento da Planta de Lisboa* de Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia (1904-1911). A caracterização da Paisagem Alimentar actual baseou-se na Cartografia Digital, em formato vectorial, desenvolvida pela CML. Estes levantamentos foram complementados por outros elementos cartográficos disponibilizados em plataformas como DGT (<https://snig.dgterritorio.gov.pt/>), Lisboa Aberta (<http://lisboaaberta.cm-lisboa.pt/index.php/pt/>), *Geodados* (<http://geodados.cm-lisboa.pt/>), *LxInterativa* (<http://lxi.cm-lisboa.pt/>), informação cartográfica constante do repositório da Biblioteca Nacional de Portugal, Torre do Tombo, Arquivo Municipal de Lisboa, e mesmo Câmara Municipal de Lisboa (em particular, Plano Director Municipal). Alguns destes elementos estavam em formato vectorial (CAD ou SIG), enquanto outros estavam em formato de imagem, tendo sido utilizados para sobreposição visual.

Esta informação foi cruzada e complementada por diferentes fontes (algumas de âmbito não estritamente académico/científico), incluindo: bibliografia vasta, artigos científicos, ensaios e teses, obras literárias, relatórios científicos, consulta de periódicos e artigos jornalísticos, fontes fotográficas, estatísticas (históricas e contemporâneas), entrevistas, documentários e filmes, exposições e catálogos, como requerido pelas questões que se propunha abordar e objectivos a alcançar.

Estas fontes foram consultadas presencialmente em diversas bibliotecas, como a Biblioteca Nacional de Portugal, a Biblioteca do ISCTE, a Biblioteca da FCSH-UNL, a Biblioteca da FAUL e o Gabinete de Estudos Olisiponenses, mas também através de recursos disponibilizados digitalmente, onde se incluem os websites da Biblioteca Nacional de Portugal (<https://catalogo.bnportugal.gov.pt/>), do Arquivo Municipal de Lisboa (<https://arquivomunicipal.lisboa.pt/>), da B-ON – Biblioteca do Conhecimento On-line (www.b-on.pt), do RCAAP – Repositório Científico de Acesso Aberto em Portugal (<http://www.rcaap.pt/>), da FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations

made by large trading companies; and in familiar descriptive sketches — while numerous other matters pertaining to the Food of London, and to a due appreciation of the circumstances of its supply, remain yet, and may perhaps long remain, very obscurely known.” (Dodd, 1856: v)

²² Os mapas servem sempre algum propósito, explícito ou não. Dependendo do que se pretende ilustrar, os mapas podem fazer uso de manchas, linhas ou pontos, sendo a questão da escala particularmente sensível, dado que, por si só, permite incluir determinados dados e força a exclusão de outros (Atkins, 2005: 268). Nesse sentido, a informação que incluem pode ser tão representativa como aquela que excluem, os ‘seus silêncios e pausas’, acrescentando à sua parcialidade (Atkins, 2005: 268).

(<https://www.fao.org/>), do RUAF – Resource Centers on Urban Agriculture and Food Security (www.ruaf.org), da Hemeroteca Digital (<http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/>), do Diário do Governo Digital (<https://digigov.cepese.pt/>), da PORDATA (<https://www.pordata.pt/>), do INE – Instituto Nacional de Estatística (<https://www.ine.pt/>), do JSTOR (<https://www.jstor.org/>), da Elsevier (<https://www.elsevier.com/>), da Routledge (<https://www.routledge.com/>), além de numerosos artigos disponibilizados noutros websites dispersos.

Foram, ainda, adquiridas várias publicações (em livrarias e através da internet), tendo, para isso, o apoio financeiro da Bolsa de Doutoramento Individual, atribuída pela FCT, sido fundamental.

1.3.2. Abordagem metodológica

Com vista à persecução dos objectivos definidos, e atendendo ao tipo de fontes disponíveis, foi traçada a abordagem metodológica que se entendeu melhor servir esses propósitos, cruzando conhecimento, dados, técnicas e instrumentos de análise de naturezas complementares — espaciais e escritos, quantitativos e qualitativos. Esse caminho evoluiu necessariamente de forma orgânica e reflexiva — até pela dificuldade, já enunciada, de encontrar estudos científicos que se constituíssem como referência metodológica.

O trabalho desenvolveu-se cruzando, em permanência, três dimensões fundamentais: *cartográfica* (elaboração de Cartografias Alimentares, recorrendo a levantamentos como fonte primária, mas também a outros elementos cartográficos complementares), *escrita* (recolha e análise de bibliografia extensiva, periódicos, literatura e outros), e *visual* (elaboração de levantamentos fotográficos, recolha de fotografias históricas em arquivo, recolha de outros elementos visuais).

Considerando o enfoque dado à dimensão espacial da Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, o recurso ao mapeamento ganha particular relevância, como ferramenta de abordagem metodológica que permite abarcar essa espacialização. A elaboração de Cartografias Alimentares constitui-se, aliás, como um dos contributos originais desta investigação. Face ao entendimento da Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa como sobreposição de um conjunto de camadas (ou *layers*), foi, então, *elaborado um conjunto de mapas* (ANEXO X) que permitiram espacializar cada uma destas dimensões: os espaços de Produção, Distribuição e Comercialização, para cada momento estudado, cruzando-os com as características do Território e da Forma Urbana existente.

A elaboração destas Cartografias Alimentares enfrentou vários desafios, consoante o mapa e as fontes utilizadas (como se irá descrever), tendo requerido a combinação de informação de diferentes fontes, incluindo a cartográfica, mas também estatística, bibliográfica, literária, levantamentos fotográficos, trabalho de campo, informação constante de websites, redes sociais, etc. — que permitiram aferir e complementar os diferentes espaços afectos às actividades alimentares, e compunham a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, em cada momento.

A cartografia adquire, portanto, uma dupla valência. Assume-se como fonte primária, mas, também, como suporte de outros dados que não teriam uma valência espacial ou visual, que lhes é concedida por via do seu mapeamento. Esta dupla valência dos mapas no estudo dos sistemas alimentares havia já, aliás, sido apontada por Atkins como uma sua característica particular:

“[...] first, they are valuable as primary source materials in themselves, where cartographers, particularly in the nineteenth and twentieth centuries, have depicted various thematic elements of the food chain; and, second, they are also tools for present-day historians to use in the analysis of the spatial patterns that may be discerned in a wide variety of historical data.” (Atkins, 2005: 267)

Após a sua elaboração, os mapas foram analisados e interpretados, quer autonomamente, quer no seu cruzamento com os mapas referentes a outras actividades suas contemporâneas (*leitura vertical* da realidade existente em cada momento, observando-se as suas inter-relações), quer, ainda, na sua relação com o mapa da mesma actividade, correspondente ao outro período histórico analisado (*leitura transversal*, observando as transformações ocorridas entre camadas semelhantes). Assim, a elaboração de Cartografias Alimentares suportou e potenciou as diferentes leituras apontadas pelo entendimento de Paisagem Alimentar Histórica como conjunto de camadas (ou *layers*) sobrepostas.

Essa leitura foi suportada, primeiramente, pela análise e interpretação das próprias Cartografias Alimentares, em duas dimensões: uma dimensão qualitativa, de análise visual das manchas, elementos, traçados e padrões visíveis, e uma dimensão quantitativa, de aferição de áreas, números, extensões etc. que os mapas elaborados permitiram quantificar. Foram, portanto, aferidas dimensões, distribuições, concentrações e dispersões dos espaços afectos a cada actividade do sistema alimentar da cidade, e como esses padrões se transformaram entre os dois momentos. Observam-se, também, as proximidades relativas e lógicas funcionais entre esses espaços. Para que essa compreensão fosse mais rigorosa e incisiva, foi ainda trazida para o campo de análise informação pertinente relativa a outras camadas, que em certos casos ajuda a justificar ou compreender os fenómenos observados.

Contudo, se o objecto de estudo fosse observado meramente sob esta lente cartográfica, poderíamos estar perante um *mapeamento do sistema alimentar*, mais do que a *caracterização da Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa*. Assim, o recurso a outras fontes e abordagens metodológicas foi fundamental para aferir e complementar as Cartografias Alimentares, mas também para trazer para o campo de análise dimensões que podemos classificar como de âmbito mais *subjectivo* e imaterial — percepções, valores, questões de identidade, memória — que integram necessariamente o entendimento de Paisagem Alimentar segundo uma perspectiva mais holística.

Através da revisão bibliográfica e fontes complementares foi possível, e respondendo directamente aos objectivos definidos, justificar e sintetizar os conceitos, abordagens e caminhos metodológicos que, do ponto de vista mais formal, suportam o trabalho realizado, mas também, reunir conhecimento sobre os vários temas estudados e sobre o objecto de estudo — a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa.

Isto é, permitiu a elaboração do estado do conhecimento sobre os sistemas alimentares, as suas principais características, tendências e desafios, o seu vínculo particular com as cidades, o contributo dessa inter-relação para o desenvolvimento sustentável (urbano), o papel dos seus governos locais, dos seus instrumentos de planeamento e de desenho urbano, a relação entre os sistemas alimentares e a sua forma urbana, o carácter espacial dos principais desafios dos sistemas alimentares e das cidades contemporâneas, bem como o papel dos arquitectos e urbanistas na conformação de Paisagens Alimentares sustentáveis, segundo uma abordagem de Infra-estrutura Alimentar.

Contribuiu, ainda, para a caracterização da Paisagem Alimentar de Lisboa, incluindo a sua relação com o Território (componentes biofísicas, topografia, etc.), Forma Urbana e actividades de Produção, Distribuição e Comercialização, no início do século XX e no século XXI, bem como alargar a sua compreensão do ponto de vista mais subjectivo (percepções, valores, tradições, questões de identidade).

O conhecimento reunido permitiu, assim, contextualizar, aferir e fornecer informação para desenvolver a abordagem cartográfica. Permitiu, ainda, enquadrar e/ou distinguir o caso de Lisboa face às tendências e dinâmicas globais, confirmando e reforçando alguns fenómenos, mas expondo, também, as suas especificidades.

Outro aspecto fundamental desta investigação foi a importância dos *levantamentos fotográficos e restantes elementos visuais* no complemento do estado do conhecimento reunido, na caracterização do objecto de estudo, aferição de informação proveniente de outras fontes, e mesmo para a inclusão de dimensões de ordem mais subjectiva, afectiva e estética.

Manteve-se, assim, um diálogo reflexivo permanente entre as dimensões cartográfica, escrita e visual deste trabalho. Da *leitura transversal* e interpretação cruzada destas várias dimensões, resultou uma caracterização da Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, histórica e actual, que, interpretada criticamente, suportou um conjunto de propostas, princípios e directrizes para a intervenção sobre a Paisagem Alimentar de Lisboa do futuro, em termos de planeamento, desenho urbano e arquitectura.

Sintetiza-se, em seguida, a forma como o trabalho de investigação se processou:

. Construção de um corpo teórico de fundamentação do conceito de Sistema Alimentar e de Paisagem Alimentar Histórica, incluindo as suas diferentes dimensões, a partir de revisão bibliográfica.

. Definição do objecto de estudo, incluindo os limites espaciais e temporais a adoptar, num diálogo reflexivo entre si, com os objectivos definidos e as fontes disponíveis.

. Construção de um corpo teórico de fundamentação sobre abordagem conceptual metodológica e percurso metodológico a adoptar, a partir de revisão bibliográfica.

. Elaboração do estado do conhecimento sobre as principais características, tendências e desafios dos sistemas alimentares, a partir da revisão e consulta de referências bibliográficas, relatórios científicos, periódicos, documentários e outros.

. Elaboração do estado do conhecimento sobre as ligações entre os sistemas alimentares e as cidades, e análise do potencial do seu contributo para um desenvolvimento sustentável, através de revisão bibliográfica, consulta de relatórios científicos, e outros.

. Elaboração do estado do conhecimento sobre a forma como as cidades podem contribuir para a transição dos sistemas alimentares para modelos mais sustentáveis e resilientes, nomeadamente através dos seus governos locais, dos seus instrumentos de planeamento e de desenho urbano, através de revisão bibliográfica, consulta de relatórios científicos, e outros.

. Recolha e sistematização do conhecimento sobre a relação histórica entre os sistemas alimentares e a configuração das cidades (localização, distribuição territorial, dimensão, organização do espaço agrícola, forma urbana e funções urbanas), através de revisão bibliográfica, análise e interpretação de cartografia histórica, consulta de obras literárias, etc.

. Elaboração do estado do conhecimento sobre o carácter espacial de alguns dos principais desafios que se colocam à sustentabilidade dos sistemas alimentares, bem como ao carácter alimentar de alguns dos fenómenos e desafios mais prementes das cidades contemporâneas, a partir de revisão bibliográfica, consulta de periódicos e observação empírica.

. Reflexão sobre o papel da arquitectura e dos arquitectos na potenciação das interligações entre desenho urbano/arquitectura e sistema alimentar.

. Elaboração da entrevista à arquitecta Carolyn Steel, sobre sistemas alimentares, cidades, abordagem histórica a este estudo e o papel dos arquitectos.

. Recolha de dados e informação sobre as características biofísicas da Região e do Sítio de Lisboa, para caracterização da primeira *layer* da Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa — o Território, a partir de revisão bibliográfica.

. Recolha e síntese de conhecimento sobre a Paisagem Alimentar de Lisboa, através de fontes bibliográficas, periódicos, estatísticas, elementos fotográficos, obras literárias, etc. (em contínuo).

. Recolha de elementos fotográficos históricos (Arquivo Municipal de Lisboa), dados estatísticos e consulta de periódicos históricos (Ilustração Portuguesa, O Ocidente, etc.).

. Redacção da caracterização da Paisagem Alimentar Histórica elaborada a partir das diversas fontes enumeradas (em contínuo).

. Elaboração de um Levantamento Fotográfico, relativo aos Parques Hortícolas Municipais e aos Mercados Municipais existentes, bem como de alguns estabelecimentos de comércio alimentar.

. Elaboração da entrevista a Rita Folgosa, coordenadora do Grupo de Trabalho para a Promoção da Agricultura Urbana em Lisboa, para aferição e complemento da informação recolhida, nomeadamente sobre os Parques Hortícolas Municipais.

. Contactos com diferentes Departamentos da CML, através do CIUL, para obtenção de dados complementares, relativos em particular ao projecto municipal *Horta na Escola* e aos Mercados.

. Construção e tratamento gráfico das Bases Digitais para a cartografias alimentares.

. Construção das Cartografias Alimentares relativas à Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, do início do século XX, para a Produção, Distribuição e Comercialização (de acordo com as fontes, métodos e desafios descritos em seguida).

. Análise do *Levantamento da Planta de Lisboa* (1904-1911), recolha de topónimos, e mapeamento das propriedades com carácter agrícola existentes no início do século XX.

. Construção das Cartografias Alimentares relativas à Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, do século XXI, para a Produção, Distribuição e Comercialização (de acordo com as fontes, métodos e desafios descritos em seguida).

. Cruzamento das bases cartográficas com outros dados referentes ao sistema alimentar, históricos e contemporâneos, provenientes de fontes diversas e cartografia complementar.

. Aferição e revisão das Cartografias Alimentares elaboradas.

. Interpretação (leitura vertical) das características dos espaços de Produção, Distribuição e Comercialização, e as suas interações, para cada momento estudado.

. Interpretação (leitura transversal) das transformações ocorridas entre os dois momentos estudados, para cada fase do sistema alimentar (Produção, Distribuição e Comercialização).

. Reflexão sobre o potencial de uma estratégia holística sobre a Paisagem Alimentar Histórica, para um futuro mais sustentável e resiliente da cidade de Lisboa.

. Avaliação do papel da CML e contributo dos instrumentos de planeamento territorial para a conformação da Paisagem Alimentar de Lisboa, no presente e no futuro.

. Proposta de princípios e directrizes para nortear essas intervenções de âmbito urbanístico, arquitectónico e de planeamento para Paisagem Alimentar de Lisboa, do futuro.

. Análise crítica e reflexão sobre o corpo de trabalho elaborado (em contínuo).

. Recolha de elementos visuais relativos aos temas estudados (em contínuo).

. Redacção do documento (em contínuo).

. Revisão e formatação gráfica do documento final.

1.3.3. Construção das Cartografias Alimentares

Face ao caminho metodológico traçado, importa explicitar como a informação das cartografias de base — o *Levantamento da Planta de Lisboa* e a Cartografia Digital — foi complementada por outras fontes, para construção das Cartografias Alimentares de Produção, Distribuição e Comercialização, em cada momento. Utilizaram-se os recursos e técnicas disponíveis, combinando *Sistemas de Informação Geográfica* (SIG ou GIS) com *Computer-aided Design* (CAD).

. Construção da base cartográfica a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* (1904-1911)

A elaboração do *Levantamento da Planta de Lisboa*, coordenado por Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia (1904-1911), decorreu da constatação da inexistência de um levantamento topográfico actualizado²³ à escala 1: 1000, que abarcasse a totalidade da área sob tutela camarária desde o final do século XIX (CML, 2005: 9). A dificuldade de elaboração e morosidade do Plano Geral de Melhoramentos da capital era atribuída a esta ausência, segundo a sua *Memoria justificativa e descritiva*²⁴, datada do final de 1903 (Barata, 2010: 197).

Enquanto Director Geral do Serviço de Obras Públicas e Chefe da 3ª repartição, o engenheiro Frederico Ressano Garcia submeteu, à aprovação do Presidente da Câmara, o conjunto de condições que considerava fundamentais para o programa do seu concurso, em Fevereiro de 1904, e, em Julho, a CML aprovou o lançamento do concurso para a empreitada do levantamento cartográfico da cidade.

O anúncio foi publicado em *Diário do Governo* nº 196 a 3 de Setembro desse ano, e, a 3 de Outubro, abertas as propostas. A empreitada foi adjudicada a 3 de Novembro, a Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia, por apresentarem a proposta mais vantajosa em termos de preço e outras condições, e a escritura foi assinada a 19 de Novembro (CML, 2005: 30-31). Os trabalhos iniciaram-se a 1 de Janeiro de 1905 e terminaram a 18 de Julho de 1911²⁵ (Silva Pinto, 1912-1913).

O *Levantamento da Planta de Lisboa* é composto por 249 cartas aguareladas (fig.1.6), com 930 x 640 mm, à escala 1: 1000, em papel de linho colado em pano, que abrangem cerca de 8244 hectares²⁶.

²³ O levantamento então existente — *Atlas da Carta Topográfica de Lisboa* — havia sido elaborado entre 1856 e 1858 pelos topógrafos Carlos Pezarat, Francisco Goullard e César Goullard sob coordenação do general Filipe Folque. Foi publicado primeira vez em 1878, corrigido, e novamente publicado sob o título de *Carta Topográfica da Cidade de Lisboa e Seus Arredores*, em 1884 (Marat-Mendes, Bento d'Almeida & Mourão, 2015: 277). Estava bastante desactualizado face à realidade da cidade no início do século XX.

²⁴ A elaboração do Plano Geral de Melhoramentos foi aprovada pelo decreto-lei de 2 de Setembro de 1901 (Diário do Governo nº 201 de 9 de Setembro de 1901), sendo composto pela memória descritiva e onze plantas.

²⁵ O trabalho dividia-se em três partes: uma parte inteiramente nova, uma de finalização de um levantamento já iniciado, e uma terceira de actualização de um levantamento existente, que consistia na actualização da planta de 1856, realizada em 1878-1879 (Silva Pinto & Correia, 1904: 165V).

²⁶ Segundo os Censos (Censo 1900: 40; Censo 1911: 336), a cidade totalizava 8770 hectares, discrepância que se devia aos terrenos conquistados ao rio e que não haviam sido contemplados no contrato original, facto que, aliás, gerou discussão durante vários anos entre Silva Pinto e a Câmara Municipal de Lisboa (CML, 2005).



Figura 1.6 – *Levantamento da Planta de Lisboa*. (1904-1911).
Coordenado por Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia. Lisboa Aberta.

Para usar o *Levantamento* como base das Cartografias Alimentares do início do século XX, a sua versão digital, disponível na plataforma *Lisboa Aberta* (<http://lisboaaberta.cm-lisboa.pt/index.php/pt/>), foi sobreposta ao levantamento vectorial actual²⁷, fornecido pela CML. A sua georreferenciação foi confirmada, recorrendo a edifícios relevantes ou monumentos, inalterados no último século (Praça do Comércio, Praça de Touros, Basílica da Estrela, Mosteiro de São Vicente de Fora).

A partir desta sobreposição, o *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto foi redesenhado, na sua totalidade, em formato vectorial (CAD) (fig. 1.7), tendo sido adoptadas as directrizes definidas por Oliveira (2013), como a simplificação da representação e sistematização dos elementos essenciais da forma urbana²⁸. Este trabalho foi minucioso e moroso (cerca de 5 meses), mas permitiu construir a base vectorial que suporta todos os mapas relativos ao período histórico, permitindo, também, cruzá-la com ferramentas de SIG contemporâneas que vieram a revelar-se fundamentais para a localização georreferenciada de alguns elementos da Paisagem Alimentar histórica, como veremos, bem como facilitar a comparação com os mapas contemporâneos.

²⁷ Para tornar esta sobreposição possível em SIG, foi necessário fazer um ajuste do sistema de coordenadas utilizado por ambas as bases de dados, utilizando o *Datum 73, Modified Portuguese Grid* (EPSG: 27493).

²⁸ O *Redesenho Cartográfico* do *Levantamento* foi, então, feito a partir do levantamento vectorial, limpo das *layers* de informação não-relevante para o estudo em causa, “através de sucessivas subtrações dos elementos físicos que [...] tinham sido construídos *à posteriori*” (Oliveira, 2013: 52). Foram, assim, incluídos os edifícios construídos (com excepção dos representados como anexos e/ou armazéns, distinguidos pelo próprio levantamento), os limites dos arruamentos, limites de lotes, espaços públicos, e outras informações presentes nas cartas originais.

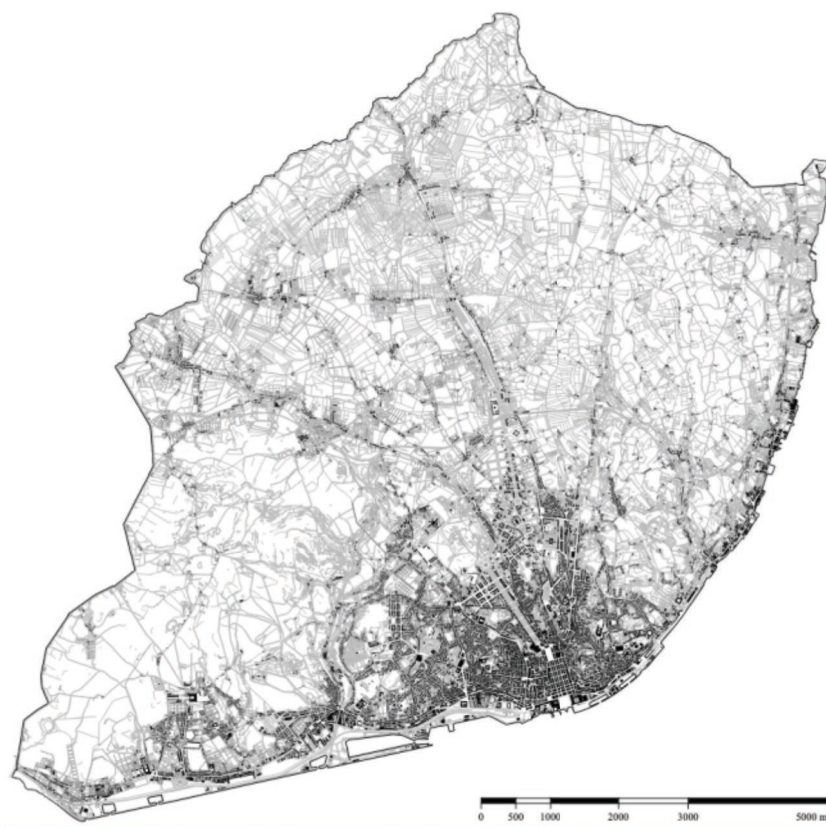


Figura 1.7 – Base vectorial
construída a partir do
Levantamento da Planta de Lisboa
(1904-1911) © Mariana Sanchez
Salvador.

Esta base foi, ainda, sobreposta digitalmente à *Planta de Lisboa. Seu porto, novas avenidas, etc.* ou *Planta Completa da Cidade até ao limite da sua circunvalação* (1909), de autoria de Caldeira Pires (fig. 1.8), permitindo identificar os limites administrativos das freguesias então existentes (mapa constante do Capítulo 4).

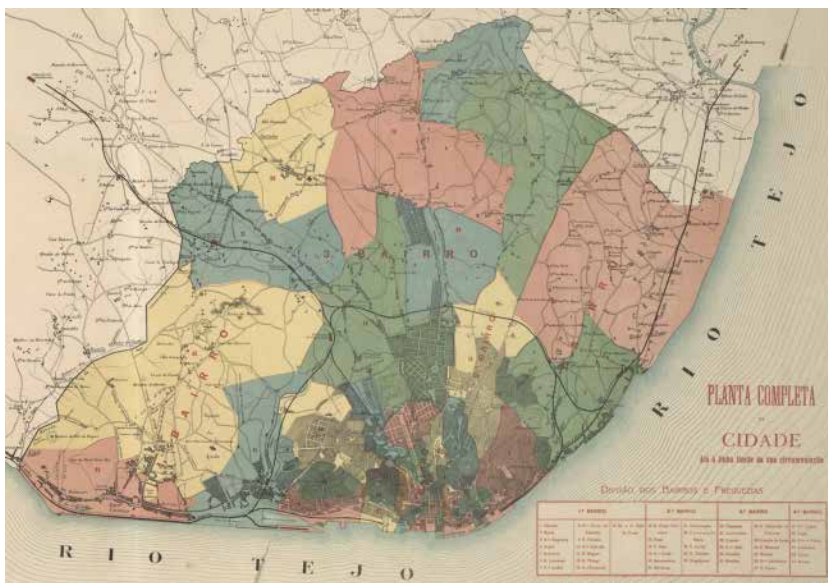


Figura 1.8 – *Planta de Lisboa. Seu porto, novas avenidas, etc.* ou *Planta Completa da Cidade até ao limite da sua circunvalação* (1909), Caldeira Pires (excerto). Anuário Comercial. Biblioteca Nacional de Portugal (cc-1081-1-4-r).

. Construção da Cartografia Alimentar do início do século XX: a Produção

No *artigo quinto* do contrato assinado por Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia²⁹, onde se definiam as condições de elaboração do *Levantamento*, relativamente à ‘clareza dos detalhes e modelo dos trabalhos’ pode ler-se:

“As plantas (folhas) indicarão todas as praças, largos, avenidas, ruas e mais vias públicas, bem como todas as construções e edifícios públicos ou particulares, os *terrenos cultivados ou não*, o relevo do terreno por secções horizontais de metro em metro ou por planos cotados, conforme convier, e todos os mais detalhes compatíveis com a escala, serão desenhados e aguarelados, muito nitidamente, em bom papel de linho colado em pano, com as convenções adoptadas em trabalhos desta ordem e segundo o modelo que fôr fornecido pela terceira repartição municipal.” (Silva Pinto & Correia, 1904: 166V, sublinhado nosso)

Apesar da exigência explícita de representação dos “terrenos cultivados ou não” e do elevado detalhe gráfico das cartas, não se conhece, até hoje, qualquer legenda do *Levantamento da Planta de Lisboa*, o que tem impedido a diferenciação dos cultivos agrícolas presentes (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015: 280).

No entanto, no âmbito do projecto de investigação “MEMO: Evolução do Metabolismo da Área Metropolitana de Lisboa”, recorrendo à comparação outras cartografias contemporâneas — a *Carta dos Arredores de Lisboa*³⁰ e as *Plantas das Minas e Encanamentos d’Água*³¹ — e respectivas simbologias, foi avançada uma legenda possível (Marat-Mendes et al, 2014; Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015). Esta legenda contempla cinco cultivos: *Árvores*, *Hortas*, *Olivais*, *Terras Lavradas* e *Vinhas* (fig. 1.9). Para as *Vinhas*, *Árvores* e *Hortas* foi possível aferir uma representação gráfica quase inequívoca, o que se veio a revelar mais difícil no caso das *Terras Lavradas* e dos *Olivais*.

A distinção entre algumas cores do *Levantamento* é dificultada pelo facto de as cartas terem sido pintadas a aguarela, à mão, elaboradas por diferentes pessoas e em diferentes datas, a que se associa o tempo transcorrido desde a sua elaboração (que envelhece os pigmentos e o suporte). Apesar de as cores de fundo poderem estar esbatidas, existe geralmente um contorno colorido mais forte — em todo o perímetro ou pelo menos duas arestas do lote — que permite aferir a que classe de cultivo pertence.

²⁹ Alberto de Sá Correia abandonou os trabalhos de levantamento em 1908, por motivos de saúde, tendo transmitido todos os seus direitos para Silva Pinto (CML, 1908: 426-427).

³⁰ A *Carta dos Arredores de Lisboa* (1893-1932) foi realizada pelo Corpo do Estado-Maior, à escala 1: 20 000, possuindo uma legenda detalhada sobre os elementos de água e os cultivos existentes na Área Metropolitana de Lisboa, num total de 225 cartas. Destas, seis correspondiam ao território do município de Lisboa: cartas nº 1 (1902), nº 2 (1901), nº 6 (1899), nº 7 (1898), nº 11 (1901) e nº 12 (1901) (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015: 276).

³¹ As *Plantas das Minas e Encanamentos d’Água* (1901) contemplavam dez propriedades reais: Ajuda, Alfeite, Belém, Caxias, Mafra, Necessidades, Pena, Queluz e Sintra, à escala 1: 5000, e Tapada da Ajuda, à escala 1: 10 000. As plantas permitiram identificar linhas de água naturais, elementos de água construídos pelo homem, linhas de comunicação, elementos de cultivo (pinhais, pomares, vinhas, hortas), elementos construídos e pontos notáveis do território (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015: 277).



Figura 1.9 – Legenda de cultivos da *Carta dos Arredores de Lisboa* (Corpo do Estado Maior, 1893-1932), em cima, utilizada como referência para a legenda proposta, em baixo, para o *Levantamento da Planta de Lisboa* (1904-1911). (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015: 285).

Outra particularidade é o facto de, com excepção da simbologia de *Árvores* (com presença residual no *Levantamento*), não existir nenhuma simbologia em que as árvores preencham o interior dos lotes de terreno. Existem terrenos que são representados com fileiras de árvores em uma, duas, três arestas, ou a toda a volta — sem ser claro se representam figurativamente as árvores que bordeavam estes lotes ou se, pelo contrário, indicavam que o interior desse lote era preenchido com arvoredo (sabendo-se que essas situações existiam, por exemplo através de fotografias, apesar de não estarem representadas no *Levantamento*). Além disso, a mesma representação era utilizada para as fileiras de árvores existentes em arruamentos e alamedas, o que dificulta ainda mais a distinção entre situações. Apesar destas dificuldades, foi possível elaborar um mapa dos cultivos existentes na cidade a partir desta legenda.

Foram, portanto, identificadas como *Hortas* os lotes que apresentam uma tonalidade amarela (com contorno amarelo torrado). Dentro destas, existem aquelas que são assim simplesmente representadas e aquelas que são representadas com um perímetro de árvores a toda a volta (fig. 1.10), optando-se por representar esta diferença nos mapas elaborados.

As *Vinhas* identificadas correspondem a lotes representados com uma tonalidade de fundo azulada ou lilás, com um contorno arroxeadado (fig. 1.11).

As áreas identificadas como *Terras Lavradas* correspondem a lotes representados com uma tonalidade de fundo esverdeada ou amarelada (por vezes, difícil de diferenciar dado o envelhecimento das cartas), com um contorno verde — verde claro ou verde mais escuro (fig. 1.12). Estas áreas correspondem, contudo, na *Carta dos Arredores de Lisboa*, tanto a zonas de terras lavradas confirmadas como a zonas identificadas como “não cultivadas” (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015: 285), dificultando a sua aferição. Verificou-se que esta representação também é usada em áreas descritas por outras fontes como pastagens (por exemplo, Monsanto), e terrenos em urbanização.

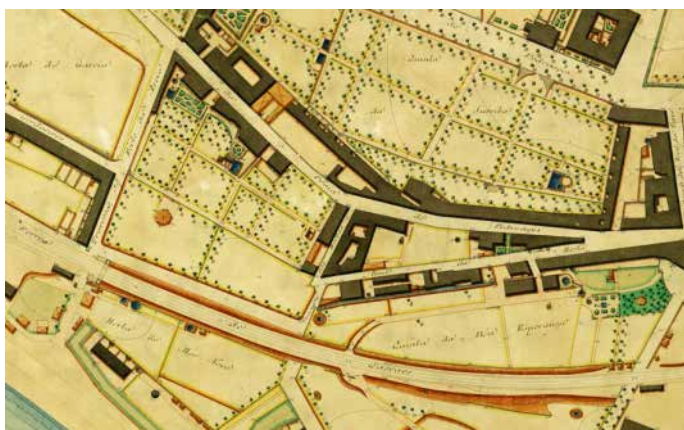


Figura 1.10 – Exemplo de representação de Hortas com e sem árvores na bordadura. *Levantamento da Planta de Lisboa, 1904-1911* (Carta 2B, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/001).

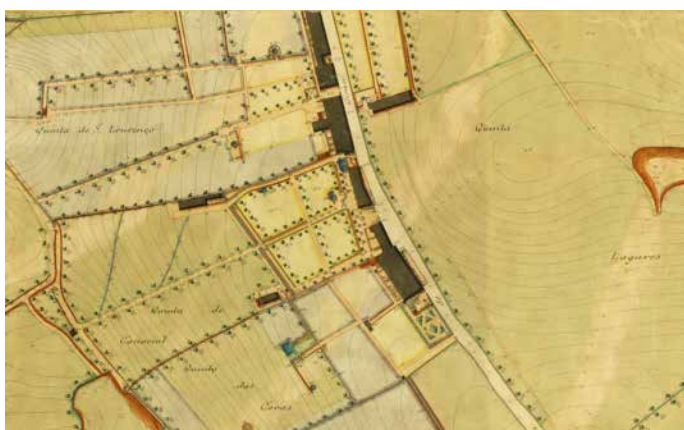


Figura 1.11 – Exemplo de representação de Vinhas. *Levantamento da Planta de Lisboa, 1904-1911* (Carta 9M, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/127).



Figura 1.12 – Exemplo de representação de Terras Lavradas. *Levantamento da Planta de Lisboa, 1904-1911* (Carta 3I, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/081).



Figura 1.13 – Exemplo de representação de Olivais, com topónimo *Olival do Alto da Cuca*. *Levantamento da Planta de Lisboa, 1904-1911* (Carta 9U, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/227).

Na legenda proposta, os *Olivais* têm uma representação gráfica semelhante à das *Terras Lavradas*, mas incluem árvores nos rebordos dos lotes — a toda a volta, ou apenas em algumas arestas. Como descrito, não existem lotes preenchidos com árvores, pelo que não é possível afirmar com rigor onde existiam áreas exclusivamente dedicadas a oliveiras (apesar de existirem diversas descrições de *olivais*), afirmando-se, portanto, apenas a existência de terrenos com *presença de oliveiras*. Foi encontrado apenas um topónimo relativo a Olival, confirmando esta representação gráfica (fig. 1.13).

As áreas correspondentes a *Árvores* na legenda proposta são representadas com uma trama de árvores equidistantes entre si, sobre um fundo verde forte (fig. 1.14). Pela sua representação e localização (tapadas, parques e similares), tratar-se-iam, provavelmente, de áreas não dedicadas à produção alimentar.

Além dos cultivos identificados pelo projecto MEMO, no âmbito desta investigação é proposta uma legenda de *Jardins Ornamentais* sugerida pelo próprio grafismo do *Levantamento*. De facto, as cartas possuem um elevado detalhe gráfico que, no caso dos jardins, se traduz numa representação figurativa dos canteiros e buxos, num tom de verde mais escuro (fig. 1.15). Esta representação é utilizada em jardins e parques conhecidos, em áreas ajardinadas na proximidade das habitações e casas principais das quintas. Foram, ainda, diferenciados os *Cemitérios* que, apesar da sua representação gráfica semelhante às *Terras Lavradas*, são claramente identificados na toponímia das cartas e delimitados espacialmente (fig. 1.16) — pelo que não integravam, claramente, as áreas produtivas da cidade.

Sobrepondo a base cartográfica vectorial elaborada, com o *Levantamento* de Silva Pinto, foi possível colorir os polígonos correspondentes aos diferentes cultivos, de acordo com a legenda descrita. Este trabalho foi complementado pela consulta do livro *Levantamento da Planta de Lisboa: 1904-1911* (CML, 2005), onde todas as cartas estão fac-similadas. Apesar das dimensões mais reduzidas (próximas do formato A3, 420 x 297 mm, enquanto as cartas originais têm 930 x 640 mm), mantém-se uma reprodução fiel das cores, com grande definição, o que permitiu aferir situações menos claras na base digital disponibilizada (com menor definição gráfica). Este trabalho em formato vectorial permitiu mapear e quantificar os diferentes cultivos então existentes na cidade.

Foi, também, levada a cabo uma análise detalhada das indicações toponímicas constantes das cartas, o que permitiu a identificação e mapeamento de Quintas, Casais e outro tipo de propriedades com carácter agrícola, no interior do perímetro da cidade.



Figura 1.14 – Exemplo de representação de Árvores, na Tapada da Ajuda. *Levantamento da Planta de Lisboa, 1904-1911* (Carta 6F, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/038).

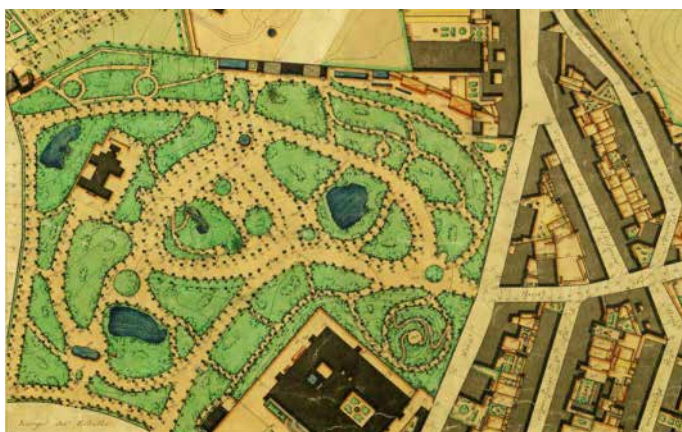


Figura 1.15 – Exemplo de representação de Jardins Ornamentais, no Jardim da Estrela. *Levantamento da Planta de Lisboa, 1904-1911* (Carta 9G, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/053).



Figura 1.16 – Exemplo de representação de Cemitérios, no Cemitério de São João (Oriental). *Levantamento da Planta de Lisboa, 1904-1911* (Carta 13J, excerto). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03/093).

. Construção da Cartografia Alimentar do início do século XX: a Distribuição

Para a definição das principais rotas de distribuição terrestre, recorreu-se na sua maioria a descrições bibliográficas, que permitiram traçar os caminhos historicamente estruturantes. O mesmo tipo de fontes permitiu identificar os pontos de chegada através do rio e a sua organização, enquanto o traçado das vias férreas constava do *Levantamento da Planta de Lisboa*.

. Construção da Cartografia Alimentar do início do século XX: a Comercialização

Para o mapeamento dos estabelecimentos comerciais, foi utilizado o levantamento das licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa em 1910, conduzido pelo historiador Daniel Alves, do Instituto de História Contemporânea (FCSH-UNL) e gentilmente cedido para esta investigação.

Este levantamento incluía as licenças requeridas em três anos (1890, 1900 e 1910) e que totalizavam mais de 50 000 entradas (Alves, 2017: 3-4)³². Abarcavam todo o *comércio de porta aberta*, definido pela CML, desde 1886, como todo “o estabelecimento, loja, escritório ou semelhantes, do concelho de Lisboa, aonde se realizem quaisquer transacções comerciais sobre objectos ou valores, ou mediante remuneração ou pagamento se prestem serviços ao público” (Alves, 2015: 262). Em cada licença, figurava informação sobre o dono da loja, o tipo de negócio, a morada, a renda paga e a periodicidade da licença, anual ou semestral (Alves, 2017: 3), bem como os produtos vendidos (fig. 1.17).

Para o ano de 1910, o mais relevante para esta investigação, foram levantadas 17 683 licenças (Alves, 2017: 7). Destas, 5104 eram relativas ao *comércio de bens de primeira necessidade*, incluindo carvoarias (135 estabelecimentos), excluídas por não integrarem o sistema alimentar da cidade. Outras 754 licenças referiam-se a estabelecimentos como *botequins* (70 licenças), *casas de pasto* (105) e *tabernas* (579), assim descritas, ou referindo a venda de ‘vinho e comer’, ‘vinho e comida’, ‘vinho e comidas’ ou ‘vinho e petiscos’, também excluídas por representarem espaços de *consumo* de alimentos, mais do que de comercialização. Foram, portanto, trabalhadas 4215 licenças comerciais, referentes ao ano de 1910, discriminadas por tipo de estabelecimento e por tipo de produtos vendidos (ANEXO J).

Figura 1.17 – Exemplo de Licença Comercial, pedida à Câmara Municipal de Lisboa em 1910 (Alves, 2017: 3).

³² Este trabalho de levantamento e sistematização do historiador foi extremamente moroso e minucioso, quer pelo número de licenças envolvidas, quer pela falta de outra organização que não o número sequencial da licença requerida (Alves, 2015: 260), a que acrescia o facto de as licenças serem todas manuscritas e com diferentes caligrafias, de acordo com o funcionário que as havia preenchido (Alves, 2017: 4).

A informação foi reorganizada, para eliminar as variantes na designação do estabelecimento ou nos produtos comercializados. Além dos campos fornecidos por Daniel Alves³³, introduziu-se a informação relativa ao Bairro Administrativo (obtido através das freguesias). Os produtos vendidos foram organizados segundo classes para uma leitura mais sistemática: *Tenda/Mercearia, Hortaliças e Fruta, Pão e Cereais, Pastelaria/Confeitaria, Carne e Lacticínios, Ovos, Vinho, Azeite, Peixe, Água/Bebidas, Chá e Café, Açúcar e Sal*. Dado que eram vendidos vários produtos num mesmo estabelecimento, cada um tende a estar representado em mais do que uma classe.

No seu trabalho, Alves (2017: 4) identificou dificuldades na georreferenciação das moradas, dada a profunda transformação morfológica no último século, bem como alterações na toponímia, pelo que mapeou os estabelecimentos através das freguesias, unicamente³⁴. Esta opção não se adequava, contudo, aos objectivos desta investigação — e, ainda que, efectivamente, tenha representado uma dificuldade considerável, foi possível encontrar soluções para as várias questões levantadas.

O problema da alteração da forma da cidade foi minorado com a construção da base vectorial relativa ao *Levantamento* de Silva Pinto, que fornecia uma base rigorosa para este mapeamento. Além disso, verificou-se que as maiores alterações ocorreram em zonas onde a densidade de estabelecimentos existentes era francamente baixa, isto é, em zonas da cidade com construção mais recente.

Contudo, era ainda necessário resolver a questão da alteração da toponímia, que se revelou mais trabalhosa. A esta acresciam as dificuldades de um mesmo arruamento surgir nas licenças com grafias distintas, nomes incompletos, erros ortográficos, ou ser atribuído a uma freguesia errada, bem como moradas das quais não constava o número de polícia. Existiam, ainda, 22 licenças em que apenas constava a freguesia, o que impossibilitava de imediato a sua localização rigorosa.

Primeiramente, conduziu-se a verificação de existência actual das moradas de 1910, com recurso ao *Google Maps*, entrada a entrada. Do total, 3155 registos correspondiam a vias que mantinham a sua nomenclatura. Para outras 4 vias, a sua designação actual foi identificada com recurso ao blogue *Toponímia de Lisboa* do Departamento de Património Cultural da CML – Núcleo de Toponímia (<https://toponimialisboa.wordpress.com/>).

Para as moradas que não foi possível encontrar digitalmente, foram consultadas as cartas reproduzidas no livro *Levantamento da Planta de Lisboa: 1904-1911* (CML, 2005), onde é possível identificar o nome de cada via. A delimitação dos limites das freguesias na base vectorial permitiu o seu confronto com a esquadria das cartas, limitando a pesquisa, dado cada morada estar já associada a uma freguesia específica. Foram, assim, encontradas as moradas referentes a 860 registos.

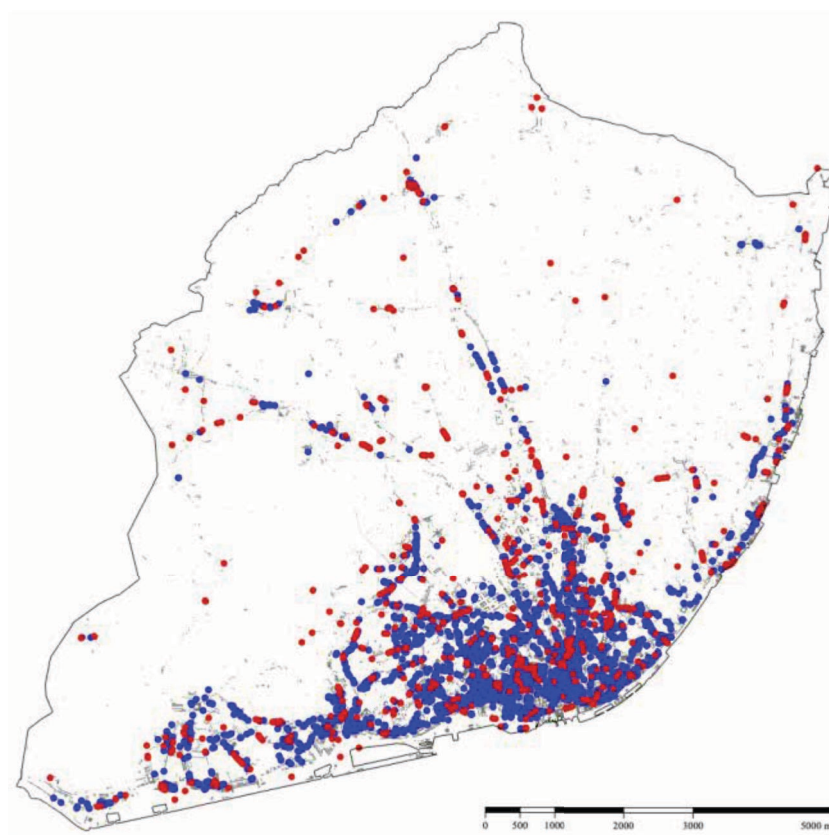
³³ A base de dados fornecida pelo historiador incluía o ‘número da licença’, a ‘freguesia’, o ‘tipo’ e ‘designação’ da via em que se localizava (estes dois campos foram fundidos num único relativo à ‘Morada 1910’), o número de polícia ‘inicial’ e ‘final’, o ‘tipo de estabelecimento’ e os ‘bens’ vendidos.

³⁴ Para o historiador esta era a forma de garantir que não perdia informação, e que lhe permitia comparar os dados para as três datas no seu estudo. A opção facilitava, também, o cruzamento com a informação demográfica disponível, organizada segundo freguesias (Alves, 2017: 4).

Para outros 89 registos, a toponímia actual foi identificada recorrendo ao *Roteiro da Cidade de Lisboa (com os nomes antigos e modernos)* (Pacheco, 1909), onde constam não apenas diferentes designações da mesma via, ao longo do tempo, mas também os arruamentos em que tinha início ou fim, auxiliando a sua localização. Incluía, ainda, informação sobre a que freguesia pertenciam cada via e respectivos números de polícia, permitindo aferir e corrigir alguns dados constantes das licenças originais. Identificada a localização das vias cuja toponímia havida sido alterada, esta foi confrontada com o *Google Maps*, para obter a designação actual.

Houve 35 moradas que não foram encontradas por nenhuma das formas descritas, o que, somado aos 22 registos que não possuíam moradas à partida, resultou em 57 licenças que não foi possível localizar. Assim, dos 4215 registos de licenças comerciais, foram mapeadas 4158 licenças.

Para este mapeamento, por sua vez, recorreu-se a duas abordagens distintas, identificadas com cores distintas no mapa (fig. 1.18). Na primeira abordagem, recorreu-se à base de dados dos CTT (www.ctt.pt), morada a morada, para identificação dos números de polícia ainda existentes e os seus respectivos códigos postais. Quando isto foi possível, utilizou-se o serviço *AirMap* (disponível online) e a *Base Nacional de Moradas* (INE), baseada no Censo de 2011, que permitiu fazer a geocodificação automática de moradas completas (isto é, morada, número de polícia e código postal actualizado). Foram assim mapeadas 3305 licenças.



LEGENDA

- Mapeamento por coordenadas GPS
- Mapeamento por geocodificação

Figura 1.18 – Mapa das lojas de produtos alimentares existentes em Lisboa, em 1910, representadas consoante o método de mapeamento utilizado © Mariana Sanchez Salvador.

Contudo, em alguns casos, não foi possível encontrar os números de polícia indicados. Isto ocorreu porque os edifícios foram, entretanto, demolidos para dar lugar a novos edifícios com implantação distinta, para a abertura de ruas transversais, ou por os números de polícia não estarem discriminados nas licenças comerciais. Nestes casos, foi dada uma localização aproximada, com recurso a Coordenadas GPS, obtidas através do *Google Maps*. Assim, se, numa frente de rua era possível identificar os números 22, 24, 28 e 30, mas o número 26 tinha deixado de existir pela abertura de uma rua transversal, a sua localização foi dada através das coordenadas GPS do ponto intermédio entre o 24 e o 28. Quando antigos números de polícia desapareceram pela construção de edifícios maiores (ocupando a área de implantação de vários edifícios anteriores), o processo adoptado foi semelhante.

Esta abordagem de localização aproximada é possível por os números de polícia serem atribuídos pela CML de forma sequencial — números pares à direita e os ímpares à esquerda, ao longo da rua e a partir do rio Tejo, complementados com letras (A, B, C, etc.) quando necessário, mas não se introduzindo *nunca* números fora de sequência entre os existentes. As praças constituem uma excepção, sendo numeradas em contínuo, em sentido rotativo. Estes critérios de numeração estão em vigor desde 1856 (Diário do Governo nº 4, de 4 de Janeiro³⁵) e até à actualidade, como atestado pela mais recente alteração à Postura Municipal sobre Toponímia e Numeração de Polícia (Proposta 162/CM/2014)³⁶.

Quando o número de polícia estava ausente, mas a rua explicitada, foi atribuída uma localização sensivelmente a meio do arruamento. Ainda que não seja uma localização rigorosa, traz esse estabelecimento para o mapa, contribuindo para uma leitura global do seu posicionamento na cidade.

Em poucos casos, o número de polícia registado era extremamente elevado para o comprimento da rua (acima de 200 ou 300, quando a rua actual atinge apenas 100 números, por exemplo). Regra geral, os arruamentos no início do século XX tinham menos construções do que na actualidade e, portanto, menos e mais baixos números de polícia. Poderá dever-se a algum erro na redacção da licença ou na transcrição, dado que foi identificado apenas um caso em que uma rua era *maior* no início do século XX do que na actualidade — o inverso aconteceu em alguns casos, tendo duas ou três ruas sido fundidas num mesmo topónimo. Também nestes casos foi atribuída uma localização intermédia na rua.

Nos casos em que o traçado das ruas foi de tal forma alterado que não era possível recorrer às localizações actuais como referência, foram mapeados directamente sobre o *Levantamento*.

³⁵ No documento, lia-se: “4º O lado direito de uma rua, travessa, beco, ou logar publico será determinado; nas que correrem perpendicular ou obliquamente ao curso do Tejo pela direita do viandante, que se dirigir para o rio, e nas que forem paralelas, pela direita do caminhante, que marchar da corrente do mesmo rio.

^{5º} O primeiro numero da serie, ou seja par ou impar, começará nas ruas perpendiculares ou obliquas ao curso do Tejo, á entrada da rua, tomada do ponto mais aproximado do rio; e nas ruas paralelas á entrada tomada no sentido da corrente do rio; de modo que nas primeiras os numeros augmentem afastando-se do rio, e nas segundas descendo-o.” (Diário do Governo, 1856: 15)

³⁶ Segundo o documento, os números pares devem ser atribuídos aos edifícios do lado direito e os ímpares ao lado esquerdo, no sentido Sul-Norte ou Leste-Oeste, consoante os arruamentos. Largos, praças e becos devem ser numerados sequencialmente, no sentido dos ponteiros do relógio, cabendo apenas um número por edifício, com complemento de letras, quando necessário (Artigos 12º e 13º) (Assembleia Municipal de Lisboa, 2014).

A associação entre os diferentes campos de informação recolhidos e os pontos mapeados em SIG permite fazer diferentes selecções (filtros), consoante a forma de mapeamento utilizada, o bairro administrativo, tipo de estabelecimento ou classe de produtos vendidos, facilitando a sua leitura segundo o contexto pretendido. Esta constitui umas das vantagens da utilização de SIG neste tipo de mapeamento.

. Construção da Cartografia Alimentar do século XXI: Produção, Distribuição e Comercialização

A caracterização da Paisagem Alimentar actual baseou-se na Cartografia Digital, em formato vectorial. Foi disponibilizada pela CML em 2021, de forma bastante restrita (apenas os elementos justificados como essenciais), no âmbito de um protocolo especialmente estabelecido com ISCTE-IUL, para efeitos desta investigação. Este levantamento foi trabalhado graficamente, servir de base à elaboração das Cartografias Alimentares actuais.

Para a cartografia relativa à Produção, foi utilizada a informação da *Carta de Uso e Ocupação do Solo* de 2018 (COS 2018), disponibilizada pela DGT (<https://snig.dgterritorio.gov.pt/>), complementada por dados da plataforma municipal *Geodados* (<http://geodados.cm-lisboa.pt/>), sob a categoria de *Hortas Urbanas*. Esta categoria contava com 24 entradas, em Junho de 2022, além de 6 Parques em projecto. O facto de toda a informação estar já em formato SIG facilitou a sua integração no trabalho. A esta acresceu a informação sobre o projecto *Horta na Escola*, disponibilizada pela CML, e que possibilitou o mapeamento de 77 estabelecimentos de ensino, bem como a informação recolhida através da internet relativamente a outros projectos de génese educativa, como universidades e outras instituições.

Também para a cartografia relativa à Distribuição, foi utilizada a informação constante da plataforma *Geodados* (<http://geodados.cm-lisboa.pt/>), relativa à *Estrutura Viária* da cidade e à *Rede Ferroviária*, complementada com a localização das docas de mercadorias e do aeroporto.

Da mesma forma, para a cartografia relativa à Comercialização, foi utilizada informação da mesma plataforma municipal, sob as categorias de *Mercados* (actualizada em 2020) e *Recenseamento Comercial 2010*. A informação relativa aos *Mercados* municipais totalizava 31 entradas, das quais 26 mercados de venda de produtos alimentares, que foram mapeados em SIG.

O *Recenseamento Comercial 2010*, o mais recente elaborado pelo município, conta com 17 120 entradas, discriminadas como Retalho (11 339), Restauração e Bebidas (5630), Hotelaria (150) e Serviços (1). Dentro do comércio de retalho, 21 sub-categorias referiam-se a produtos alimentares, totalizando 1823 estabelecimentos, que foram mapeados neste trabalho. Estes podem, ainda, ser agrupados em Comércio Alimentar Não-Especializado (871 estabelecimentos)³⁷ e Comércio Alimentar Especializado (952 estabelecimentos)³⁸.

³⁷ Não foi considerado um estabelecimento único, classificado como *Cooperativas de Consumo e Cantinas*, por se reportar menos ao comércio a retalho e mais ao consumo.

³⁸ Não foram incluídos os estabelecimentos de *Pronto a Comer (Churrasqueiras, Comida a Peso)* (46 estabelecimentos) e um de *Criação e Caça* (que é igualmente uma churrasqueira).

Por fim, as cartografias alimentares referentes às Paisagens Alimentares Alternativas (circuito biológico e circuitos curtos alimentares) foram elaboradas maioritariamente com recurso a trabalho de campo e informação pesquisada na internet, redes sociais, etc., resultando no mapeamento de 9 mercados de produtores, cerca de 36 lojas de produtos biológicos e/ou a granel (além dos supermercados convencionais) e 21 pontos de recolha de projectos de cabazes.

1.3.4. Levantamentos Fotográficos e elementos visuais

Com vista ao complemento das fontes bibliográficas e das Cartografias Alimentares elaboradas, entendeu-se necessário efectuar levantamentos fotográficos que permitissem enriquecer a sua leitura e aferir a informação daí constante.

No caso da Paisagem Alimentar do início do século XX, recorreu-se fotografias históricas existentes Arquivo Municipal de Lisboa (especificamente no Arquivo Fotográfico). De diferentes autores, estas fotografias focam-se principalmente nas décadas de 1930 e 1940, ainda que algumas remontem mesmo ao final do século XIX. A sua análise permitiu esclarecer as actividades, práticas e vivências dos espaços associados ao sistema alimentar, em termos de Produção (fotografias de hortas, fotografias aéreas, etc.), Distribuição (embarcações, cais, estações ferroviárias), e Comercialização (mercados, lojas, vendedores ambulantes, etc.). Mesmo quando se reportam a datas posteriores ao período de estudo, estas fotografias históricas permitiram aferir a permanência e continuidade na localização de certas actividades na cidade. Tornaram-se, assim, documentos valiosos para caracterizar a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa.

Foi, também, realizado um Levantamento Fotográfico actual, como parte do trabalho de campo desta investigação. Realizado entre Junho de 2021 e Dezembro de 2022, este levantamento focou-se particularmente nos Parques Hortícolas e nos Mercados Municipais existentes. A sua elaboração permitiu não só conhecê-los de forma mais aprofundada, mas também aferir usos e funções (particularmente no caso dos Mercados). Foram, igualmente, fotografados alguns estabelecimentos comerciais afectos às Paisagens Alimentares Alternativas, para registo e como exemplos visuais.

Por fim, o trabalho de investigação foi complementado por outros elementos visuais que complementam e ilustram a leitura do conhecimento reunido.

1.3.5. Entrevistas

No âmbito desta investigação, foram conduzidas duas entrevistas cruciais para o tema abordado, para complemento e aferição da informação recolhida através de outras fontes.

A primeira foi feita presencialmente a Carolyn Steel, arquitecta britânica autora de *Hungry City* (2008) e do recém-publicado *Sitopia* (2020)³⁹, em Londres (UK), a 6 de Setembro de 2019, tendo decorrido de contactos prévios. Combinou perguntas previamente preparadas com novas questões que surgiram devido ao próprio discurso da entrevistada. Para a gravação, transcrição e edição, foram seguidas as directivas de Bryman (2012). Esta entrevista permitiu enquadrar a presente investigação num âmbito mais alargado, quer um tempo histórico mais longo, quer comparando o caso de Lisboa com outros casos internacionais. Permitiu, também, aferir desafios e potenciais soluções comuns, e abordar temas mais subjectivos da relação entre cidade e alimentação (transcrição completa no ANEXO U). Parte desta entrevista foi publicada na revista *Cidades, Comunidades e Territórios 41*, sob o título ‘It’s all in that Plate of Food: an interview with Carolyn Steel’ (Salvador, 2020).

A segunda entrevista foi feita a Rita Folgosa, geógrafa, coordenadora do Grupo de Trabalho para a Promoção da Agricultura Urbana na Cidade de Lisboa (2010-2021), membro da Equipa de Trabalho para Lisboa Capital Verde Europeia 2020, e Assessora do Vereador José Sá Fernandes (Pelouro da Estrutura Verde e Energia), até 2021. A entrevista teve lugar em Lisboa (PT), através do Zoom, a 31 de Julho de 2020, tendo também decorrido de contactos prévios, nomeadamente por ocasião do Debate *Abastecimento Alimentar: dos dois lados*, organizado a convite da Garagem Sul – Centro Cultural de Belém a propósito do encerramento da exposição *Agricultura e Arquitectura: Do Lado do Campo* (Trienal de Arquitectura de Lisboa 2019). Focou-se essencialmente em perguntas preparadas, ainda que de forma semi-informal. Para a gravação, transcrição e edição, foram igualmente seguidas as directivas de Bryman (2012). A entrevista a Rita Folgosa permitiu obter uma perspectiva mais clara sobre a percepção e objectivos que norteavam as acções municipais sobre a agricultura urbana, nomeadamente através dos Parques Hortícolas, compreender melhor os desafios e potencialidades e aqueles que poderiam ser os próximos passos, neste campo (transcrição completa no ANEXO V).

³⁹ Além das outras publicadas, na sua prática docente, Carolyn Steel coordenou estúdios de design na Cambridge University e na London Metropolitan University, tendo sido a primeira Studio Director do *Cities Programme* da London School of Economics. O seu conjunto de palestras *Food and the City* (2002-2012) integrou o programa de arquitectura da Cambridge University School of Architecture. De 2010 a 2013, foi professora visitante e investigadora na Universidade de Wageningen.

1.4. Desafios do Trabalho de Investigação

Este trabalho de investigação encontrou, naturalmente, obstáculos à sua execução. Um desafio colocado ao longo de toda a investigação prende-se com a sua natureza interdisciplinar, inerente ao seu desenvolvimento no âmbito do Doutoramento em Estudos Urbanos. Isto é, por oposição à sua realização no âmbito de um campo disciplinar específico e delineado, procura incluir contributos das disciplinas reveladas necessárias para compreender o objecto de estudo de forma holística e rigorosa.

Enquanto esta abordagem enriquece inequivocamente o trabalho, alarga também o seu espectro de forma significativa, com as dificuldades disciplinares daí decorrentes. Assim, requereu mais tempo e disponibilidade para o estudo de autores, conceitos e perspectivas teóricas de outros campos disciplinares, exteriores à formação de base em Arquitectura, como a Arquitectura Paisagista, Urbanismo, História, Geografia, Antropologia, Sociologia, Economia e Gastronomia. Foi, também, necessária uma maior capacidade de organização e síntese, bem como formação em novas ferramentas e metodologias de investigação⁴⁰. Apesar das eventuais lacunas e imprecisões disciplinares que possam decorrer desta opção, esperamos que confluam para um todo mais fundamentado e holístico.

Num âmbito mais específico, verificou-se a dificuldade, já referida, de encontrar trabalhos que, pelo seu objecto de estudo, abordagem ou metodologia se constituíssem como referência para esta investigação, o que despoletou um longo trabalho de fundamentação de conceitos, metodologias, limites espaciais e temporais adoptados, bem como fontes das utilizadas, sempre num diálogo reflexivo e em permanente afinação. Outro desafio foi o condicionamento às fontes existentes e o desfasamento temporal constatado entre dados disponíveis (por exemplo, cartografia e estatística).

O acesso à informação necessária para atingir os objectivos da investigação relevou-se igualmente desafiante, em parte porque as próprias bases de dados se encontravam em desenvolvimento e sistematização. A informação municipal relativa à cidade de Lisboa está dispersa por várias instituições, não existindo uma base de dados centralizada. Algumas bases de dados são de difícil leitura, enquanto alguns *websites* não são do conhecimento geral⁴¹.

No caso da cartografia histórica, foram feitos diversos pedidos ao CIUL – Centro de Informação Urbana de Lisboa, recebendo sempre respostas distintas. Quando a investigação foi iniciada, após a aprovação do projecto de tese em 2014, o *Levantamento* de Silva Pinto era apenas disponibilizado pelo Gabinete de Estudos Olissiponenses como digitalizações das 249 cartas originais — com melhor ou pior

⁴⁰ Neste caso específico, estas incluíram, por exemplo, o trabalho com softwares de SIG ou a preparação/elaboração de entrevistas, ambas normalmente externas à prática e investigação em Arquitectura.

⁴¹ Foram comuns situações em que os pedidos foram encaminhados para funcionários mais antigos, para dizer ‘o que gostaria de ver ou saber’, dada a dificuldade de leitura das bases de dados. Noutros casos, os requerimentos passam de instituição para instituição, não sendo possível o contacto directo com os responsáveis, o que se revela eficaz apenas quando se sabe de antemão exactamente o que se procura.

definição — e custos dispendiosos associados⁴², que teriam desafiado a execução do trabalho. A alternativa era o acesso através da plataforma *LxInterativa* (<http://lxi.cm-lisboa.pt/>), que possibilita o *download* de *screenshots* de muito baixa qualidade, não adequados ao nível de rigor necessário.

Só em Março de 2017 (três anos mais tarde), a Direcção Municipal de Cultural/Departamento de Património Cultural disponibilizou o *Levantamento* de Silva Pinto, digitalizado e georreferenciado na plataforma *Lisboa Aberta* (<http://lisboaaberta.cm-lisboa.pt/index.php/pt/>), e, em 2018, na plataforma *Geodados* (<http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/cartografiahistorica-silvapinto-1911>). Só a partir foi, portanto, possível, obter o *Levantamento*⁴³ e estabelecer a sua ligação com softwares de SIG.

Por outro lado, o projecto de investigação “MEMO: Evolução do Metabolismo da Área Metropolitana de Lisboa” decorreu entre Maio de 2013 e Julho de 2015, tendo os artigos referentes à proposta da legenda para o *Levantamento* de Silva Pinto sido publicados em 2014 (Marat-Mendes et al, 2014) e em 2015 (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015). Até então não era, portanto, possível mapear os espaços de produção nesse período.

Relativamente aos espaços comerciais históricos, o levantamento exaustivo das licenças comerciais conduzido pelo historiador Daniel Alves — que permitiu o seu mapeamento nesta investigação — resultou em artigos publicados apenas em 2016 e 2017 (Alves, 2016; Alves, 2017), mas que foram gentilmente cedidos já em Fevereiro de 2018. Estes dois casos ilustram situações em que os dados necessários ao desenvolvimento do trabalho não estavam disponíveis aquando do seu início.

Relativamente à cartografia actual, o maior obstáculo prendeu-se com o facto de a CML, por princípio, não facultar o acesso à sua Cartografia Base para toda a cidade de Lisboa, mas apenas — e para fins académicos — a “áreas geográficas e/ou temáticas concretas e delimitadas”, como referido em numerosos emails de resposta a pedidos efectuados para diferentes departamentos da CML e para o CIUL. Isto dificultou a legitimação dos resultados obtidos no decurso desta investigação (elaborados sobre uma base vectorial disponibilizada de forma não-oficial, durante a licenciatura em Arquitectura).

O acesso crucial à cartografia total, em formato vectorial (dwg), foi finalmente disponibilizado em Março de 2021, graças a um protocolo especificamente estabelecido entre a CML e o ISCTE-IUL, para efeitos desta investigação. Muito recentemente, no final de Setembro de 2022, esta Cartografia Numérica Vectorial (dwg) para o Concelho de Lisboa, à escala 1:1000, passou a estar disponível em livre acesso, através da plataforma *Lisboa Aberta* (<http://lisboaaberta.cm-lisboa.pt/index.php/pt/>).

É de destacar, também, a desactualização da fonte relativa aos estabelecimentos comerciais ‘actuais’ — *Recenseamento Comercial* de 2010 (com mais de 12 anos) — face às restantes. Este desfasamento é empolado pelo programa de simplificação administrativa e regulatória *Licenciamento Zero*, que dificulta a quantificação da mudança de uso dentro das actividades comerciais (por exemplo,

⁴² Os preços tabelados pela CML para obtenção destas digitalizações era de 3.85 €/unidade para 150 dpi (total: 958.65 €) e de 6.55 €/unidade para 300 dpi (total: 1630.95 €).

⁴³ Esta informação foi comunicada pelo CIUL em Janeiro de 2019, em resposta a um novo pedido por email.

de cabeleireiro para talho, ou vice-versa), como constatado por Luís Miguel Carneiro (2022a: 10). Esta situação condicionou a leitura e resultados obtidos sobre esta dimensão da Paisagem Alimentar, especialmente na sua articulação com as restantes actividades. É fundamental a sua actualização.

Por outro lado, no decurso do trabalho, assistimos a um aumento muito significativo do interesse pelo tema geral da investigação — sistemas alimentares e a sua relação com a cidade — tanto por parte da comunidade académica, como pela sociedade civil, do qual decorreu uma proliferação avassaladora de notícias, reportagens e documentários, eventos científicos e outros (festivais, encontros científicos em vários formatos), exposições, filmes e vídeos, novas iniciativas e projectos, etc. (ANEXO B), que a investigação procurou acompanhar, por se entender que estes contributos eram fundamentais.

O volume e ritmo da disponibilização desta informação (por vezes, com uma cadência quase diária) alteraram a forma como a investigação foi conduzida, obrigando inclusivamente a uma constante revisão do trabalho realizado — em termos de estado do conhecimento, corpo teórico, peso relativo dos diversos capítulos, elaboração das cartografias e mesmo discurso geral do documento, bem como a uma apreciação crítica do formato e estrutura iniciais propostos para esta tese, que foram alterados, mais do que uma vez. A investigação teve, assim, de se desenvolver de forma bastante orgânica, para acolher os contributos que iam sendo disponibilizados e que não existiam aquando da proposta de investigação.

Apesar da facilidade de acesso é, igualmente, de destacar a incoerência entre alguns dados disponibilizados pela CML. Por exemplo, no caso dos Parques Hortícolas, os valores constantes da tabela são diferentes dos dados de SIG (*Geodados*), ou no caso do *Recenseamento Comercial 2010*, os valores que constam da plataforma *Geodados* são distintos dos apresentados no REOT 2015. Dado que toda a informação tem a mesma fonte, não foi encontrado qualquer motivo para estas discrepâncias, que dificultam a interpretação destes dados.

Para dados como a localização das hortas informais existentes em Lisboa ou as rotas percorridas para o abastecimento alimentar da cidade, levantam-se frequentemente questões de privacidade. Este tipo de obstáculos já havia sido identificado por Blay-Palmer, Renting & Dubbeling (2015: 12), dado que os actores do sistema alimentar não estão, muitas vezes, dispostos a partilhar informação sobre a origem ou percursos dos seus produtos, que possa comprometer a sua competitividade.

Por fim, infelizmente, desde a tomada de posse do novo executivo camarário (final de 2021), todas as notícias da Câmara Municipal de Lisboa — relativas à inauguração e planeamento de Parques Hortícolas, iniciativas relativamente aos Mercados, desperdício alimentar, gestão de resíduos e outros, com relevância para perceber e documentar o estado do sistema alimentar da cidade — prévias ao mandato em vigor, foram *apagadas do website*. Isto impede a consulta e verificação de dados recolhidos.

É, no entanto, de destacar a disponibilidade demonstrada por algumas pessoas no decurso da investigação, nomeadamente as colaborações desenvolvidas com investigadores que disponibilizaram dados fundamentais para enriquecer a visão proposta.

2. PAISAGENS ALIMENTARES URBANAS: HERANÇA DO PASSADO E CAMINHO PARA O FUTURO

2.1. Sistemas alimentares actuais: principais características e desafios para o futuro

Como necessidade biológica universal, a alimentação tem sido central em todas as sociedades humanas, garantindo a sua subsistência, quer através de recursos directos, quer através da obtenção de rendimentos. A alimentação é, também, fundamental para a interacção social, sendo a partilha da refeição parte da construção da identidade individual e de grupo, com um particular estatuto simbólico (Fischler, 1998). Mas através da alimentação, os seres humanos relacionam-se, ainda, com o seu entorno, transformando a paisagem, e com outras espécies — plantas, animais e micróbios. Além da nutrição e saúde, a alimentação abarca também noções de bem-estar, cultura e arte.

“Food links politics to culture and health, our bodies to our minds and to our environment. Considering its role in human survival and pleasure, in nature and science, in cultural traditions and experimentation, we can only begin to address the world of food and all its layers.” (Åman & Caracostea, 2015: 9)

Considerando o tempo largo da história humana, a transformação profunda dos sistemas alimentares é recente. De actividades predominantemente domésticas, a produção, processamento, consumo, e até mesmo o acto de cozinhar, transformaram-se em actividades comerciais e especializadas (Bricas, 2019: 15). Assim, os sistemas alimentares abarcam hoje um conjunto intrincado de actividades e actores que integram a produção, armazenamento, processamento, distribuição, comercialização, preparação e consumo de alimentos, a gestão dos seus recursos e resíduos ao longo de toda a cadeia, o fornecimento de *inputs* (sementes, fertilizantes, pesticidas/fungicidas/herbicidas, maquinaria, embalagem e outros), bem como as instituições que regulam as suas actividades, constituindo um todo complexo.

Os sistemas alimentares têm-se tornado cada vez mais *industrializados*, aproximando-se das lógicas de funcionamento da indústria, através da utilização de maquinaria e *inputs*, e de uma simplificação e homogeneização dos processos, para atingir economias de escala (ver ANEXO C).

Outro fenómeno é a sua crescente *globalização*, apoiada no comércio internacional (*food miles*⁴⁴). De facto, os alimentos viajam hoje, em média, 2500 a 4000 quilómetros (UN-HABITAT, 2011: 59), transformando as bacias alimentares de modelos *locais* (50 a 150 km) para *globais*. Ainda que este comércio possa compensar falhas de produção e contribuir para preços mais baixos, actuando como amortizador, acarreta uma maior vulnerabilidade do sistema. Por outro lado, alarga o leque de produtos disponíveis, mas também se pode traduzir em dietas e produtos mais homogéneos, bem como promover a monocultura (ver ANEXO C). Perante um maior desconhecimento sobre a alimentação, aliado a crises sanitárias e sociais, os consumidores tendem a apoiar-se em marcas, para garantir certos valores.

⁴⁴ O termo *food miles* foi cunhado por Tim Lang para descrever a distância entre o local de produção dos alimentos e o seu local de consumo (Iannetta et al, 2012: 277). O termo evoluiu, entretanto, para abarcar todas as deslocações entre estes dois pontos, incluindo o transporte de diferentes ingredientes, de distintos locais de origem, para as fábricas, locais de embalagem, pontos de venda ou de consumo (Atkins & Bowler, 2005: 95).



Figura 2.1 – Sistemas alimentares actuais: agricultura industrial (Permaculture Research Institute, 2014).



Figura 2.2 – Sistemas alimentares actuais: cais de contentores em Bukit Merah, Singapura (Unsplash, 2017).



Figura 2.3 – Sistemas alimentares actuais: processamento alimentar de carne, na província de Luohe Henan, na China (Jacobs, 2016).

Por outro lado, os sistemas alimentares têm uma *importância económica* muito significativa, sendo o maior sector do mundo, com 10% do PIB mundial e mil milhões de trabalhadores (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 14), enquanto, na União Europeia (UE), emprega 48 milhões de pessoas e representa um volume de negócios de 3.5 triliões de euros, ou 6% do seu PIB (European Commission, 2016; FoodDrink Europe, 2014). Apenas 6% da sua população trabalha no sector agrícola (FAO, 2012a: 111).

Um fenómeno que se tem verificado no sector alimentar é o de *integração, consolidação, controlo vertical* ou *coordenação vertical* — que se prende com o seu progressivo domínio por um conjunto de empresas (transnacionais ou multinacionais), com quotas de mercado crescentes, tornando-se maiores e

em menor número, enquanto vão dominando mais sectores em simultâneo⁴⁵: produção, processamento alimentar, comercialização, restauração e distribuição. Isto permite-lhes um poder cada vez maior sobre os sistemas alimentares, influenciando os preços, o tipo de produtos comercializados e alterações nas culturas alimentares (FAO, 2013a: 37-38; Atkins & Bowler, 2005: 43). Destacam-se, actualmente, cerca de dez empresas⁴⁶, embora a sua presença seja dissimulada pelo facto de terem diferentes marcas.

O processamento tem-se tornado uma actividade-chave do sistema alimentar (FAO, 2017: 106), totalizando as 25 maiores empresas, em 2018, um volume de vendas de 813 100 milhões de dólares (Forbes, 2018a). O sector é dominado pela suíça Nestlé (91 200 M\$), seguida pela PepsiCo (64 000 M\$) e pela Archer Daniels Midland (61 400 M\$). Cruzando estes valores com os PIBs de diferentes países nesse ano (IMF, 2018), as vendas destas empresas estariam à frente do PIB de países como o Uruguai, Costa Rica ou Bulgária, por exemplo (ANEXO C). Na UE, a indústria alimentar representa um volume de negócios de 1 bilião de euros, cerca de 1.8% do seu PIB (FoodDrink Europe, 2014: 3-9).

Os mesmos fenómenos de consolidação têm caracterizado o sector retalhista, principalmente com a emergência das grandes cadeias de supermercados — que representam 93% das compras na América do Norte, 55% na Europa, 46% na América Latina, 38% no Médio Oriente e África, e 36% na Ásia (FAO, 2017: 107). As receitas geradas pelos maiores retalhistas alimentares (Top 25) superaram, em 2017, o PIB de metade dos países do mundo (ANEXO C), totalizando 1 926 000 M\$. O volume de vendas da Wal-Mart (485 873 M\$) equivaleu-a à 26ª potência económica mundial, superando o PIB da Áustria, Noruega, Emirados Árabes Unidos ou Hong Kong, e mais do dobro do PIB de Portugal⁴⁷. Aliás, o seu volume de vendas foi superior ao PIB de quase 7/8 das economias mundiais. O Costco, o Kroger, os grupos alemães Schwarz (Lidl e Kaufland) e Aldi, e o Carrefour posicionar-se-iam entre a 60ª e a 66ª potências (118 719 a 84 131 milhões M\$), à frente de países como Quênia, Luxemburgo ou Panamá.

Contemplando a macro-estrutura dos sistemas alimentares actuais, podemos, então, referir-nos a um ‘efeito de funil’ ou uma ‘estrutura em árvore’. Na UE, por exemplo, existem cerca de 8 milhões de produtores e 450 milhões de consumidores. Contudo, entre eles, existem apenas cerca de *uma centena* de consórcios de supermercados (Lang, 2010).

⁴⁵ A *coordenação vertical* envolve o estabelecimento de relações contratuais entre actores de diferentes sectores do sistema alimentar; a *integração* pressupõe a posse ou propriedade de dois sectores (FAO, 2017: 106).

Podemos, aliás, atribuir a esse controlo simultâneo o facto de, hoje em dia, ser muitas vezes utilizado o termo *distribuição* para descrever *todas* as actividades entre os produtores e os consumidores, incluindo o transporte, logística, comércio grossista e comércio retalhista.

⁴⁶ Estas empresas são a Nestlé (que inclui marcas como a Perrier, Vittel, Nescafé, Nesquik, Milo, Cerelac, Nestum, Buitoni, KitKat, Lion, ToffeeCrisp, Crunch, etc.), PepsiCo (Quaker Oatmeal, Ruffles, Lays, Cheetos, Doritos, Tropicana, Pepsi, 7up), Unilever (Lipton, Magnum, Ben & Jerry’s, Olá, Becel, Flora, Hellmann’s, Calvé, Knorr), Coca-Cola (Dasani, Fuze, Honest Tea, Nordic, Minute Maid, Sprite, Fanta, Coca-Cola), Mars (M&M’s, Snickers, Bounty, Mars, Uncle Ben, Orbit, Extra), Mondelez (Cadbury, Oreo, Lu, Trident, Toblerone, Milka, Daim), Danone (Evian, Activia, Oikos, Actimel), General Mills (Cheerios, Golden Grahams, Chocapic, Fitness, Yoplait, Haagen-Dazs, Betty Crocker), Associated British Foods (Ovomaltine, Dorset Cereals, Twinings) e Kellogg’s (Froot Loops, CornFlakes, Pringles) (Taylor, 2016).

⁴⁷ Para referência, a Jerónimo Martins — a maior empresa retalhista de Portugal — tinha valores de venda equivalentes a 16 174 milhões de dólares, cerca de 30 vezes menos que o Wal-Mart (Deloitte, 2018: 20).

Outra característica-chave dos actuais sistemas alimentares é a sua extrema *dependência de energia* (fóssil), utilizando cerca de 30% da energia total consumida no mundo, 70% da qual já após a produção (FAO, 2016a: 85). Nos países desenvolvidos, o uso de energia pelos sistemas alimentares corresponde entre 12 e 20% do consumo nacional (FAO, 2012a: 199). Podem ser necessárias até 13 calorias de combustíveis fósseis para produzir cada caloria de alimentos (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 15).

Esta energia é requerida todas as actividades: agricultura, transporte, refrigeração (ao longo de toda a cadeia), processamento, embalagem, armazenamento, preparação e gestão dos resíduos — estimando-se que possa aumentar 45%, entre 2006 e 2030, e duplicar até 2050 (Foresight, 2011: 15). Estão de tal forma interligados com a energia, que o preço dos alimentos tem variado de acordo com o preço dos combustíveis fósseis (FAO, 2012a: 26), como tem sido visível na recente crise energética.

Um dos maiores desafios levantados pelos sistemas alimentares, e que tenderá a agravar-se, pondo em risco o desenvolvimento sustentável, é o seu *impacto ambiental*. De facto, cerca de 37% do solo livre de gelo é utilizado na agricultura, ou 12-14% de toda a superfície terrestre (IPCC, 2019: 40) — 70% da qual para a pecuária (FAO, 2006: xx). É o principal factor de desflorestação a nível mundial (80%) (FAO, 2017: 34), potenciando, ainda, a degradação do solo, erosão, salinização, compactação, acidificação, etc. Assim, a perda de solos agrícolas tem ocorrido a um ritmo 30 a 35 vezes superior ao histórico (UN, 2016), e a erosão 10 a 100 vezes mais rápido que a formação do solo (IPCC, 2019: 7).

Têm, igualmente, sido responsáveis por uma *perda de biodiversidade* (intra-espécies, inter-espécies e de ecossistemas) 50 a 500 vezes superior aos ritmos históricos (FAO, 2006: 187), ou 100 a 1000 vezes, quando incluídas espécies ‘possivelmente extintas’. É uma das seis maiores extinções em massa da história, e a única impulsionada pelas actividades humanas (Rockström et al, 2009; FAO, 2006: 5-187). Durante o último século, 75% dos recursos genéticos vegetais perderam-se e estima-se que um terço da diversidade hoje existente possa desaparecer até 2050 (FAO, 2011b: viii).

Por outro lado, de 14 000 espécies vegetais edíveis, apenas 150-200 são cultivadas comercialmente (Willett et al, 2019: 21), e cerca de 95% das calorias provêm de 30 espécies (Padilla, Capone & Palma, 2012: 236). A maioria da população mundial é alimentada por apenas 12 espécies vegetais e 14 espécies animais, apesar de serem conhecidas mais de 50 000 espécies de mamíferos e aves (ANEXO C).

Os sistemas alimentares são, também, um dos principais motores antropogénicos de *emissão de gases com efeito de estufa* (GEE), e, portanto, uma das causas cruciais das alterações climáticas. As emissões da agricultura, silvicultura e alteração do uso do solo (AFOLU) totalizaram 12.0 ± 2.9 GtCO₂-eq, em 2007-2016, ou 23% das emissões antropogénicas de GEE (IPCC, 2019: 10). A agricultura foi responsável por 14% do total global, um valor equivalente ao sector dos transportes (IPCC, 2014: 47), e totaliza 10.3% das emissões de GEE da UE (European Commission, 2020: 10). As emissões de GEE tenderão a aumentar, devido ao crescimento populacional e alterações nos padrões de consumo (IPCC, 2019: 13; FAO, 2016a: 72). A agricultura é, ainda, o maior utilizador antropogénico de água doce, representando 70% do seu uso total (IPCC, 2019: 7; FAO, 2017: 36).



Figura 2.4 – Sistemas alimentares actuais: estufas em Albenga, em Itália (Overview, 2021).

Este impacto ambiental traduz-se no facto de a alimentação ser a principal componente da *pegada ecológica* (29%), transcendendo a habitação (25%), transporte (15%), bens de consumo (14%) e serviços (17%) (WWF, 2020: 57). Os sistemas alimentares são responsáveis por 20 a 30% da pegada ecológica europeia (Audsley et al, 2009: 10) e estima-se que metade da biocapacidade do planeta seja utilizada na alimentação (Earth Overshoot Day, 2021a). Dentro dos países mediterrânicos, Portugal é o país com a maior pegada ecológica relativa à alimentação, tanto a nível nacional como nas cidades, representando 29% do total e superando os transportes privados (20%) e a habitação (10%). Ao todo, em 2014, os padrões de consumo exigiam 84% da sua biocapacidade nacional (Galli et al, 2020: 5).

Os produtos alimentares acarretam, assim, diversos ‘custos ocultos’ (*hidden costs*) que não estão reflectidos nos seus preços finais, levando à sobre-exploração e uso desequilibrado dos recursos naturais dos quais os sistemas alimentares dependem.

Ao mesmo tempo, e paradoxalmente, há um elevadíssimo volume de *perdas e desperdício alimentar*, a nível mundial. De facto, a FAO (Gustavsson et al, 2011) estima que cerca de *um terço* dos alimentos são perdidos ou desperdiçados, equivalendo a cerca de 1.3 mil Mt por ano. Já o relatório *Driven to Waste* (WWF-UK, 2021a) estima que 40% dos alimentos não cheguem a ser consumidos, totalizando 2.5 mil Mt por ano, quase o dobro. Na UE27, o desperdício alimentar atinge as 89 milhões de toneladas, ou 179 kg per capita (European Commission, 2010: 11-12).

Estas perdas representam um enorme desperdício dos recursos naturais (solo, água, energia, etc.) utilizados em vão para a produção de alimentos que não são consumidos. A área de solo necessária para produzir os alimentos descartados é de 28% da superfície agrícola global, enquanto a sua pegada hídrica é cerca de um quarto de toda a água utilizada pela agricultura (FAO, 2013c: 6-37). A sua pegada de carbono foi estimada em 8-10% das emissões antropogénicas (IPCC, 2019: 24) — isto é, se fosse um país, seria o terceiro maior emissor de GEE do mundo, logo após a China e os EUA (Champions 12.3, 2016: 1). Estas perdas representam, ainda, 38% de toda a energia utilizada pelos sistemas alimentares, ou mais de 10% da energia utilizada a nível mundial (FAO, 2017: 115). Qualquer redução do desperdício

alimentar representaria, ainda, um aumento da disponibilidade de alimentos e uma redução do seu custo a nível global (FAO et al, 2020: xxv), contribuindo para a segurança alimentar e nutricional.

Por outro lado, 690 milhões de pessoas passam fome (8.9% da população mundial) e 2 mil milhões sofrem de malnutrição, a que se poderão ter somado 83 e 132 milhões, respectivamente, devido à pandemia de COVID-19 (FAO et al, 2020: xvi). A evolução dos sistemas alimentares impulsionou, ainda, uma alteração de dietas e padrões de consumo, despoletando fenómenos inversos. Desta forma, cerca de mil milhões de adultos têm excesso de peso e 500 milhões são obesos (FAO, 2012a: 188).

São, ainda, sistemas *instáveis* e *vulneráveis* a choques despoletados por factores externos — ambientais, económicos ou sociais. De facto, temos vindo a testemunhar várias situações que atestam a sua fragilidade: o aumento dos preços dos alimentos (por exemplo, crise financeira de 2007/2008 ou a mais recente, devido ao conflito entre a Rússia e a Ucrânia), especulação, dependência dos combustíveis fósseis, situações de conflito, a pandemia de COVID-19 (que expôs várias vulnerabilidades sistémicas), e outras. Estes factores serão, ainda, potenciados pelo impacto das *alterações climáticas*, sobre todos os pilares da segurança alimentar, incluindo a disponibilidade de alimentos (produção) — e que será um dos principais desafios a enfrentar num futuro próximo (ANEXO C).

Outro desafio significativo que se colocará aos sistemas alimentares, e à sua capacidade de abastecimento, é o aumento populacional previsto a nível mundial, e a sua urbanização crescente. De facto, estima-se que, em 2050, haja 9.77 mil milhões de pessoas — 68% das quais residirá em cidades, isto é, 6.7 mil milhões de pessoas (UNDESA, 2019). As cidades consumirão, então, 80% de todos os alimentos (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 9). Este fenómeno, associado ao declínio do peso da actividade agrícola na economia global e no emprego (população produtora vs consumidora), coloca desafios sem precedentes sobre os sistemas alimentares (ANEXO C).

Por outro lado, haverá um aumento do rendimento médio, o que contribuirá uma transformação quantitativa e qualitativa das dietas. O consumo diário aumentará de 2789 kcal/pessoa/dia para os 3130 kcal/pessoa/dia (+12%), enquanto se verifica uma progressiva *transição nutricional*, já em curso (FAO, 2017: 81; FAO, 2012a: 37). Nesta *transição nutricional*, assiste-se à adopção de dietas mais ricas em carne, gorduras saturadas, produtos processados, sal e açúcares refinados, com mais alimentos não-sazonais e ‘calorias vazias’ (EIU, 2016: 17; FAO, 2016a: 86). Esta transformação é especialmente potenciada pela urbanização, dado o estilo de vida e maior exigência de conveniência (ANEXO C).

Assim, os valores populacionais estimados, aliados ao consumo alimentar, colocam sérias questões quanto à capacidade de produção e quanto à capacidade do planeta para suportar o aumento de produção de 50%, estimado pela FAO (2017: x) como necessário, com os seus recursos naturais cada vez mais limitados. Esta conjugação de pressões do lado da procura e da oferta sobre os sistemas alimentares, foi memoravelmente caracterizada de *perfect storm* (‘tempestade perfeita’) por John Beddington (Beddington, 2009: 1; Godfray & Garnett, 2014: 4). De facto, um dos maiores desafios que se colocam à humanidade é como alimentar uma população mundial crescente e mais urbanizada, num contexto de

aumento de rendimentos e consequente alteração de dietas, enquanto se procura mitigar o impacto ambiental dos sistemas alimentares (FAO, 2019c).

“Sustainably feeding people today and in the future is one of humanity’s grand challenges. Agriculture is the main source of water use, greenhouse gas emissions, and habitat loss, yet we need to grow more food.” (Paul West citado por Harvey, 2014)

Apesar de a FAO (2016a: xi) defender que é possível que os recursos existentes sejam suficientes para comportar este aumento, fazê-lo de uma forma inclusiva e sustentável implicará uma reestruturação de todo o sistema alimentar, repensando os seus métodos, técnicas e premissas. É, então, imperativa a transição para *sistemas alimentares sustentáveis* — sistemas alimentares que garantem a segurança alimentar e nutricional para todos, sem que as bases económicas, sociais e ambientais necessárias para garantir a segurança alimentar das gerações futuras sejam comprometidas⁴⁸ (HLPE, 2014: 12). É, ainda, necessário que estes sistemas alimentares sejam mais *resilientes*, mantendo o seu desempenho perante perturbações, súbitas ou permanentes, no seu entorno ou condições internas.

Assim, os sistemas alimentares, que vinham sendo avaliados pela sua capacidade de produzir alimentos seguros, em quantidade suficiente, deverão transcender este propósito e desempenhar um papel na criação de emprego, estabilização de meios de subsistência, redução da desigualdade entre actores e entre territórios, e preservação e melhoria da integridade ambiental (Bricas et al, 2019: 123). Só assim se poderão constituir como um caminho para o desenvolvimento sustentável⁴⁹, e contribuir para alcançar os *Objectivos de Desenvolvimento Sustentável*, ou ODS⁵⁰ (fig. 2.5).

É, portanto, necessária uma *Great Food Transformation* (‘Grande Transformação Alimentar’) (Willett et al, 2019), abarcando a alimentação como um todo, desde a produção até ao consumo, incluindo todos os actores e processos, numa ‘abordagem de sistemas alimentares’ (*food systems approach*), mas também como questão nodal, onde convergem questões sociais, económicas, de saúde, éticas e ambientais (Garnett & Wilkes, 2014: 10).

⁴⁸ Oliveira & Cancela (2017: 31) dão uma definição semelhante de *sistema alimentar sustentável*, mais completa, descrevendo-o como “aquele em que a cadeia de produção de alimentos (produção, processamento, distribuição, comércio para consumo final e gestão de resíduos) assegura, agora e no futuro, a segurança alimentar e nutricional em termos de quantidade e qualidade, acesso a alimentos para todos, promoção de um ambiente saudável, dinamismo económico, coesão social e saúde pública”.

⁴⁹ Segundo Blay-Palmer et al. (2019: 2), o desenvolvimento sustentável num contexto de sistemas alimentares implica abordar as suas *dimensões sociais* (direito à alimentação, segurança alimentar e nutricional, democracia alimentar, práticas laborais justas, equidade de género, auto-determinação cultural, direitos sobre recursos naturais), *ambientais* (métodos de produção ecológicos, biodiversidade, energia renovável, protecção do solo, água e outros recursos, transição para sistemas circulares), e *económicas* (actividade económica justa, localizada, redes comerciais circulares, partilha de rendimentos e de risco), bem como mecanismos de governança inclusivos, transparentes, participativos e democráticos, que apoiem estas três.

⁵⁰ O papel crucial dos sistemas alimentares é reiterado nos ODS (UN, 2015a), estando directamente ligados aos objectivos 2. Fome-Zero, 6. Água Limpa e Saneamento, 11. Cidades e Comunidades Sustentáveis, 12. Consumo e Produção Responsáveis, 13. Acção contra as Alterações Climáticas e 15. Vida na Terra. Mas relacionam-se, também, com todos os outros, referentes à erradicação da pobreza, saúde, educação, igualdade de género e entre países, trabalho, indústria, inovação e infra-estrutura, energia e água limpas e acessíveis, etc.



Figura 2.5 – Sistemas Alimentares Sustentáveis: a relação dos sistemas alimentares com os Objectivos de Desenvolvimento Sustentável, segundo a FAO (FAO Statistics, 2017).

Serão necessárias transformações na *produção*, através da utilização sustentável de recursos naturais e redução da sua pegada ecológica, bem como uma sua *intensificação sustentável*, além de alterações no *consumo*, nomeadamente através da transição para *dietas sustentáveis* — e redução do desperdício e perdas alimentares. Mas serão, também, necessárias transformações em todas actividades intermédias, e recorrer a inovações tecnológicas, e outras estratégias, para alcançar um modelo que permita enfrentar o enorme desafio de alimentar a população futura de forma sustentável.

Para diversos autores e instituições, um *sistema alimentar sustentável* passa, ainda, por um modelo *mais local*. Um sistema alimentar pode ser considerado *local* segundo critérios de distância aos locais de origem dos produtos (*bacia alimentar local*), ou pela existência de menos intermediários entre produtores e consumidores — modelos são conhecidos como *Circuitos Curtos Alimentares* (CCAs) ou *short food supply chains* (SFSCs). São apontados aos *sistemas alimentares locais* diversos benefícios ambientais, sociais e económicos (ANEXO C), potenciando a reconexão e consciencialização dos consumidores face aos alimentos, a resiliência do contexto local e a sua *soberania alimentar*.

No entanto, Born & Purcell (2006) alertam para o perigo da *local trap* ('armadilha local'), isto é, a assumpção de existência de vantagens e valores associados a um sistema alimentar, baseada apenas na *escala* em que opera. Nesse sentido, será benéfica a configuração dos sistemas alimentares com vista aos seus objectivos e não aos meios, fundamentando-se no conhecimento profundo do *lugar* em que operam — abordagem que Sonnino & Milbourne (2022) descrevem como *progressive place-based approach* ('abordagem progressiva baseada no lugar').

Neste contexto, as cidades podem ter um papel particular, como os lugares (e a escala territorial) onde essa transição poderá ser mais efectiva e potenciada, como veremos em seguida — além de representarem desafios particulares para o abastecimento alimentar, agora e no futuro.

Contudo, ressalva-se, ainda, a responsabilidade particular dos países mais desenvolvidos de liderar a transformação rumo à sustentabilidade — nos sistemas alimentares, cidades e padrões de consumo — já que estes se encontram em fases mais avançadas dos processos de urbanização, industrialização e *transição nutricional*. Concentram-se, também aqui, os recursos materiais, financeiros e humanos para desenvolver tecnologias, modelos e soluções, que poderão ser exportadas para outros contextos.

Destaca-se particularmente a UE (ANEXO C), já que os prognósticos apontam para que a Europa seja o continente menos afectado pelas alterações climáticas, estando ‘moralmente obrigada’ a produzir alimentos para outras áreas que se verão impossibilitadas de o fazer (SDC, 2009: 11), enquanto os seus padrões alimentares e políticas agrícolas, de pescas, e outras que afectam os sistemas alimentares se assumem como referência global (European Commission, 2016: 10-11). Não menos importantes são os diferentes programas europeus de financiamento de Investigação e Inovação (R&I). O seu potencial, neste campo, é reconhecido pelo *European Green Deal* e pela recente *Farm to Fork Strategy* (‘Estratégia do Campo ao Garfo’), onde se entende que a UE poderá ter um papel fundamental na aceleração e facilitação da transição global para modelos sustentáveis⁵¹.

Assim, as cidades — em particular nos países desenvolvidos, e especialmente na UE⁵² — poderão liderar a transição para sistemas alimentares mais sustentáveis e resilientes, reunindo, como veremos em seguida, um conjunto de características que as torna, de facto, o lugar privilegiado para o fazer.

“The current intersection of ongoing crises; public health, climate and economic, provide us with an incentive to seek transformational change. This is an opportunity that should not be missed. Our current food system is no longer fit for the society and planetary needs of the 21st century. It is ripe for disruption and cities can lead the way.” (UNDP, 2020b)

⁵¹ Na *Farm to Fork Strategy* (Estratégia do Campo ao Garfo), essa transição é proposta através de um enquadramento legal que defina conceitos, princípios e o papel de cada actor, e que, combinado com certificação e rotulagem, contribua para a definição de padrões sustentáveis para os alimentos no mercado europeu, e consequentemente mundial (European Commission, 2020: 8). São, igualmente, anunciadas um conjunto de medidas e documentos estratégicos que irão efectivar essa transformação dos sistemas alimentares, abordando as áreas mais críticas e os principais desafios que se lhes colocam.

⁵² Na Europa, as *cidades médias e pequenas* serão cruciais para atingir um desenvolvimento sustentável e equilibrado, funcionando como lugares intermédios entre o urbano e o rural, o emprego agrícola e não-agrícola, e dando apoio em termos de mercado e serviços (Drechsel & Karg, 2018: 156; Drescher & Iaquina, 2002: 16-17). A UNDESA (2019: 55-57) considera as *cidades pequenas* se tiverem populações entre 500 000 e 1 milhão de habitantes, e *médias* se tiverem entre 1 e 5 milhões, o que coloca Lisboa neste espectro de acção.

2.2. A cidade como *locus* privilegiado para a transição dos sistemas alimentares

“There is no place where the problems of the global food system are more obvious than in cities.”

(BCFN, 2016b: 89)

Apesar dos desafios complexos que se colocam às cidades na relação com os sistemas alimentares, é também aqui que se encontra o maior potencial para alterar este paradigma, já que, ainda que estes desafios sejam globais, é ao nível local e regional que as respostas serão mais específicas e adaptadas — e, por isso, mais eficazes. As cidades estão, aliás, especialmente equipadas para lidar com assuntos que interligam de forma complexa as áreas sociais, ambientais e económicas — como é o caso dos sistemas alimentares (FAO, 2019b: 7).

“Cities are rapidly increasing in importance as a major factor shaping the Earth system, and therefore [...] Urban regions must take an increased responsibility for motivating and implementing solutions that take into account their profound connections with and impacts on the rest of the planet.” (Seitzinger et al, 2012: 787-791)

2.2.1. O potencial da cidade para a transição dos sistemas alimentares

As cidades ocupam apenas 2% e 3%⁵³ da superfície terrestre e oferecem economias de escala em serviços e infra-estruturas, enquanto têm emissões de GEE per capita mais baixas do que as médias nacionais. Estas economias de escala reflectem-se no abastecimento alimentar (preços mais baixos e maior variedade), residindo aqui um *poder real* sobre estas fontes, em particular pela concentração de consumidores. De facto, as cidades consomem 70% de todos os alimentos produzidos (FAO, 2019b: 6) — valor que, em 2050, aumentará para 80% (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 10).

Dada a concentração de actividades económicas e riqueza, são lugares de dinamização da economia e emprego, competitividade e inovação (DGT, 2015: 11). De facto, estima-se que mais de 80% do PIB mundial seja gerado em cidades (World Bank, 2018a), uma parte do qual pelo sistema alimentar, incluindo o comércio alimentar e restauração (Pothukuchi & Kaufman, 2000, 118).

As cidades têm-se revelado mais eficazes, flexíveis e adaptáveis na resolução de certos problemas, agindo mesmo quando os governos nacionais se opõem⁵⁴ — pelo que podem ter um papel significativo,

⁵³ Erb et al. (2009: 11) estimam que a área ocupada por infra-estruturas e áreas urbanas a nível mundial represente apenas 1% da superfície terrestre total. Outras estimativas apontam para que a área ocupada pelas cidades corresponda a 3% da superfície terrestre (FAO, 2019b: 6; UN, 2016; Bruinsma, 2009: 10), 2.7% (Forster & Escudero, 2014: 8) ou 2% (UN-HABITAT, 2020: xix; Seitzinger et al, 2012: 788). Segundo Ellis et al. (2010: 593-594), entre 1700 e 2000, a área ocupada pelas cidades terá aumentado cerca de 40 vezes, mas representava, em 2000, apenas 0.4% de toda a superfície terrestre (em 1700, cerca de 0.01%). No total, todos os antropomas (biomas antropogénicos) ocuparão menos de 8% da superfície terrestre livre de gelo.

⁵⁴ Por exemplo, quando, em Junho de 2017, o Presidente Trump anunciou que iria retirar os EUA do Acordo de Paris, mais de 400 Presidentes de Câmara norte-americanos (representando 69 milhões de pessoas) reafirmaram

em particular as de população elevada⁵⁵. O contexto de cidadania activa é, também, favorável à organização dos cidadãos em grupos e associações que actuam em defesa de certos valores ou modelos de sistemas alimentares, potenciando a interacção com grupos e governos locais de outras cidades.

“[...] we are seeing the emergence of ‘diplomacy’, where cities bypass national governments and make independent agreements on trade and other issues [...]” (Krznicaric, 2021: 188)

Nas políticas alimentares, os governos nacionais têm tido primazia, focando-se particularmente na questão da produção. Contudo, temos assistido à emergência de novos intervenientes e de *políticas alimentares urbanas*, lideradas pelos governos locais em conjunto com movimentos *bottom-up*.

“The rise of the urban food question signals the advent of the city as a site of social and ecological innovation/transition with respect to the food system, a system that has been dominated by national and international governance processes until recently.” (Moragues-Faus & Morgan, 2015: 1569)

Tem, também, sido destacado o papel administrativo das cidades na gestão territorial, dimensão-chave para a transição dos sistemas alimentares, incluindo a *jurisdição directa ou indirecta* sobre processos e recursos fundamentais (transporte, energia, uso do solo, resíduos). De facto, é aí que se localizam os centros de tomada de decisão e as instituições que sobre eles detêm jurisdição. Mas as suas áreas administrativas abarcam, muitas vezes, territórios rurais e peri-urbanos⁵⁶ — pelo que as decisões tomadas afectam as áreas circundantes e, mesmo, todo o território nacional (Jennings et al, 2015: 5).

No contexto dos sistemas alimentares urbanos, a concepção de uma *região funcional, cidade-região* (*City Region Food Systems*) ou *bio-região* tem sido destacada por vários autores, com vista ao desenvolvimento de modelos sustentáveis (López-Estébanez; Yacamán-Ochoa & Mata-Olmo, 2022; FAO, 2019a; FAO, 2019b; Santini, Dubbeling & Blay-Palmer, 2019; Cabannes & Marocchino, 2018; Drechsel & Karg, 2018; Dubbeling et al, 2017; Dubbeling et al, 2016).

as suas intenções de cumprir os objectivos propostos (Gately & Hutyra, 2018). O anterior Presidente de Câmara nova-iorquina Michael Bloomberg e o Governador da Califórnia Jerry Brown criaram uma iniciativa intitulada *America's Pledge on Climate* e os actores que assumiram esse compromisso — cidades, estados, empresas e universidades americanas — totalizavam quase metade da população dos EUA, mais de metade da sua economia e mais de 35% das emissões de GEE. Em 2018, o país tinha já cumprido quase metade dos objectivos assumidos no Acordo de Paris (reduzir as emissões para 26-28% abaixo dos registados em 2005, até 2025) (Ramrayka, 2018), ainda que a posição assumida pela então presidência se mantivesse contra.

⁵⁵ Existem cidades com 1 milhão, 5 milhões, 10 milhões ou mais de habitantes, que ultrapassam largamente a população de vários países do mundo. Por exemplo, qualquer das megacidades actuais ultrapassa a população total de Portugal, mas também de países como a Grécia, República Checa, Suécia, Hungria, Áustria, Suíça, Dinamarca, Finlândia e Noruega (World Bank, 2017).

⁵⁶ Neste contexto, é interessante destacar o caso da China, onde se tem procurado que as bacias alimentares das grandes cidades coincidam com os seus limites administrativos, com o objectivo de ser, tanto quanto possível, auto-suficiente dentro desses limites. Este objectivo, por sua vez, tem impactado os seus regulamentos de zonamento e a definição dos limites da cidade — expandindo-os significativamente (FAO, 2011c: 70). Por exemplo, o território de Pequim passou de 4822 km², em 1956, para 16 808 km², em 1958, de forma a incorporar uma parte significativa do seu território agrícola peri-urbano sob o seu controlo directo. Cerca de 70% dos vegetais e leite que fornecem a cidade provêm desta agricultura ‘urbana’. Também Xangai abarca uma área territorial que é urbana em apenas 13% da superfície (FAO, 2011c: 70).

“[...] the level of the city region is the most appropriate level of scale to develop and implement an integrated and comprehensive socio-spatial design approach for future foodscapes.” (Wiskerke & Verhoeven, 2018c: 46)

Porém, o facto de *bacias alimentares* muitas vezes não coincidirem com os limites administrativos sobre os quais as cidades operam, pode dificultar esta gestão, exigindo colaboração e coordenação entre diferentes municípios e, até, outras entidades à escala regional e/ou nacional (FAO, 2011a: 35).

Os sistemas alimentares têm, também, vindo a ser reconhecidos como sistemas *urbanos* básicos (como a habitação, transporte, saúde, economia, resíduos, etc.). A emergência desta percepção vem contrair a assumpção dominante de que são sistemas de fluxos *maioritariamente rurais*, que abastecem as cidades através de empreendedores privados, e sobre os quais os actores urbanos têm pouca influência (Komisar & Nasr, 2019). Pelo contrário, os sistemas alimentares integram várias dimensões e sectores urbanos, pelo que podem impactar em múltiplas dimensões e desafios urbanos:

“[...] as políticas alimentares estão diretamente relacionadas com muitas outras políticas e [com] os desafios urbanos, como a pobreza, a saúde e proteção social, higiene e saneamento, ordenamento e uso dos solos, transporte e comércio, energia, educação, prevenção e preparação de catástrofes naturais, [...]” (PMPAU, 2015: 2)

Além disso, as cidades são mobilizadoras do potencial humano, expandindo as suas capacidades e a criatividade (Mumford, 2004: 38). Pela concentração de empresas e mão-de-obra, são lugares onde o empreendedorismo e a inovação prosperam, e onde o conhecimento e informação são mais facilmente partilhados, dada a proximidade de actividades, governo e infra-estruturas (UNDESA, 2019: 1).

“As cidades são como transformadores eléctricos: aumentam as tensões, precipitam as trocas, caldeiam constantemente a vida dos homens. [...] A cidade é cesura, ruptura, destino do mundo.” (Braudel, 1992a: 421)

Assim, as cidades têm liderado o investimento em soluções mais sustentáveis, em termos de energia renovável, ‘mobilidade verde’, adaptação e mitigação das alterações climáticas, economia circular, entre outros. Assumem-se, portanto, como *laboratórios vivos*, onde novas tecnologias, ideias e soluções podem ser desenvolvidas, em contexto real (De Cunto et al, 2017: 28). Este contexto de conhecimento, investimento e inovação revelar-se-á chave na transição dos sistemas alimentares.

São, também, espaços heterogéneos, multi-étnicos, multiculturais e multilíngues (UN-HABITAT, 2020: xvii), abrindo caminho a comportamentos diferentes, atitudes económicas diversas, e instaurando novas visões da hierarquia social (Roche, 1998: 49). Podem, assim, despoletar e impulsionar novos comportamentos e padrões de consumo relativos aos sistemas alimentares (FAO, 2019b: 7), que, por sua vez, os impactarão a montante, influenciando a sua organização e valores.

De facto, é nas cidades que têm emergido, em todo o mundo, diversificados e inovadores projectos e iniciativas⁵⁷ (muitas vezes de génese *bottom-up*), que visam constituir *modelos alternativos* ao sistema alimentar dominante, e alcançar objectivos de natureza ambiental, social e económica⁵⁸. Estes *sistemas alimentares alternativos* ou *redes alimentares alternativas* (AFN – *alternative food networks*) podem incluir sistemas de cabazes, cooperativas, modelos de apoio aos agricultores como CSA e *crowdfarming*, estabelecimentos alternativos (biológico, a granel, etc.), e muitos outros.

Os seus objectivos e estratégias são diversos, desde promover o consumo ético e saudável (combater a obesidade, alimentos locais/sazonais/biológicos), o foco na soberania alimentar e economia local, na inclusão e justiça social, no combate ao desperdício alimentar, circuitos curtos alimentares, ou no reforço da capacidade de produção local. No seu conjunto, estas iniciativas configuram *paisagens alimentares alternativas* — como existem em Lisboa.

Estes projectos atestam, assim, o enorme *potencial criativo* das cidades e o seu papel na transição dos sistemas alimentares, preenchendo vazios físicos e sociais, revitalizando espaços, tirando partido de recursos subutilizados, do compromisso com as comunidades locais, e do impacto positivo que as actividades alimentares têm na coesão comunitária (Mezzo & Minkjan, 2013: 217).

As soluções encontradas nas cidades são passíveis de se replicarem em contextos mais alargados (Galli et al, 2020: 2), actuando como *catalisadores para outros níveis de acção*. Além disso, dada a interacção dos governos locais com o sector privado e a sociedade civil, contribuem para a *concertação de acções num mesmo nível e contexto*, combinando a jurisdição de uns com medidas comportamentais e de consciencialização desencadeadas pelos outros (UN-HABITAT, 2011: 91-170).

As cidades são, portanto, centros de inovação económica, política e cultural, que gerem uma grande diversidade de recursos, infra-estruturas e investimentos públicos, cruciais para a transição dos sistemas alimentares, considerando-se mesmo que “têm um papel estratégico a desempenhar no desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis e na promoção de dietas saudáveis” (AML, 2016: 1).

“Cities can use their unique assets and capabilities to transform themselves from black holes sucking in food, energy, and other resources to engines of a regenerative food system and bioeconomy.” (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 24)

⁵⁷ As motivações para estas iniciativas e projectos podem ser distintas, derivando de eventos e condições específicas dos seus entornos, como um desastre natural que põe em causa o abastecimento alimentar, flutuações de preço significativas, novas barreiras políticas para os produtores locais, situações relacionadas com a contaminação ou insegurança alimentar, novas posturas por parte de um município face ao sistema alimentar, ou respostas a novas exigências estruturais (Forster & Escudero, 2014: 12). Muitas prendem-se, também, com uma nova consciencialização emergente da importância dos sistemas alimentares nas cidades, o seu impacto ambiental, social e na saúde, ou o reconhecimento de que constituem um recurso importante.

⁵⁸ Especialmente nos países desenvolvidos do hemisfério Norte, estudos têm vindo a demonstrar que os consumidores estão dispostos a pagar mais pelos alimentos, quando reconhecidas características que vão de encontro aos seus valores (saúde, ética, qualidade). Esta procura, ainda que limitada a um pequeno nicho de população — maioritariamente indivíduos caucasianos e de classe média (Parham, 2015a: 9) — tem contribuído para elevar os padrões de qualidade e segurança alimentar, nomeadamente nos produtos de origem animal (FAO, 2011c: 66) e para desenvolver modelos alternativos.

Contudo, a sua abordagem deve ser sistémica e interdisciplinar, colmatando alguns hiatos identificados por Sonnino & Milbourne (2022), que constataam que os debates sobre esta transição têm ocorrido à escala global e em termos abstractos, enquanto a investigação empírica se tem focado em iniciativas alternativas a uma escala pequena. Por outro lado, a investigação sobre a produção tem-se focado em espaços rurais, enquanto os estudos sobre as redes alimentares alternativas se baseiam maioritariamente em áreas urbanas.

Já Sonnino, Tegoni & De Cunto (2019) consideram que a atenção das cidades se tem focado na produção e no consumo, deixando de parte o *missing-middle* ('o meio em falta' ou 'desaparecido'), isto é, as actividades intermédias de processamento, embalagem, armazenamento e transporte. Importará, portanto, promover uma abordagem urbana sistémica e holística a estas problemáticas.

O foco nas cidades, como *locus* privilegiado de acção para a transição dos sistemas alimentares, não significa, contudo, essa se faça à margem ou por oposição aos territórios rurais ('o campo'). Antes pelo contrário, é fundamental a compreensão do urbano e do rural como realidades interdependentes⁵⁹ — em termos espaciais, sociais, económicos e ambientais —, garantindo a resiliência das relações, fluxos e serviços de ecossistemas entre ambos. De facto, o campo depende da cidade, e a cidade deste, de forma até mais premente: como Mumford (1970: 68) já afirmava, se um pode sobreviver sem o outro, é o campo e não a cidade.

⁵⁹ Gonçalo Ribeiro Telles (2016: 163) afirmava que a cidade e o campo “nasceram juntos forjados pela mesma ideia e pelos mesmos objectivos”, sendo expressões de uma mesma cultura e uma mesma civilização.

2.2.2. *Food smart city*

“Food is the great connector: the substance that ties us directly to the world’s living ecosystems, as well as to one another.”

(Steel, 2019b)

A urbanização interliga-se profundamente com as três dimensões do desenvolvimento sustentável (económica, social e ambiental), pelo que este dependerá de uma gestão do crescimento urbano bem-sucedida⁶⁰, maximizando os benefícios da concentração populacional, enquanto minimiza a degradação ambiental e outros impactos adversos (UNDESA, 2019: xix-1). A proximidade e elevado número de interações entre as cidades e as áreas rurais, colocam os sistemas alimentares no centro da urbanização sustentável e resiliente (FAO, 2019b: 8-14).

Assim, da mesma forma que os sistemas alimentares não poderão ser sustentáveis e resilientes sem abordar os desafios específicos que se lhes colocam em meio urbano, também as cidades não poderão atingir os seus objectivos de sustentabilidade e resiliência sem abordar os impactos sociais, económicos e ambientais do seu abastecimento. Assim, *sistemas alimentares sustentáveis e cidades sustentáveis*⁶¹ são objectivos indestrinçáveis: uns e outros são interdependentes e mutuamente potenciáveis.

Assim, com vista a um desenvolvimento sustentável, onde cidade e sistema alimentar se combinem de forma mais equilibrada, podemos almejar a uma *food smart city*:

“[...] a *food smart city*, the city that, through food, tries to combine public health, environmental sustainability, social justice, respect for the land, knowledge, and innovation. In other words, in urban contexts, food can facilitate the integration of economic, social, and environmental sustainability.” (BCFN, 2016b: 89)

⁶⁰ O papel das cidades no desenvolvimento sustentável foi defendido em diversos documentos e declarações internacionais, incluindo: a *Stockholm Declaration on the Human Environment* (1972), a *Vancouver Declaration* (Habitat I, 1976), a *Istanbul Declaration* (Habitat II, 1996), a *United Nations Declaration on Cities and Other Human Settlements in the New Millennium* (UN, 2001), a *The Future We Want* (UN, 2012), *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development* (UN, 2015a) — documento em que foram lançados os 17 *Objectivos de Desenvolvimento Sustentável*, incluindo o Objectivo 11: Cidades e Comunidades Sustentáveis —, as *Diretrizes Internacionais para Planeamento Urbano e Territorial* (UN-HABITAT, 2015b), e na terceira *United Nations Conference on Human Settlements* (Habitat III, 2016), da qual resultou a *declaração New Urban Agenda: Quito Declaration on Sustainable Cities and Human Settlements for All*. Mais recentemente, foi publicado o relatório *The Value of Sustainable Urbanization* (UN-HABITAT, 2020), onde se reafirmou a interdependência existente entre a *New Urban Agenda* e os *Objectivos de Desenvolvimento Sustentável*, e a centralidade das cidades no desenvolvimento sustentável. Em Portugal, foi, também, enfatizado na estratégia *Cidades Sustentáveis 2020* (DGT, 2015).

⁶¹ As *cidades sustentáveis* são ‘cidades organizadas de forma a permitir que todos os cidadãos satisfaçam as suas necessidades e melhorem o seu bem-estar, sem deteriorar o entorno natural ou ameaçar as condições de vida das restantes pessoas, agora e no futuro’ (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 16). Esta definição decorre, claramente, da concepção de *desenvolvimento sustentável* proposta no relatório *Our Common Future*, também conhecido como *Brundtland Report*, como ‘desenvolvimento sustentável é o desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas’ (WCED, 1987: 37).

Consolidar e reintegrar as actividades alimentares no tecido urbano será, para isso, fundamental — sendo destacada a necessidade de *relocalização dos sistemas alimentares* (Oliveira, 2014: 8; Comité das Regiões, 2011: C104/2). Os sistemas alimentares locais são incentivados, neste contexto, não tanto pela redução das *food miles*/transporte, mas porque se tornam a base de um conjunto ligações entre as cidades e as suas regiões envolventes, promovendo a segurança alimentar e nutricional, a resiliência ambiental e a vitalidade económica (Cardoso et al, 2017: 2-3).

De facto, a *produção alimentar* de proximidade poderá aumentar a resiliência urbana, diversificando as fontes de abastecimento e fortalecendo as relações dos habitantes com os produtores, constituindo um mecanismo de resistência a disrupções humanas ou naturais, bem como à volatilidade de preços. O IPCC (2019: 19) considera, aliás, que a *produção alimentar urbana e peri-urbana* é uma estratégia fundamental, perante as alterações climáticas, urbanização e perdas alimentares.

A presença da *agricultura urbana* (AU) acarreta, ainda, benefícios nas três dimensões do desenvolvimento (urbano) sustentável: ambiental, social e económica — que têm sido extensivamente descritos por numerosos autores e instituições (por exemplo, Rodrigo, 2021; Crawford, 2016; Grilo et al, 2016; FAO, 2015e; Adagóí, 2015; Leal, 2015; Madeira da Silva & Monte, 2014; FAO, 2012a; Cardoso, 2012; Ramos, 2011; Sonnino, 2009; Zeeuw & Dubbeling, 2009; Mougeot, 2006; Mougeot, 2005; Bohn & Viljoen, 2005a; Bohn & Viljoen, 2005c; Viljoen, Bohn & Howe, 2005; Drescher & Iaquina, 2002; Smit, Nasr & Ratta, 2001; Madaleno, 2001a). De forma simplificada, incluem:

. *Benefícios ambientais*: promoção da biodiversidade e serviços de ecossistemas⁶², impacto positivo nos microclimas urbanos, melhor qualidade do ar, redução do ruído, prevenção da erosão do solo, deslizamentos de terra (consolidação do solo em encostas) e cheias (frentes ribeirinhas), redução do uso de energia e emissões de GEE, maior produtividade, melhor gestão de recursos e resíduos orgânicos urbanos (metabolismo circular), consolidação da estrutura verde, melhoramento estético da paisagem.

. *Benefícios económicos*: segurança alimentar (nacional, local, familiar e individual), emprego, rendimento económico (trabalho, produtos, recursos sub-explorados), poupança financeira (menor aquisição de alimentos), resiliência económica, redução de custos de transporte, fomento da economia local e urbana (*inputs*, armazenagem, transporte, processamento e comercialização).

. *Benefícios sociais*: coesão e inclusão social, equidade social e de género⁶³, alimentação mais variada e rica, contributo para a saúde e bem-estar (redução da fome, melhor nutrição, alívio de factores

⁶² Os serviços dos ecossistemas fornecidos pela AU incluem *serviços de produção* (alimentos, manutenção de património genético); *serviços de regulação* (sequestro de carbono, qualidade do ar, caudal de escoamento superficial da água, prevenção da erosão, manutenção da fertilidade dos solos, tratamento de resíduos urbanos, etc.), *serviços culturais* (integração, coesão social, criação de lugares de pertença, participação cívica, fruição da natureza, entretenimento e lazer, exercício físico, bem-estar físico e mental, educação ambiental) e *serviços de suporte* (biodiversidade, *habitats* e resiliência dos ecossistemas) (Rodrigo, 2021: 138).

⁶³ A desigualdade de acesso à actividade de AU por parte das mulheres é referida por vários autores. Estas experienciam dificuldades acrescidas de acesso ao solo, capital, tecnologias, e outros recursos, em vários países é comum terem tido acesso a menos educação do que os homens e estarem impedidas por lei, tradições ou costumes de possuírem ou tomarem decisões sobre bens e a sua gestão (Mougeot, 2006: 6-7).

ambientais negativos, contributo para a recuperação de doenças), redução da ansiedade, fonte de prazer, descontração física e psicológica (actividade lúdica), papel na identidade das comunidades e cultura gastronómica, encorajamento da confiança e apoio mútuo (actividades colaborativas), interacção social, partilha de produtos, educação alimentar (crianças, adolescentes e adultos).

A AU contribui, portanto, para a segurança alimentar de diversas formas. É possível que represente até 15-20% de toda a produção alimentar mundial (Certomà, 2015: 15), e que pudesse contribuir para satisfazer até 30% das necessidades de fruta e hortícolas de cada cidade (Bohn & Viljoen, 2016). O seu potencial é significativo na Europa, onde apenas 20% dos alimentos são produzidos e comercializados localmente, enquanto a média mundial é de 80% (Comité das Regiões, 2011: C104/2).

Assim, embora nos países desenvolvidos, a AU tenha um carácter mais de lazer e recreio, se tornada sistemática, comercial e interligada com uma rede de distribuição local (mercados de produtores e sistemas de cabazes, por exemplo), poderá ter um impacto real no abastecimento urbano e diminuir as importações — ainda que a total *auto-suficiência* seja pouco realista. A maior presença da alimentação poderá, também, reconectar os cidadãos os alimentos, técnicas e tradições, e consciencializá-los sobre os desafios subjacentes aos sistemas alimentares.

Esta maior proximidade poderá, igualmente, impactar o *metabolismo urbano* e a *pegada ecológica*. Estima-se que as cidades usem 75% dos recursos naturais (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 24), 60 a 80% da energia global (UN, 2016) e 60% da água potável (Seitzinger et al, 2012: 788), sendo, ainda, responsáveis por 40 a 70% das emissões antropogénicas de GEE (UN-HABITAT, 2011: 33). Em média, cada habitante urbano gera 0.6 kg de resíduos sólidos por dia (Zeeuw & Dubbeling, 2009: 9).

Este uso de recursos reflecte-se em *pegadas ecológicas* urbanas, que ultrapassam largamente os limites das próprias cidades⁶⁴. Ainda que varie consoante a cidade (Baabou et al., 2017), o abastecimento alimentar mantém-se sempre como factor principal (27% a 40%) — sendo, inclusivamente, denominada como *foodprint* ('pegada alimentar') — acima do transporte (privado e público, 14 a 25%), consumo de bens (roupa, mobiliário, equipamentos electrónicos, livros, etc., 12 a 15%), habitação (8 a 10%) e serviços (5%), bem como da indústria (em média, 14%) e actividades governamentais (4 a 6%).

⁶⁴ Vários estudos têm sido levados a cabo, neste campo, por diferentes autores. A título de exemplo, Herbert Girardet (2005: 33), estudando a cidade de Londres, concluiu que a sua pegada ecológica era equivalente a 125 vezes a área da própria cidade — cerca de 20 milhões de hectares, quando a cidade ocupava 160 000 ha (divididos em 8.4 milhões de ha de área agrícola, 768 000 ha de floresta, e cerca de 10 milhões de ha para absorver o CO₂ gerado pela cidade). Ween (2016: 510) cita outro estudo, de 2000, que constatou que a pegada ecológica londrina era na verdade cerca de 293 vezes a área geográfica ocupada pela cidade.

A Global Footprint Network (GFN) lançou, igualmente, um programa global de cálculo da pegada das cidades e regiões, com quase 40 cidades avaliadas desde 1996, incluindo Barcelona, Londres, Manila, Oslo, São Francisco e Xangai. Também a ZERO – Associação Sistema Terrestre Sustentável estabeleceu uma parceria com a GOVCOOP da Universidade de Aveiro e, com a colaboração da Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra e da Faculdade de Direito da Universidade do Porto, vai levar a cabo um estudo de três anos, intitulado “Pegada Ecológica dos Municípios Portugueses” (Zero, 2017). Serão calculadas a pegada ecológica e a biocapacidade para as cidades de Almada, Bragança, Castelo Branco, Guimarães, Lagoa e Vila Nova de Gaia (Zero, 2017). À data, não se conhecem os resultados deste estudo.

Este peso deve-se, também, ao papel que a alimentação representa no *metabolismo* de uma cidade (Drechsel & Karg, 2018: 155; FAO, 2011a: 22; Girardet, 2005: 34). Nas cidades contemporâneas, estes fluxos têm-se organizado segundo modelos *lineares*, onde a matéria e nutrientes da biomassa agrícola nunca são repostos, gerando problemas de fertilização e gestão de resíduos.

O desenvolvimento de sistemas alimentares locais poderá contribuir para fechar os ciclos de matéria e energia, alcançando um *metabolismo urbano circular* ou *bioeconomia circular* (UNDP, 2020b; FAO, 2019b: 14). Nestes modelos, os *outputs* de um processo funcionam como *inputs* de outro, eliminando a necessidade de expelir resíduos para fora do sistema — através da gestão, reciclagem e reutilização de resíduos orgânicos e águas residuais, energia e nutrientes (Dubbeling et al, 2016: 11).

A transição para uma economia alimentar circular poderia acarretar, segundo a Ellen MacArthur Foundation (2019), benefícios ambientais estimados em 2.7 biliões de dólares, incluindo a redução das emissões de GEE em 4.3 toneladas de CO₂-eq, a degradação de 15 milhões de ha de solo arável e poupança de 450 biliões de litros de água. Traria, ainda, poupanças nos cuidados de saúde (550 mil milhões de dólares) e benefícios económicos (700 mil milhões de dólares).

Para desenvolver uma *food smart city*, onde se cruze e valorize a complexidade do contexto urbano, respeitando e trabalhando com a sua cultura, valores sociais e entorno biofísico, deverá ser adoptada uma abordagem baseada nas características específicas do *lugar* — descrita por Sonnino & Milbourne (2022) como *progressive place-based approach* ('abordagem progressiva baseada no lugar').

"[...] [there's a] need for the development of a more sophisticated spatial approach that is able to capture the complex relations between food, space, place and scale. In the case of food systems, this implies grounding transformation processes in a set of broadened and reconfigured (urban-rural and local-global) spatial linkages [...]" (Sonnino & Milbourne, 2022: 919)

Este *lugar* pode actuar como 'mediador activo de nível médio', entre as transformações necessárias a uma escala macro e a uma escala micro, em permanente interacção com outros lugares e escalas — e diferenciando-se da adopção do 'local' como escala privilegiada em si (*local trap*).

"Each city region is unique. It has its own specific characteristics, challenges and solutions. It is important that city regions assess their food dependencies, identify weaknesses and potential pressure points, and where possible, develop targeted strategies to improve their food systems." (FAO/RUAF, 2015)

Importará, então, conhecer a realidade local (o *lugar*) em profundidade, em termos de contexto socio-cultural, económico e biofísico, os seus recursos, dinâmicas, constrangimentos, potencialidades e processo de evolução. Deve, ainda, ser aferida a presença de valores patrimoniais que contribuam para a construção da identidade, sentido de comunidade, e proximidade aos sistemas alimentares, de forma desenvolver estratégias mais assertivas, e com maior capacidade de sucesso.

Nesse sentido, o presente trabalho procura constituir-se como um recurso de compreensão e conhecimento sobre o *lugar* da Paisagem Alimentar de Lisboa, histórica e actual.

2.2.3. Cidades e sistemas alimentares: enquadramento institucional

Para enfrentar os desafios específicos que os sistemas alimentares encontram em meio urbano, será necessário o forte apoio e viabilização política. Nesse sentido, tem-se verificado uma consolidação das visões e estratégias que poderão liderar estes processos, onde as inter-relações entre sistemas alimentares e cidades vêm ganhando visibilidade. Assim, se, nos anos 1980 e 1990, ambas as agendas internacionais se desenvolviam em separado, recentemente temos assistido a uma sua aproximação.

De facto, encontram-se referências à alimentação na maioria das declarações internacionais sobre o desenvolvimento sustentável — ainda que, até há pouco tempo, se restringissem ao papel da segurança alimentar na erradicação da pobreza, e importância de uma produção agrícola sustentável, em termos económicos e ambientais, como em *The Future We Want* (UN, 2012: 22-23), na anterior *Our Common Future* (WCED, 1987: 17), e mesmo nos *Objetivos de Desenvolvimento Sustentável* (UN, 2015a).

Recentemente, contudo, a declaração *New Urban Agenda: Quito Declaration on Sustainable Cities and Human Settlements for All* (Habitat III, 2016), incluiu um parágrafo inédito, que traz o sistema alimentar para o âmbito das *políticas urbanas, nas suas várias dimensões e etapas*, desde a produção à gestão de resíduos, e *nas suas diversas ligações* aos outros sistemas urbanos:

“We will promote the integration of food security and the nutritional needs of urban residents, particularly the urban poor, in urban and territorial planning, in order to end hunger and malnutrition. We will promote coordination of sustainable food security and agriculture policies across urban, peri-urban and rural areas to facilitate the production, storage, transport and marketing of food to consumers in adequate and affordable ways in order to reduce food losses and prevent and reuse food waste. We will further promote the coordination of food policies with energy, water, health, transport and waste policies, maintain the genetic diversity of seeds and reduce the use of hazardous chemicals, and implement other policies in urban areas to maximize efficiencies and minimize waste.” (Habitat III, 2016: 17)

É, portanto, reconhecida a ligação dos sistemas alimentares às várias dimensões urbanas, incluindo gestão de resíduos, saúde pública, transportes, mercados, empresas, consumo, insegurança alimentar, uso do solo e adaptação às alterações climáticas, entre outros. Foi a primeira vez que o tema surgiu de forma tão explícita num documento internacional com este nível de alcance e concordância⁶⁵.

Da mesma forma, também no *Relatório Nacional* apresentado por Portugal se podem ler referências à importância dos sistemas alimentares no desenvolvimento urbano sustentável:

“[...] importa estimular a articulação entre as cidades e a sua envolvente rústica, [...] explorando as complementaridades económicas, sociais e culturais que resultam dessa relação de proximidade.

⁶⁵ Além de todos os Estados Membros, a conferência e subsequente declaração contaram com a participação de governos sub-nacionais e locais, membros dos parlamentos, organizações da sociedade civil, povos indígenas e comunidades locais, sector privado, profissionais e investigadores, comunidade científica e académica, e outros actores relevantes (Habitat III, 2016: 3).

Tal implica a melhoria das condições de transporte e logística e oferta de produções hortofrutícolas regionais, através de Circuitos Curtos Agroalimentares (CCA) que se traduzem no fomento de mercados locais e no reforço da segurança alimentar das áreas urbanas.” (Cavaco, 2016: 38)

Várias instituições, como a FAO, têm-se debruçado sobre as sinergias entre cidades e sistemas alimentares. Em 2001, foi lançado, nesse âmbito, o programa *Food for Cities*, que explora o potencial dos sistemas alimentares para abordar os desafios da urbanização. Em 2019, também lançou o *FAO framework for the Urban Food Agenda* (FAO, 2019b), com orientações para uma *agenda de política alimentar*, onde se abordem as dinâmicas específicas da insegurança alimentar e malnutrição nas áreas urbanas, bem como delinear as contribuições para a *New Urban Agenda*⁶⁶.

Temos, também, assistido à emergência de redes de colaboração entre cidades, como a *African Food Security Urban Network* (AFSUN) ou a *CITYFOOD* (RUAF, 2019a). A nível intra-nacional, encontram-se exemplos como a *Sustainable Food Cities*, no Reino Unido, ou a *City Deals* na Holanda. A alimentação tem surgido como tópico em plataformas globais, como o ICLEI, o *Dakar Forum of Francophone African Cities*, ou a rede *C40 - Cities Climate Leadership Group*, que dedica uma das suas cinco linhas de trabalho à alimentação, resíduos e água (*Food, Waste & Water*), subdividida em *Food Systems*, *Sustainable Waste Systems* e *Waste to Resources* (C40 Cities, 2019b).

Podemos ainda destacar dois momentos-chave na integração dos sistemas alimentares e das cidades. O primeiro foi a assinatura da *Bonn Declaration of Mayors*, em 2013, que incita explicitamente ao desenvolvimento de *City Region Food Systems* (CRFS), para garantir a segurança alimentar, erradicar a pobreza, promover a biodiversidade e fortalecer a resiliência urbana (ICLEI, 2013).

O segundo, talvez mais conhecido, ocorreu durante a Expo 2015 – *Feeding the Planet, Energy for Life*, onde foi assinado o *Milan Urban Food Policy Pact* (‘Pacto de Milão sobre Política de Alimentação Urbana’) (MUFPP, 2015), por presidentes da Câmara de 111 cidades de todo o mundo, representando mais de 300 milhões de cidadãos⁶⁷. Se, na maioria das declarações, os compromissos são assumidos por países, no Pacto de Milão são *as cidades* (Câmaras Municipais) que se comprometem a desenvolver sistemas alimentares “inclusivos, resilientes, seguros e marcados pela diversidade, que providenciem alimentação economicamente acessível e saudável a todas as pessoas” (PMPAU, 2015: 3).

⁶⁶ A *Urban Food Agenda* propõe uma abordagem denominada 3E (*Enable/Execute/Expand*), relativa ao contexto político, acções e boas práticas, respectivamente (FAO, 2019b), aplicada a sete áreas de apoio (CAS): CAS1 – Políticas urbanas e territoriais efectivas e instituições transformadoras; CAS2 – Planeamento alimentar integrado e governança alimentar inclusiva; CAS3 – Circuitos curtos alimentares e abastecimento público inclusivo; CAS4 – Negócios agro-alimentares inovadores e inclusivos; CAS5 – Acesso alimentar melhorado e ambientes verdes; CAS6 – Cadeias de abastecimento optimizadas e bioeconomia circular; e CAS7 – Iniciativas de divulgação baseadas em resultados, interligadas com os Objectivos de Desenvolvimento Sustentável e apoiadas por programas estratégicos da FAO.

⁶⁷ Portugal não participou na Expo 2015, mas várias cidades portuguesas, incluindo Lisboa, assinaram o Pacto de Milão numa cerimónia na Fundação Calouste Gulbenkian, no dia 25 de Janeiro de 2016. Entre os municípios que assinaram o Pacto nesta data encontram-se: a Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes, a Câmara de Tábua, a Câmara de Arganil, a Câmara de Sabugal, a Câmara de Seia, a Câmara de Peniche, a Câmara de Macedo de Cavaleiros, a Câmara de Cinfães e a Câmara de Gondomar (Oikos, 2016).

Assumem este compromisso com o mesmo rigor e responsabilidade, independentemente da sua localização, dimensão, população ou contexto geográfico, económico, político, social ou cultural. Assim, reafirma-se o carácter igualitário da alimentação, como campo comum de discussão e troca de experiências e conhecimento. Nesse sentido, em 2021, foi lançada a plataforma *Food Action Cities* (<https://foodactioncities.org/>), um projecto conjunto do RUAF, do Pacto de Milão (MUFPP) e da Global Alliance for Improved Nutrition, onde as cidades podem partilhar experiências e acções.

Outras iniciativas e projectos têm divulgado este potencial simbiótico, como o *Food Sustainability Index* (FSI) que permite avaliar o desempenho dos sistemas alimentares em países e cidades segundo três dimensões: desperdício e perda alimentar, agricultura sustentável e desafios nutricionais⁶⁸ (BCFN, 2016c; EIU, 2016: 5). Ao destacar o desempenho e identificar as melhores práticas, o FSI estabelece uma referência comparável e permite avaliar o seu progresso (Tsai, 2016).

A Comissão Europeia financiou, também, o projecto *Food Smart Cities for Development*, para partilhar boas práticas e constituir um enquadramento para acções que visem um sistema alimentar urbano mais sustentável, denominado como *Food Guidelines*. O projecto contou com a participação de Milão, Turim, Barcelona, Bilbao, Utrecht, Gent, Bruges e Marselha; parceiros sociais, como a People's Expo, Equo Garantito, World Fair Trade, World Fair Trade Europe, Fair Trade Advocacy Office, Fair Trade Hellas, GRAIN e ACRA; e de Londres, Thessaloniki, Dakar, Antioquia e Medellin como parceiros associados. O projecto deu origem ao referido Pacto de Milão (PMPAU) e resultou na publicação do documento *Food Smart Cities for Development: Recommendations and Good Practices* (Food Smart Cities for Development, 2016).

Iniciou-se, ainda, o projecto-piloto *City Monitor* para a avaliação de sistemas alimentares urbanos, reunindo indicadores qualitativos e quantitativos que permitem compreender as dinâmicas em presença. Estão a ser avaliadas 16 cidades: Belo Horizonte, Berlim, Dubai, Joanesburgo, Quioto, Lagos, Londres, Cidade do México, Milão, Moscovo, Bombaim, Paris, São Francisco, Xangai, Tel Aviv e Toronto (EIU, 2017; EIU, 2016: 5), mas ainda não se conhecem resultados oficiais.

Comprova-se, portanto, o reconhecimento institucional da existência de sinergias que devem ser exploradas entre os sistemas alimentares e as cidades, com vista ao desenvolvimento sustentável, nomeadamente ao nível das políticas urbanas e gestão das cidades — mas, também, através do planeamento, desenho urbano e arquitectura.

⁶⁸ Esta avaliação é feita através de indicadores ambientais, económicos e sociais, que por sua vez se baseiam em 35 indicadores e 8 categorias quantitativas e qualitativas, numa escala de 0 a 100, sendo 100 o valor mais sustentável. O FSI resulta da média de classificação obtida em cada indicador (EIU, 2016: 5). Utilizando esta metodologia, foram avaliados 25 países, incluindo os que conformam o G20, a Nigéria, a Etiópia, a Colômbia, os Emirados Árabes Unidos e Israel (EIU, 2016: 5). Neste grupo, o país com o sistema alimentar mais sustentável é a França (67.53), devido às políticas de desperdício alimentar e nutrição adoptadas e a uma agricultura de qualidade; seguida pelo Japão (66.66), Canadá (64.86), Alemanha (64.67) e Reino Unido (63.87). O 25º lugar é ocupado pela Índia (43.17).

2.2.4. O papel dos governos locais na transição dos sistemas alimentares

Atingir a sustentabilidade, resiliência e equidade nos sistemas alimentares é um problema prático e político (Morgan & Sonnino, 2010: 222), que exige a participação dos governos e autoridades locais na sua resolução. Efectivamente, vários dos desafios que se colocam aos sistemas alimentares referem-se a domínios políticos sobre os quais os governos locais detêm responsabilidade (incluindo a gestão de resíduos, transporte, planeamento, saúde ambiental), ou que é expectável que venham a desenvolver programas e estratégias (como a biodiversidade, as alterações climáticas, saúde pública).

Timmer (2015) afirma, mesmo, que a ausência de envolvimento governamental nunca fez parte de uma estratégia de transformação dos sistemas alimentares bem-sucedida⁶⁹, e realça que os mercados se têm revelado insuficientes para acabar com a fome e alcançar sistemas alimentares equilibrados. Assim, a intervenção dos governos locais é fundamental, para a criação de uma economia estável, redes de transporte, investigação, acesso à saúde e educação — podendo, ainda, actuar como agentes de mediação entre os governos nacionais, as instituições internacionais, e a realidade existente no terreno.

Contudo, a complexidade dos sistemas e a competição entre compromissos e interesses contrários criarão desafios. Por exemplo, os governos poderão ter de conciliar os interesses de determinados sectores da população, como associações de cidadãos ou ONG's, e os interesses de empresas, ou conciliar os deveres para com as suas populações e os interesses locais — preservação dos ecossistemas, recursos e paisagens, ou resiliência em termos sociais e económicos — e variáveis de maior escala, como a globalização (tratados e acordos comerciais), o desempenho nos mercados internacionais, ou compromissos assumidos a nível nacional ou internacional, por vezes em competição directa, e que podem inviabilizar a implementação de determinadas medidas, a nível nacional e local.

Também será necessário combinar planos a curto prazo, para gerir volatilidades dos preços, criar um ambiente estável para investir nos sistemas alimentares, e melhorar a qualidade de vida dos mais pobres, com planos a médio prazo para reduzir as exigências alimentares, por exemplo, com planos a longo prazo, para o aumento sustentável do abastecimento alimentar (Timmer, 2015).

Esta transformação requererá, portanto, vontade política, o uso dos instrumentos de políticas e planeamento disponíveis (infra-estrutura e logística, encomenda pública, planeamento do uso do solo), o envolvimento dos diferentes departamentos e jurisdições governamentais (locais e das províncias) e novas estruturas organizacionais a diferentes escalas (municipal, distrito, etc.) (FAO/RUAF, 2015).

⁶⁹ Para Forster & Escudero (2014), determinadas acções requerem *mesmo* apoio político, como convocar grupos de múltiplos actores para acções de planeamento colaborativo, autorizar a desagregação de dados para as áreas rurais e urbanas, determinar os mecanismos de financiamento, criar instrumentos de investigação exteriores, atribuir incumbências específicas técnicas a determinadas instituições e organizações, analisar o impacto dos contratos municipais no sistema alimentar, integrar o sistema alimentar na infra-estrutura verde, desenvolver estratégias integradas da alimentação com outros recursos e serviços importantes, ou instituir uma comunidade para envolver a sociedade civil, o sector privado e os investigadores.

Assim, as Câmaras Municipais podem actuar através da *encomenda pública*, direccionando-a para uma alimentação mais saudável, mais biológica, mais vegetariana, mais local, etc. O seu envolvimento é, também, fundamental na reutilização dos resíduos e águas residuais, apoio a projectos para os mais carenciados, apoio a pequenos e médios empreendimentos de processamento e distribuição alimentar, rotulagem inteligente e local, apoio a produtores locais e *food hubs* locais, programas de formação e redução do desperdício alimentar, através de bancos alimentares (Dubbeling, 2013: 3).

Por fim, através do planeamento, os governos locais podem impactar realmente a Paisagem Alimentar, facilitando a produção alimentar (designando áreas para AU), apoiar circuitos curtos, planear áreas para retalhistas ou mercados de produtores, e mesmo *infra-estruturas comuns*, como matadouros, instalações de processamento e armazenamento, etc. (Moragues et al, 2013: 9).

Das cidades inquiridas por De Cunto et al. (2017: 6), 63.1% tinham algum tipo de estratégia, programa ou projecto alimentar, o que enfatiza o papel emergente dos governos municipais como ‘inovadores do sistema alimentar’ (Sonnino, 2016: 190; Sonnino, Tegoni & De Cunto, 2019: 112). Os governos locais têm, assim, procurado alcançar o que as políticas globais e nacionais não conseguiram: estabelecer novos elos entre as diferentes fases e actores do sistema alimentar (Sonnino, 2009: 431).

. redes de cidades

Para Seitzinger et al. (2012: 787), este potencial transformador só é totalmente alcançado se integrado num *sistema global de cidades*, no qual estas colaborarão entre si e em concertação com as áreas não-urbanas envolventes. Esta importância das parcerias entre cidades e dos mecanismos de cooperação foi reconhecida, no mesmo ano, pelas Nações Unidas (UN, 2012: 27). De facto, as cidades têm vindo a envolver-se cada vez mais em redes internacionais (UN-HABITAT, 2011: 25-16).

Também no campo da política alimentar têm surgido cada vez mais redes de cidades, com diferentes focos e objectivos, podendo potenciar e escalar o impacto das estratégias, facilitar trocas de informação e experiências (reuniões, eventos, *webinars*), a implementação de soluções, possibilitar a representação e defesa dos seus interesses noutros contextos (*lobbying*), receber mentoria, assistência técnica, apoio à investigação, desenvolvimento de diagnósticos e/ou campanhas, recursos humanos e financeiros, e auxílio no acesso a financiamentos (Moragues-Faus, 2021).

Estas redes caracterizam-se, frequentemente, pela diversidade, confiança e compromisso dos seus membros, bem como pelo estabelecimento de alianças e parcerias estratégicas com diferentes actores, incluindo organizações da sociedade civil, centros de investigação e universidades, financiadores e/ou mecenas. Os maiores desafios prendem-se com a falta de financiamento (para projectos e *networking*) e os constrangimentos de tempo, especialmente identificados em redes que trabalham directamente com os governos locais e que identificam os ciclos eleitorais como uma limitação a iniciativas a longo prazo (Moragues-Faus, 2021: 6-8).

.food councils

Na implementação e execução das estratégias para a transição dos sistemas alimentares, tem sido, em alguns casos, destacada a vantagem de criar um organismo — departamento, conselho, etc. — que centralize, coordene e gira as políticas, recursos e os esforços dos diferentes actores em contexto urbano. Estas entidades têm sido apelidadas de *food policy council* (‘conselho de política alimentar’) ou *food boards* (‘conselho/quadro alimentar’)⁷⁰. Os *food policy councils* podem constituir-se segundo diferentes modelos, consoante as especificidades de cada área, actores envolvidos, cultura alimentar local, modelo de governança existente, etc. (URBACT, 2015b: 8).

“Broadly speaking, a food policy council is a network of stakeholders who want to change the food system of the city. In general this includes stakeholders from public (city council, city administration), civil society and private sectors, who advocate different interests. Some food policy councils aid and advise policy formation; others focus more on linking efforts already being made or develop concrete initiatives and projects.” (Moragues et al, 2013: 13)

Os *food policy councils* contribuem para a consciencialização de políticos e da sociedade, moldam políticas públicas, melhoram a coordenação dos organismos e desencadeiam novos programas (URBACT, 2015b: 8), de forma concertada. Já que reenquadram a forma como a alimentação é vista e valorizada na cidade (Moragues-Faus & Morgan, 2015: 1569), a sua existência tem geralmente um impacto significativo na evolução de estratégias alimentares (BCFN, 2016b: 89).

. estratégias alimentares

Os desafios, objectivos, estratégias e directivas definidos pelos governos locais ou pelos *food policy councils*, podem ser sistematizados em documentos de diferentes naturezas. Em alguns casos, traduzem-se em Cartas Alimentares (*food charters*) — documentos curtos, com os valores, princípios e prioridades (Cabannes & Marocchino, 2018: 44). Porém, num conjunto de cidades pioneiras⁷¹, assumiram a forma de *Estratégias Alimentares Urbanas* (EAUs ou UFS – *Urban Food Strategies*), definidas como:

“[...] a process in which the city changes its approach to food (from procurement to distribution in different urban areas, from the management of urban markets to the redistribution of food waste), by creating synergies between the various stakeholders (local institutions, civil society, and the private sector). A food strategy is innovative when it changes the value attributed to food by the community, and intervenes through legal and regulatory frameworks, and prepares tangible or intangible infrastructures to facilitate food management.” (BCFN, 2016b: 89)

⁷⁰ Lim (2016) propôs, mesmo, um *food parliament* (‘parlamento alimentar’), fictício, que actuaria como corpo legislativo supremo sobre a alimentação, para Londres e os seus territórios envolventes.

⁷¹ Apenas algumas cidades têm desenvolvido Estratégias Alimentares abrangentes, com um representante ou departamento capaz de cruzar todos os sectores (De Cunto et al, 2017: 54). É possível entender-se que os sistemas alimentares são demasiado complexos para serem cobertos por um único plano abrangente que tente abordar as múltiplas escalas e combinações de actividades formais e informais (Boossabong, 2018: 76).

A nível global, os países que têm sido mais pioneiros nas políticas alimentares municipais, através de documentos estratégicos, são o Canadá, os EUA e o Reino Unido⁷² (Sonnino, 2016: 191). Destacam-se os casos de Toronto⁷³ (Baker, 2018; De Cunto et al, 2017; Dubbeling et al, 2016; Dubbeling, 2013), Baltimore, Maryland, Minneapolis, Minnesota, Seattle, Washington, Nova Iorque, Portland, Oregon e San Francisco (Raja et al, 2018; Cohen, 2018b; Borrelli, 2018; Morgan & Sonnino, 2010), Londres (Morgan & Sonnino, 2010; Planck, 2005), Bristol (Reed & Keech, 2015; URBACT, 2015b; Moragues et al, 2013), Edinburgo (Moragues et al, 2013) — mas também, Amesterdão, Roterdão (Schans, 2015), Milão (Quaglia & Geissler, 2018; Calori, 2015), Belo Horizonte (Delgado, 2018; De Cunto et al, 2017; Dubbeling et al, 2016; Sonnino, 2009; Dubbeling, 2013), entre muitos outros.

As Estratégias Alimentares Urbanas podem ser o resultado da iniciativa das próprias cidades, de uma colaboração sinérgica entre cidades, ou de um processo participativo, no qual o município actua como facilitador, envolvendo um amplo leque de actores (De Cunto et al, 2017: 5). Numa análise global, Sonnino (2016: 191-193) constata que esses documentos incluem sempre uma declaração sobre a sua visão, um plano de acção, e indicadores para avaliar os objectivos.

As Estratégias Alimentares Urbanas atestam o potencial criativo das cidades, quer pela referência que constituem para outras cidades, quer pelo foco colocado na tecnologia e inovação, quer ainda pela

⁷² Segundo Cabannes & Marocchino (2018: 338-339), as cartas alimentares pioneiras em cidades ou áreas urbanas foram: *Toronto Food Charter* (Canadá, 2000), *Saskatoon Food Charter* (Canadá, 2002), *City of Greater Sudbury Food Charter* (Canadá, 2004), *Vancouver Food Charter* (Canadá, 2007), *Philadelphia Food Charter* (EUA, 2007), *Thunder Bay Food Charter* (Canadá, 2008), *Durham Region Food Charter* (EUA, 2009), *The Cowichan Food Charter* (Canadá, 2009), *London Food Charter* (Reino Unido, 2010), *Halton Food Charter* (Canadá, 2010), *Michigan Good Food Charter* (EUA, 2010), *Jefferson County Food Charter* (EUA, 2010), *Kawartha Lakes Food Charter* (Canadá, 2011), *Kaslo Food Charter* (Canadá, 2011), *Plymouth Food Charter* (Reino Unido, 2011), *Guelph-Wellington Food Charter* (Canadá, 2011), *Sarnia-Lambton Food Charter* (Canadá, 2011), *Simcoe County Food and Agriculture Charter* (Canadá, 2012), *Hamilton Food Charter* (Canadá, 2012), *Elgin St Thomas Food Charter* (Canadá, 2012), *Bristol 'Good Food' Charter* (Reino Unido, 2013), *Newcastle Food Charter* (Reino Unido, 2013), *York Region Food Charter* (Canadá, 2013), *Region of Waterloo Food Charter* (Canadá, 2013), *Revelstoke Food Resilience Charter* (Canadá, 2013), *Northumberland Food Charter* (Canadá, 2013), *Victorian Good Food Charter* (Austrália, 2013), *West Virginia's Roadmap for the Food Economy* (EUA, 2013), *Birmingham Food Charter* (Reino Unido, 2014), *Oxford 'Good Food' Charter* (Reino Unido, 2014), *Cambridge 'Sustainable Food' Charter* (Reino Unido, 2014) e *Minnesota Food Charter* (EUA, 2014).

⁷³ A cidade de Toronto é considerada como um caso de referência. A cidade canadiana tem um longo historial de coordenação de diferentes políticas e programas alimentares (Dubbeling et al, 2016: 14). O seu Toronto Food Policy Council (TFPC) foi criado em 1991 para aconselhar a cidade em questões de política alimentar, para defender as estratégias comunitárias de segurança alimentar e promover o diálogo entre os actores de todos os sectores (Baker, 2018: 270; De Cunto et al, 2017: 15). Este organismo contribuiu para a concepção de políticas municipais como *Toronto Food Strategy*, *Toronto Environmental Plan*, *Toronto Food Charter*, *Official Plan* e *Toronto Food and Hunger Action Plan*, e facilitou a participação do município em iniciativas como a *Greater Toronto Area Agricultural Action Committee* e a *Golden Horseshoe Food and Farming Alliance* (Baker, 2018: 270). Em 2010, foi desenvolvida a *Toronto Food Strategy*. A equipa mapeou o acesso à alimentação saudável na cidade, lançou um *Mobile Good Food Market* (mercado móvel), e vários outros projectos (Dubbeling, 2013: 6). Desde 2012, o Toronto Food Policy Council expandiu, também, a sua área de intervenção às áreas agrícolas em torno da cidade, ameaçadas pela expansão urbana (Dubbeling et al, 2016: 14). Em 2015, a cidade foi convidada a integrar a iniciativa *CityFoodTools*, liderada pela RUAF, a FAO e o Wilfred Laurier Centre for Sustainable Food Systems (Baker, 2018: 274).

abordagem e ligação estabelecida entre os diferentes intervenientes (De Cunto et al, 2017: 8-28). De facto, estas Estratégias têm introduzido novas formas de pensar sobre os sistemas alimentares e novos tipos de relações entre produtores, retalhistas e consumidores (Sonnino, 2009: 432).

Contudo, segundo De Cunto et al. (2017: 18-19), enquanto as restantes políticas urbanas (urbanismo, habitação, etc.) decorrem inevitavelmente das características e circunstâncias *específicas* de cada cidade (incluindo factores históricos e culturais, economia local, entorno geográfico e recursos naturais, infra-estruturas, factores sociais e políticos, entre outros), as Estratégias Alimentares Urbanas e as políticas alimentares das cidades têm-se configurado de forma bastante semelhante entre si, não considerando as diferentes características, nas suas ambições.

Por outro lado, estes documentos podem correr o risco de se tornarem vagos, se não oferecerem directivas e soluções concretas para alcançar os objectivos enunciados. Neste sentido, considera-se que Estratégias Alimentares Urbanas podem ser extremamente úteis — mas que existe, ainda, margem para outro tipo de soluções, que se manifestam por via do planeamento (alimentar), do desenho urbano e da arquitectura, das quais estas Estratégias podem constituir um documento prévio, onde são definidos os principais objectivos e directrizes norteadoras dessas práticas.

2.3. Paisagem Alimentar Urbana: planeamento alimentar, desenho urbano e arquitectura

“Há que passar de um planeamento de base zonada para um planeamento de base sistémica; de uma relação íntima entre as necessidades de qualidade de vida, de alimentação, de recreio, porque coincidem.”

(Telles, 2000: 34)

No âmbito desta investigação, defende-se que é através do Planeamento, do Desenho Urbano e da Arquitectura que a transformação dos sistemas alimentares é mais imediata e eficaz — como tem sido defendido por Haysom (2021), por Cabannes & Marocchino (2018) e Donovan, Larsen & McWhinnie (2011). Essa abordagem tem sido parcialmente descrita como *food planning* (‘planeamento alimentar’) ou *food system planning* (‘planeamento de sistemas alimentares’).

Sendo a alimentação uma necessidade primária e essencial à qualidade de vida, as cidades deveriam ser desenhadas e geridas tendo a resiliência e sustentabilidade do abastecimento alimentar como uma prioridade. Contudo, esta não tem sido reconhecida como uma prioridade na sua concepção e gestão.

De facto, apesar do reconhecimento de que os sistemas alimentares impactam profundamente outros sectores, sobre os quais o planeamento urbano tem reivindicado um interesse legítimo, a ausência dos sistemas alimentares neste campo tem sido notória⁷⁴ — ao contrário de outras necessidades básicas, como o ar, a água ou o abrigo (Morgan, 2013b: 19; Morgan, 2009: 341). Esta tem sido, nas palavras de Morgan, uma ‘omissão intrigante’ (*puzzling omission*).

Pothukuchi & Kaufman (1999 e 2000) desenvolveram alguns estudos seminais para tentar justificar esta ausência, incluindo entrevistas a profissionais da área⁷⁵. As suas conclusões foram semelhantes a um estudo mais recente da FAO (2019b: 9), que aponta como factores: i) a falta de consciência sobre como os sistemas alimentares funcionam, e o poder que os governos locais possuem para os transformar; ii) divulgação insuficiente sobre o impacto das acções alimentares, na resiliência, alterações climáticas, biodiversidade e prosperidade económica das cidades; iii) ausência de uma ‘abordagem de sistemas

⁷⁴ Pothukuchi & Kaufman (2000: 113) enfatizam que esta ausência se constata simultaneamente nos escritos dos académicos do planeamento, nos projectos dos urbanistas, e na formação dos estudantes de planeamento.

⁷⁵ No estudo de Pothukuchi & Kaufman (2000), os profissionais enunciaram a este respeito: i) o facto de considerarem que não fazia parte do seu *território de intervenção*, por considerarem que os sistemas alimentares tocavam o ambiente construído apenas indirectamente; ii) a percepção de que se tratava de uma *questão rural*, por os locais de produção se localizarem maioritariamente fora da cidade, não reconhecendo as restantes etapas de processamento, comercialização grossista e retalhista, consumo e gestão de resíduos como parte do sistema alimentar; iii) o domínio do sistema alimentar pelo *sector privado*, o que não se enquadrava nas suas competências de gestão de bens públicos (como o ar e a água) ou de serviços/infra-estruturas nos quais o sector privado não quer investir; iv) a ausência de *programas de financiamento* para o planeamento alimentar, semelhantes aos existentes para habitação, transportes, ambiente, etc.; e v) a crença de que o sistema alimentar responde às *forças de mercado*, e que é função do planeamento intervir apenas se existir uma falha de mercado. A estes motivos, os autores acrescentaram outros dois, a partir dos comentários feitos: vi) o desconhecimento sobre com quem trabalhar e partilhar informação no que diz respeito aos sistemas alimentares; e vii) a percepção de que não dispõem de conhecimento ou dados suficientes para oferecer um contributo relevante.

alimentares’, que resulta na falta de incentivos para acções coordenadas; iv) falta de instrumentos legais para garantir a integração da alimentação no planeamento urbano e territorial; v) capacidade limitada dos actores e instituições para permitir a inovação; vi) ausência de iniciativas internacionais, que criem visibilidade e aceitação política, para apoiar o redireccionamento para sistemas alimentares sustentáveis; e vii) limitações financeiras e de recursos humanos, que os tornam uma preocupação secundária. Além disso, o cruzamento de vários domínios urbanos dificulta a definição sobre onde pertencem estas temáticas, na administração pública, ou a que orçamentos devem ser alocadas (Schans, 2015: 17).

Contudo, o alheamento do planeamento face aos sistemas alimentares tem sido posto em causa pela recente conjugação de novos factores⁷⁶ — denominada por Morgan & Sonnino (2010: 210) como *new food equation* (‘nova equação alimentar’). Esta realidade tem levado à aceitação política e valorização estratégica dos sistemas alimentares, um reconhecimento ainda exacerbado pela maior convergência das agendas internacionais alimentares e urbanas (como vimos), o que cria condições favoráveis para a integração das questões alimentares no planeamento urbano (Cabannes & Marocchino, 2018: 20).

É através do planeamento, desenho urbano e arquitectura, que as estratégias políticas alimentares se poderão *materializar* no território, tornando-se efectivas, reais e operativas. Como argumentado por Haysom (2021: 292), o planeamento é uma das únicas funções dos governos locais com capacidade de abranger e cruzar vários departamentos/pelouros políticos — pelo que será através destes instrumentos que a complementaridade entre os diferentes sistemas urbanos e a Paisagem Alimentar se concretizará de forma mais articulada, com soluções sistemáticas, estratégicas, a longo prazo e de qualidade.

Através do planeamento e desenho urbano podem também conciliar-se as relações entre o governo municipal e os diversos agentes no terreno, sobre uma mesma realidade. Essa é, aliás, uma característica fundamental do planeamento urbano e da arquitectura: a capacidade equilibrar e reconciliar objectivos distintos, promover o compromisso e sintetizar diferentes valores, prioridades e perspectivas numa mesma solução comum, materialmente reconhecível, habitável e duradoura.

Assim, o planeamento pode assumir-se como um suporte para tomada de decisões informadas e responsáveis sobre o sistema alimentar, mas também representar uma visão comum e a longo-prazo do que esse sistema pode/deve ser, partilhada pelos diferentes actores, com vista a um conjunto de acções concertadas (Oliveira, 2022: 1-2). Nesse sentido, a capacidade de se constituir como agente agregador das diferentes iniciativas de natureza mais informal, *bottom-up*, é igualmente relevante, dado que os princípios lançados por esses projectos de pequena dimensão podem ser disseminados a uma escala mais alargada, e que o “todo se tornará maior do que a soma das partes” (Graaf, 2013: 38).

⁷⁶ Entre estes encontram-se as recentes preocupações com a sustentabilidade, a segurança alimentar e nutricional, a consciência da vulnerabilidade do abastecimento alimentar das cidades e consequente necessidade de mitigação e adaptação (FAO, 2011a: 16-36), a percepção que as estratégias políticas delineadas a nível nacional e internacional têm falhado nos seus objectivos de garantir a sustentabilidade, um preço justo para os produtores ou o acesso generalizado a alimentos (Sonnino, 2009: 431), aliados à crise de preços dos produtos alimentares de 2007-2008 e aos impactos expectáveis das alterações climáticas (Morgan, 2013b: 19; 2009: 342).

Para que o planeamento alimentar seja bem-sucedido, o foco na dimensão espacial e territorial é incontornável, dado que este implica a alteração, gestão e/ou preservação dos usos do solo, recursos naturais e outros factores de forte carácter espacial (PNPOT, 2019b: 55-63). O território deve, portanto, ser a base deste processo, reunindo o capital natural capaz de gerar os produtos, fluxos e serviços de ecossistemas, enquanto se configura como um “sistema socioecológico onde operam diversos atores que permitem relacionar o produtor de alimentos com o consumidor final” (Oliveira & Truninger, 2022: 22). O território é, então, um ‘campo comum’ privilegiado para pensar e planear essas interligações humanas e naturais, de fora a garantir a funcionalidade plena do sistema alimentar:

“Garantir uma alimentação responsável e sustentável implica, pois, colocar a alimentação como um aspeto central do modelo de planeamento e desenvolvimento territorial. [...] É, portanto, à escala do território que deverão ser definidas, organizadas e, eventualmente, realocizadas algumas das componentes deste sistema [alimentar] de modo a assegurar o seu funcionamento de acordo com princípios ecológicos, de circularidade e de proximidade relativamente à economia gerada pelo próprio sistema alimentar e pela interação com outros sistemas urbanos e rurais.” (Oliveira & Truninger, 2022: 22)

Por outro lado, o planeamento é, por natureza, um mecanismo de olhar e perspectivar o *futuro*, advogando soluções a médio e longo prazo — característica fundamental para conceber paisagens alimentares resilientes. Neste contexto, Haysom (2021) e Donovan, Larsen & McWhinnie (2011) defendem a adopção de um *Food Sensitive Planning and Urban Design* (‘planeamento e desenho urbano sensível à alimentação’). À semelhança do *Water Sensitive Urban Design* (‘desenho urbano sensível à água’), esta abordagem visa um uso e gestão sustentável dos recursos e ecossistemas, assumindo-se como uma postura crítica aos modelos prevalentes, em que a *complexidade* do sistema em causa (água ou alimentar)⁷⁷ é desconsiderada, em favor de um foco desproporcional na eficiência de uma dimensão *única* das suas funções — a do abastecimento.

De facto, e de forma muito semelhante, quando o sistema alimentar é abordado no planeamento, a dimensão que tem merecido mais destaque é a produção — isto é, garantir um *abastecimento* alimentar em quantidade e qualidade. Ainda que este foco possa fazer sentido à escala nacional (à qual se estruturam as grandes directrizes da produção), deixa de parte todas as outras actividades integrantes do sistema alimentar entre esta produção e o consumo final — o fenómeno já referido por Sonnino, Tegoni & De Cunto como *missing-middle* (‘o meio em falta’ ou ‘desaparecido’).

⁷⁷ Esta não é a primeira vez que o funcionamento do sistema alimentar é comparado ao da água — recorde-se a analogia com a bacia hidrográfica, feita por Hedden (1929) para caracterizar a bacia alimentar de uma cidade — enfatizando as proximidades conceptuais e físicas que caracterizam ambos os sistemas. Aliás, tem sido enfatizado que, se garantir o abastecimento de água potável e saneamento foi o grande desafio colocado às cidades no século XIX, garantir uma dieta saudável e o acesso a alimentos frescos para todos será um dos principais desafios do século XXI (Budge, 2011: 2).

A abordagem do *Planeamento e Desenho Urbano Sensível à Alimentação* pretende, portanto, recuperar e abarcar a complexidade do sistema como um todo. Além disso, é compatível com os objectivos comuns do planeamento — como garantir ambientes atraentes e habitáveis, economia forte e competitiva, redução da pegada ecológica urbana, proporcionar oportunidades para interações comunitárias, promover o acesso justo a bens e serviços, e criar entornos favoráveis para uma vida activa, garantindo que essas qualidades sejam resilientes e fornecidas indefinidamente (Donovan, Larsen & McWhinnie, 2011: 10).

Temos, portanto, assistido ao progressivo reconhecimento da importância de integrar os sistemas alimentares no planeamento e desenho urbano das cidades, através de contributos valiosos da academia, exemplos de cidades em todo o mundo, transformações na sociedade civil (valores de sustentabilidade, saúde, justiça social, cidadania activa), uma panóplia de iniciativas locais e comunitárias, e mesmo pela recente pandemia de COVID-19, que veio expor a vulnerabilidade das cidades neste campo.

De facto, tem-se verificado um progresso significativo na compreensão dos benefícios desta integração, principalmente no Norte global, onde os governos locais começam a incorporá-los nos seus planos gerais, no zonamento e nos restantes instrumentos reguladores, no investimento financeiro e nas infra-estruturas físicas (Cabannes & Marocchino, 2018: 19-20).

Contudo, e apesar destas transformações, Sonnino, Tegoni & De Cunto (2019: 115) constataam que, na sua maioria, os governos locais não entendem os fluxos e relações existentes entre os diferentes sistemas alimentares (local, global, urbano, rural), ou entre as diferentes actividades destes sistemas, o que condiciona o desempenho e potencial das estratégias.

Destacam, ainda — e, significativamente, para esta investigação — que esta falta de entendimento se estende à *infra-estrutura física dos sistemas alimentares*, incluindo mercados, paisagens contínuas e outros activos alimentares. De facto, ainda que a proximidade espacial aos sistemas alimentares seja frequentemente considerada como desejável pelos governos locais, esta *nunca é considerada sob a perspectiva do desenho urbano* (Sonnino, Tegoni & De Cunto, 2019: 114). Esta falta de compreensão e visão espacial condiciona, necessariamente, a integração dos sistemas alimentares no planeamento e desenho urbano (zonamento, uso do solo, localização de equipamentos, regulamentos, financiamento).

Assim, a descrição da natureza, dos desafios e do potencial latente da relação histórica entre estes e os elementos da forma urbana (edifícios, vias, espaços livres/públicos), bem como a forma como se pode plasmar no planeamento, desenho urbano e arquitectura das futuras Paisagens Alimentares, constitui a matéria dos subcapítulos que se seguem.

2.4. Os sistemas alimentares e a forma urbana

“Cities, like people, are what they eat.”

(Steel, 2013a: ix)

A cidade é moldada pelas funções que alberga (vivência, trabalho, lazer), expressando os ideais sociais e percepções de cada comunidade. Assim, a forma urbana decorre de um conjunto de factores estruturais — características naturais do lugar — às quais sucessivamente se apõem as características culturais e de filosofia de vida, impressas na imagem da sua arquitectura (Telles, 1997: 17). Entre estas forças que organizam o tecido urbano, encontram-se os sistemas alimentares.

“The flows of food into cities shape how markets function, how household purchase, prepare and consume food, but also other considerations such as waste, the food economy, both formal and informal and a variety of food-related considerations.” (Haysom, 2021: 291)

Existe, de facto, uma relação próxima entre as actividades alimentares e os espaços em que têm lugar, na cidade (praças, ruas, edifícios, espaço público), configurando *paisagens alimentares urbanas* complexas. Coexistem aqui: hortas, varandas cultivadas, pastagens, campos, baldios, áreas florestais, ruas, estradas, portos, aeroportos, mercados, supermercados, lojas e centros comerciais, bancas e feiras, restaurantes, cafés, cantinas, cozinhas e salas de refeições, bancos alimentares, centros de voluntariado, associações, estações de tratamento e aterros — isto é, a totalidade do sistema alimentar urbano.

A dualidade existente entre sistemas alimentares e *espaços alimentares* é, também, particularmente visível na cidade: se os ambientes físicos e sociais são moldados pela alimentação, da mesma forma, o sistema alimentar é influenciado por estes contextos espaciais (Wiskerke & Verhoeven, 2018a: 11).

“Food systems — the interconnected activities that provide food for people — shape and are shaped by the streets, buildings, and open spaces that make up towns and cities.” (De La Salle, 2019: 118)

As actividades do sistema alimentar podem associar-se aos três elementos fundamentais da forma urbana (considerados pelas Escolas de Morfologia Urbana⁷⁸). Historicamente, a produção ocorria em *espaços abertos* (públicos ou privados), a distribuição através de redes de *estradas* e *ruas*, o comércio e consumo nos *edifícios* dos mercados e habitações⁷⁹. Contudo, com as transformações dos sistemas

⁷⁸ Apesar da existência de diferentes Escolas de Morfologia Urbana (Inglesa, Italiana e Francesa) (Oliveira, 2013; Whitehand, 2007, 2013; Gauthiez, 2004; Moudon, 1997) são partilhadas visões comuns, como o defender que a cidade poder ser analisada através da sua forma física, caracterizada por três elementos básicos fundamentais — edifícios, espaços livres e vias — compreendidos a múltiplas escalas (lote/edifício, rua/quarteirão, cidade/região). Também a sua leitura *histórica* é fundamental, por estarem sujeitos a transformações contínuas e permanentes (Moudon, 1997: 7), decorrentes das transformações sociais de uma cidade (Rossi, 2001: 63).

⁷⁹ Policarpo Lopes (2006) constrói uma constelação linguística para descrever os diversos espaços de aquisição, conservação, confecção, preparação e consumo dos alimentos. Assim, além dos campos de produção de cereais, legumes e frutos, descreve: o *celeiro* (de *cellariu*, ‘lugar ou casa onde se guardam os cereais’), o *curral* (do latim *currare*, ‘lugar onde se recolhe o gado’), a *loja*, a *capoeira*, a *despensa* (de *dispendere*), a *adega* (de *apotheca*, ‘armazém’), ou o *soto* (de *subtus*, ‘baixo da casa’) para conservar alimentos através da secagem, salga ou fumação, na própria habitação. Na comercialização inclui a *mercearia* (do latim *mercede*, ‘sistema de troca

alimentares, temos assistido a um seu *encerramento* progressivo em edifícios: a produção tem cada vez mais lugar em estufas, hortas verticais interiores, unidades de produção animal em massa⁸⁰; a distribuição em centros de distribuição, aeroportos, etc.; a comercialização em hipermercados, supermercados e mini-mercados; e o consumo em espaços de restauração de vários formatos.

Apesar das transformações ocorridas nas paisagens alimentares urbanas, as actividades alimentares continuam a entrecruzar-se com o tecido da cidade, sendo possível encontrar referências às formas que esta interligação pode assumir, a diferentes escalas — da rua ao quarteirão, do bairro à cidade.

As *food streets* ('ruas alimentares') — ou *great food streets* — são ruas com uma densidade significativa de espaços de restauração, comércio alimentar e processamento artesanal⁸¹ (Parham, 2015a: 144; De La Salle, 2019). Podem coincidir com as ruas comerciais mais importantes (*high streets*) da cidade ou bairro. Enquanto unidade de concepção de espaço urbano, remetem-nos para a organização medieval das actividades económicas, na qual ruas ou bairros correspondiam a ofícios e artesanias específicos (incluindo os alimentares) — e, por vezes, até reflectida na sua toponímia.

Os *food quarters* ('quarteirões alimentares') são áreas de concentração de lojas alimentares, cafés, restaurantes e afins, muitas vezes em torno de um mercado (ao ar livre ou edificado), que podem, ainda, reunir um elevado número de supermercados e esquemas de cabazes, de gama alta. São tidos como locais *autênticos*, onde ocorre a convivialidade não-mediada, bem como a expressão e acção políticas. Podem, contudo, assumir um papel central na gentrificação urbana⁸² (Parham, 2008: 11-19).

Os bairros onde actores e redes alimentares se aglomeram, com grande proximidade de elementos, serviços, recursos e actividades, têm sido apelidados de *food districts* ('bairros alimentares'). Podem ter um carácter parcialmente industrial (incluindo instalações de processamento e distribuição alimentar), organizando-se, muitas vezes, em torno de um anterior mercado grossista (De La Salle, 2019; Guerrero, 2018). Mezzo & Minkjan (2013: 218) descrevem como *food cluster* as áreas que agrupam conjuntos de projectos alimentares, muitas vezes com componente criativa.

onde se retribuía com géneros o trabalho prestado'), a *taberna* (directamente do latim, 'barraca', indicando o local onde se servem bebidas), a *feira* (do baixo latim *feriae*, 'dia de festa'). Com o tempo, os locais de aquisição segmentam-se de acordo com os produtos, dando origem a vocábulos como a padaria, o talho, a peixaria, etc. Na confecção e consumo de alimentos, inclui os vocábulos de *cozinha* (do latim vulgar *cocina*, *coquina*), *mesa* (de *mensa*, 'tábua ou móvel onde se servem e tomam as refeições'), e *sala de jantar*. Inserem-se, ainda, neste contexto, os espaços públicos reservados ao consumo, divididos em duas categorias: locais de trabalho (cantina, refeitório, cafetaria) e comercial como o *restaurante* (de *restaurare*, *restaurazione*), que derivou em modelos como o café, bar, quiosque, *snack-bar*, *self-service*, pastelaria, gelataria, etc.

⁸⁰ Em inglês, estas grandes estruturas, que albergam centenas ou milhares de animais, são denominadas CAFOs — *Concentrated Animal Feeding Operations*. Cada operação pode incluir até 700 vacas leiteiras, 1000 vacas para carne, 2500 a 10 000 porcos, 10 000 ovelhas, 55 000 perús, 125 000 frangos, ou 82 000 galinhas poedeiras.

⁸¹ Pode existir, até, uma relação próxima com o tipo de alimentos consumidos e a sua forma de consumo, traduzida na concepção de *street food* ('comida de rua'), adquirida em pequenos estabelecimentos, tendas ou *food trucks*.

⁸² Susan Parham (2008) debruça-se sobre três casos de estudo de *food quarters* londrinos — Borough, Broadway e Exmouth — todos pontuados por mercados conhecidos da cidade. Parham procura avaliar o contributo dos *food quarters* para o desenvolvimento de cidades mais sustentáveis, através do apoio e criação de 'práticas alimentares socio-espaciais conviviais', explorando as noções de *quarteirão* e a escala do *bairro* como tema recorrente do desenho urbano e como estratégia de alcançar um sentido de comunidade.

Privilegiando localizações mais periféricas, os *food hubs* agregam diversas actividades alimentares, incluindo processamento, armazenamento, preparação, distribuição e comercialização — e permitem centralizar fluxos de alimentos de e para a cidade. Podem assumir diferentes formatos (Borrelli, 2018: 110). São locais de partilha de recursos e troca de informação⁸³, e que podem ter entre os seus clientes, restaurantes, pequenas mercearias e cantinas escolares (Martin, Clift & Christie, 2016: 13).

“A typical food hub provides all the necessary processing equipment and takes care of the regulation. [...] Depending on what type of processing is taking place, different types of storage could be available including dry, cold, and freezer storage.” (Gasperetti, 2013: 23)

Em contexto urbano, existem, ainda, diversos espaços de produção, como pequenas hortas privadas, hortas comunitárias, quintas, parques agroalimentares, agroflorestas e *boulevards* alimentares, mas também coberturas planas, terraços, pátios, varandas, fachadas e outros.

A relação entre sistemas alimentares e cidade pode, ainda, ser pensada como um todo, destacando-se a ligação entre os movimentos *Slow Food*⁸⁴ e *Slow Cities*⁸⁵. Se o *Slow Food* privilegia o consumo de alimentos bons, limpos e justos (Slow Food, 2018), também considera que a alimentação se liga a outros aspectos da vida (cultura, política, agricultura e meio ambiente), reflectidos, naturalmente, nas cidades. As *Slow Cities* focam-se num urbanismo sustentável e em estratégias económicas alternativas, baseadas em territórios alimentares. Privilegia-se o abrandar da vivência quotidiana, diversidade de ocupação dos espaços urbanos, e ligação aos princípios do *Slow Food* (Cittaslow, 2021).

Se o *Slow Food* promove a comensalidade, as *Slow Cities* focam-se na expressão espacial dessa convivialidade, nomeadamente em cidades de pequena dimensão. Ainda que o estatuto oficial seja apenas atribuído a aglomerados com menos de 50 000 habitantes, é reconhecido que certas áreas contidas em cidades maiores (bairros), poderão apresentar qualidades semelhantes (Parham, 2008: 18).

Verificamos, portanto, que as actividades do sistema alimentar se entrecruzam indelevelmente com o tecido urbano e os diferentes elementos da forma urbana, bem como com a vivência da cidade. Aliás, Parham (2008: 22) argumenta que, apesar de os utilizadores dos espaços alimentares muitas vezes não serem capazes de descrever o seu desenho ou características espaciais, ou o façam apenas de forma vaga, as suas práticas sociais estão indistricavelmente ligados à *forma física* dos espaços quotidianos.

⁸³ Podem oferecer serviços complementares, como técnicas de produção, gestão de negócios, serviços que promovem a ligação a consumidores e clientes (e vice-versa) e ainda serviços de distribuição dos produtos alimentares, poupando tempo aos produtores (Gasperetti, 2013: 23).

⁸⁴ A organização *Slow Food* foi fundada em 1989 (actualmente com 160 países envolvidos), com o objectivo de evitar o desaparecimento das culturas e tradições alimentares locais, contrabalançar a ascensão da vida rápida e combater o interesse cada vez menor das pessoas pelos alimentos que comem, de onde vem e como nossas escolhas alimentares afectam o mundo à nossa volta (Slow Food, 2018).

⁸⁵ O movimento *Cittaslow* foi fundado em Outubro de 1999, em Itália. Em Portugal, integram este movimento as cidades de São Brás de Alportel, Silves, Tavira e Viana do Castelo.

2.5. Das paisagens alimentares pré-industriais à realidade contemporânea

“The feeding of cities has been arguably the greatest force shaping civilisation, and it still is. In order to understand cities properly, we need to look at them through food.”

(Steel, 2013a: 10)

As paisagens alimentares urbanas são um reflexo das características dos sistemas alimentares em presença, ao longo do tempo, pelo que a sua relação se pauta por uma forte dimensão histórica. A história urbana é, aliás, indissociável da evolução dos seus sistemas alimentares, num diálogo ancestral.

De facto, as cidades devem a sua origem ao desenvolvimento da agricultura, que permitiu um mais abundante e estável abastecimento (Bairoch, 1986a: 227; Childe, 1950: 6). Mas os sistemas alimentares estavam, também, presentes na sua configuração física, contribuindo para definir a sua localização, distribuição no território, dimensão populacional e física, organização dos solos agrícolas circundantes, e mesmo o próprio desenho da forma urbana (Salvador, 2023c, no prelo). Nas cidades pré-industriais, cobriam virtualmente todo o tecido urbano, organizando usos do solo e do edificado, o traçado das ruas e espaços públicos, permitiam os fluxos de pessoas e produtos, a interação de diferentes profissões e classes sociais. A alimentação era um forte elo de ligação entre comunidades, cidades e territórios.

“There are a great many streets, neighbourhoods and even whole towns that have their origin in the culture of food. Historic market grounds, long-established routes for transporting animals and ancient commonage sites are just a few examples of places that forged the shape of communities and have left a tangible impression on the fabric of towns and landscapes.” (Martin-McAuliffe, 2016a: 20)

A produção alimentar coexistia com a habitação, serviços e as restantes actividades. Mesmo quando as cidades eram encerradas por muralhas (limite simbólico entre urbano e rural), no seu interior existiam espaços cultivados — hortas, pomares, campos e pastos comuns — registados em inúmeras ilustrações, gravuras e mapas (Mumford, 2004: 285) (fig. 2.6). A *agricultura urbana e peri-urbana* era uma prática ancestral, existindo exemplos de *hortus conclusus* no Egipto, Pérsia, Grécia, Roma, Pompeia e Espanha Islâmica. As muralhas de Florença e Milão abarcavam prados e hortas (fig. 2.7), tal como Paris, Poitiers, Toulouse, Praga e Barcelona (Morris, 1995: 106-218; Braudel, 1992a: 435). Criavam-se, também, animais (fig. 2.8) — porcos, galinhas, coelhos, pombos — e havia apicultura. Trabalhar em terrenos agrícolas (próprios ou arrendados, dentro ou fora de portas) e criar animais fazia parte do quotidiano de grande parte dos habitantes das cidades (Mumford, 2004: 314).

“[...] the town of the Middle Ages was not merely *in* the country but *of* the country; food was grown within the walls, as well as on the terraces, or in the orchards and fields, outside.” (Mumford, 1970: 24)



Figura 2.6 – Paisagens Alimentares Urbanas: a cidade de Utrecht, no *Toonneel der Steden* e Blaeu (1652), mostrando as áreas cultivadas em torno e dentro da cidade (Universidade de Groningen).

Figura 2.7 – Paisagens Alimentares Urbanas: a cidade de Milão (1801) de Giacomo Pinchetti, mostrando as áreas cultivadas em torno e dentro da cidade.

Figura 2.8 – Paisagens Alimentares Urbanas: um rebanho de ovelhas percorre a Kingsway, em Londres (1926) Getty Images.

Os caminhos primordiais de *distribuição* alimentar materializavam-se em estradas e ruas, e, ainda que a sua toponímia se tenha transformado, o seu traçado deixou uma marca indelével no tecido urbano (Martin-McAuliffe, 2015: 249). Os portos impactaram, também, a cidade e a sua toponímia. Praças e terreiros recebiam feiras semanais, mensais e festivas. Construíram-se edifícios específicos para albergar actividades alimentares: celeiros e armazéns, mercados, lojas e restaurantes. Frequentar os espaços de *comercialização* alimentar fazia parte da rotina quotidiana e identidade comunitária. As populações urbanas sabiam onde a comida era produzida, como e por onde era trazida para a cidade. A alimentação, em todas as suas dimensões e actividades, fazia *parte* da cidade⁸⁶.

“Look at the plan of any city built before the railways, and there you will be able to trace the influence of food. It is etched into the anatomy of every pre-industrial urban plan: all have markets at their heart, with roads leading to them like so many arteries carrying in the city’s lifeblood.” (Steel, 2013a: 118)

Os mercados podiam assumir diferentes formatos, ocorrendo numa praça aberta ou bazar coberto — *plaza, campo, piazza, grand-place* — no centro (muitas vezes junto ao templo ou igreja) (fig. 2.9); num terreiro ‘fora de portas’, progressivamente absorvido pelo tecido urbano (*campos e rossios*); no alargamento da rua principal, ou em bancas e lojas (*rua direita, rua larga*) (Mumford, 2004: 85-234; Morris, 1995: 108-109; Braudel, 1992b: 17). A sua localização prendia-se, geralmente, com as formas de chegada dos produtos: o culminar das rotas terrestres, pontos de descarga nos portos, etc.⁸⁷

Uma característica-chave dos mercados era a sua perenidade no tecido urbano (Parham, 2015a: 74-75; Steel, 2013a: 120): uma vez adoptada uma localização, esta tendia a persistir, à margem das sucessivas transformações urbanas (fig. 2.10). Mesmo quando formalizados em edifícios cobertos, permanentes e especializados (*market-halls* ou *halles*), ocuparam muitas vezes as localizações dos antigos mercados exteriores, ou continuavam a ser rodeados por eles (Braudel, 1992b: 19).

A progressiva construção destes edifícios veio inserir-se em lógicas de higienização urbana e instalação de equipamentos públicos, sem precedentes — tendo a tipologia, aliás, tornado-se icónica de várias cidades europeias, como os mercados londrinos de Covent Garden, Borough, etc. ou *Les Halles*, em Paris (fig. 2.11), descritos em *Le Ventre de Paris* de Émile Zola ([1873] 2009). Os *market-halls* tornaram-se, então, uma das estruturas mais características das paisagens alimentares urbanas.

⁸⁶ As descrições das cidades clássicas e medievais aludem recorrentemente às questões da *produção, distribuição e comercialização* alimentar. Progressivamente, as referências às actividades alimentares no âmbito da história urbana focam-se mais na dimensão da *comercialização* e, depois, cada vez mais na dimensão do *consumo* alimentar (restaurantes, cafés e tabernas), aquela que ganha muitas vezes prevalência no discurso contemporâneo. Esta alteração pode ser indicativa da própria importância que cada uma destas etapas do sistema alimentar vai ocupando nas preocupações dos habitantes e dirigentes das cidades.

⁸⁷ Em Londres, enquanto apenas uma ponte atravessava o Tamisa, os mercados de hortícolas e gado aglomeravam-se junto da *City*. À medida que a cidade se transformou, o primitivo *Stocks Market* deu origem a dois outros mercados de frescos: *Covent Garden* e *Spitalfields* (Dodd, 1856: 367-384). Um caso inédito era o do mercado *Wasserhalle* em Bruges (‘wasser’, água), no século XV, localizado *sobre* um canal, através do qual as mercadorias lhe chegavam directamente, por baixo do edifício, em barcas (Mumford, 2004: 298).



Figura 2.9 – Paisagens Alimentares Urbanas: mercado na cidade (Rijksmuseum).

Figura 2.10 – Paisagens Alimentares Urbanas: chegada ao Smithfield Market pela Higher Oswald Street, em Manchester (1907) (Manchester Library).

Figura 2.11 – Paisagens Alimentares Urbanas: *Les Halles*, em Paris, em 1863 (Wikipedia).

A partir de meados do século XIX, a refrigeração e outros métodos inovadores de preservação, como o enlatamento e o congelamento, alteraram as lógicas subjacentes ao abastecimento pré-industrial. Este fenómeno foi, ainda, profundamente potenciado pelo caminho-de-ferro, que veio quebrar as regras ancestrais que presidiam à dimensão, localização e organização das cidades até então existentes, já que possibilitou, pela primeira vez, transportar grandes quantidades de carga, de forma rápida, *por terra* (Steel, 2019a), equiparando-se a ‘rios construídos pelo homem’. Era, agora, possível consumir alimentos de qualquer lugar do mundo — e os sistemas alimentares tornaram-se globais.

Também as cidades se transformaram com o caminho-de-ferro (mais tarde, com o automóvel), alastrando pelos territórios envolventes de forma desregulada⁸⁸, e originando as diversas áreas de expansão oitocentistas e novecentistas (Steel, 2013a: 90-91; Mumford, 1956; McKenzie, 1924: 293). Se as cidades pré-industriais ocupavam dezenas ou poucas centenas de hectares, as novas conurbações estendem-se por milhares de quilómetros quadrados, configurando um novo padrão de crescimento — *urban sprawl*⁸⁹ (Mumford, 1956). Perante a crescente necessidade de espaço para habitação, indústria, equipamentos, infra-estruturas, etc., o solo agrícola foi perdido valor, e a agricultura afastada.

Por outro lado, apesar de existir desde a Antiguidade Clássica, a dicotomia entre rural e urbano enfatizou-se particularmente com a Revolução Industrial (Leal, 2015: 15), traduzindo-se no zonamento de actividades que ocorriam agora em áreas distintas — a agricultura no campo, a indústria na cidade.

A produção alimentar passou a ser tida como um uso ‘impróprio’ do solo, que deveria dar lugar a modelos de cidade mais sofisticados, limpos (higiene e saneamento) e eficientes — pelo que, durante os séculos XIX e XX, a prática agrícola em contexto urbano foi sendo limitada e relegada para as periferias ou para o meio rural (Rooden, 2012: 33; Blum-Evitts, 2009: 17).

As pequenas hortas, pomares e vinhas urbanas foram desaparecendo — bem como a criação de animais, mercados de gado, matadouros e outros lugares de abate (Hietala & Vahtikari, 2003: 9), para evitar a proliferação de doenças, ruído e contaminação de solos e água.

Estes fenómenos foram, ainda, promovidos pelo Movimento Moderno e pela Carta de Atenas, em que o urbanismo é entendido enquanto zonamento funcional de quatro actividades fundamentais — habitação, trabalho, circulação e recreio — espacialmente segregadas (Matos, 2010: 31).

“Planning concepts of ‘city beautiful’ relegate farming to the position of an outdated, backward activity that is not fit for the ‘modern’ city.” (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 6)

Desta forma, a presença do sistema alimentar foi sendo progressivamente diminuída na cidade, aumentando a sua *invisibilidade*, para as populações urbanas (Hietala & Vahtikari, 2003: 9). Esta invisibilidade é, ainda, potenciada pela compra crescente de alimentos *online*, largamente empolada

⁸⁸ Por exemplo, Mumford (2004: 583) estimava que, nos anos 1960, Londres seria cerca de 650 vezes maior do que a sua cidade medieval, que ocuparia cerca de 275 hectares.

⁸⁹ Mumford (2004: 546) denominava este fenómeno — áreas residenciais de baixa densidade construídas em torno dos centros urbanos, e motivadas pelo desejo de novos estilos de vida associados aos subúrbios — de *anti-cidade*, com efeitos na cidade semelhantes ao da anti-matéria.

durante a pandemia COVID-19⁹⁰ (EIT Food, 2020), existência de centros de distribuição aos quais os consumidores não têm acesso, e onde são os funcionários ou *robots* que recolhem os produtos encomendados *online* (designados como *dark stores*), e restaurantes sem sala, focados apenas em entregas ao domicílio (*dark kitchens* ou *ghost kitchens*).

Contudo, enquanto a produção, o processamento e a comercialização grossista foram afastadas, o comércio retalhista e os espaços de consumo (restauração) viram o seu número, formatos e ‘conceitos’ aumentar exponencialmente, tornando-se uma dimensão identitária das cidades contemporâneas e dos estilos de vida que propõem. Destaca-se, particularmente, proliferação rápida dos supermercados⁹¹ — justamente apelidada de *supermarket revolution* (‘revolução do supermercado’) (HLPE, 2017: 27) — com modelos de *self-service* e serviço mais anónimo.

Paradoxalmente, e após levarem à falência várias mercearias e outros estabelecimentos de comércio alimentar tradicional, várias cadeias de supermercados têm vindo a introduzir novos conceitos *de proximidade*, abrindo lojas de menores dimensões para comércio local, de bairro, nas zonas mais centrais das cidades.

Steegman (2017: 244) refere, igualmente, a tendência de os grandes supermercados conterem, no seu interior, ‘pequenas lojas’ — peixarias, padarias, charcutarias, etc. — decoradas de forma distinta, onde os trabalhadores especializados preparam os alimentos à semelhança de bancas de mercado ou do comércio tradicional. Parham (2015a: 145) refere um fenómeno de cenarização semelhante, nos centros comerciais, onde ruas e espaços públicos tradicionais são recriados (que vieram substituir, de certa forma), com as lojas alinhadas de cada lado da ‘rua’, por vezes com vegetação no centro.

⁹⁰ Entre 2017 e 2018, o volume de vendas *online* aumentou 30%, apesar de 90% das compras ainda se efectuarem em lojas (Deloitte, 2018: 6). Contudo, por exemplo no Reino Unido, só na primeira metade de 2020 assistiu-se a um crescimento equivalente a cinco anos, estimando-se que actualmente 1 em cada 10 pessoas na Europa compreem comida online (Deloitte, 2021). A introdução deste EGS (‘electronic grocery shopping’) pode vir a alterar completamente a configuração dos sistemas alimentares, implicando uma nova estrutura logística na qual todos os actores estão ligados através da internet, partilhando informação em tempo real (Punakivi et al, citados por Parham, 2015a: 227).

⁹¹ Os supermercados surgiram primeiramente, nos EUA, nos anos 1940-1950 (Parham, 2015b: 124; Steel, 2013a: 113; Atkins & Bowler, 2005: 96). A proliferação rápida dos supermercados influencia o comportamento dos consumidores e os hábitos de consumo, oferecendo um vasto leque de produtos a preços baixos e implicando alterações estruturais em toda a cadeia de abastecimento (HLPE, 2017: 27-28). Os supermercados reflectem a generalização de tecnologias como a congelação, as embalagens alimentares e a refrigeração domésticas (Parham, 2015a: 141), e permitiram desenvolver economias de escala que trazem os produtos ao consumidor a preços baixos. Inicialmente com lojas de grande dimensão na periferia das cidades, os supermercados ofereciam vantagens de estacionamento e dimensão, aumentando a dependência do automóvel. Foram popularizados, na Europa, por Sainsbury, proprietário da cadeia homónima britânica, que, após uma visita aos EUA, percebeu o tempo e dinheiro que podia poupar se deixasse os clientes fazerem, eles mesmos, as suas compras, em sistema de *self-service* (Steegman, 2017: 249).

2.6. Paisagens alimentares urbanas: os desafios e potencial da cidade contemporânea

“Food geographers and sociologists have argued that ‘you are where you eat’, to grapple with the spatiality of food.”

(Parham, 2016: 17)

As dinâmicas existentes entre os sistemas alimentares e as cidades vêm sendo reconhecidas por um conjunto vasto de disciplinas. A sua dimensão espacial é, no entanto, frequentemente menosprezada — apesar da importância dessa relação para o desenvolvimento (urbano) sustentável.

De facto, vários desafios enfrentados pelos sistemas alimentares acarretam uma dimensão espacial, e especificamente urbana. Contudo, as áreas disciplinares que têm investigado temas relevantes relativos à alimentação, incluindo a antropologia, a sociologia e outras, fazem-no de forma predominantemente *a-espacial*, minorando-se as ligações entre o físico e o social (Parham, 2008: 4).

Também um conjunto de fenómenos, característicos das cidades contemporâneas, comportam uma dimensão alimentar, nem sempre considerada, explorada ou analisada. De facto, o espaço urbano está sob transformação rápida e tem-se desenvolvido de formas que tendem a impactar negativamente as suas relações com os sistemas alimentares, enquanto os padrões de desenho urbano dominantes tendem a colocar em causa a própria sustentabilidade urbana (Parham, 2008: 54-55).

. expansão urbana

Um dos principais desafios decorre da *expansão urbana* em curso, que impacta directamente o abastecimento alimentar através da ocupação do território, e que tem mesmo ultrapassado o crescimento populacional — por exemplo, na Europa, desde 1950, a população cresceu cerca de 33%, enquanto a área das cidades aumentou 78% (EEA, 2006: 8)⁹². A nível global, a expansão urbana está a dar-se *duas vezes mais rápido* do que o aumento populacional das cidades (UNDESA, 2019: 4).

Assim, prevê-se que, nos países em desenvolvimento, a população urbana duplique, entre 2000 e 2030, mas que as áreas urbanas *tripliquem*, enquanto nos países desenvolvidos se estima que a população urbana aumente 20% e as áreas construídas cerca de 2.5 vezes (UN-HABITAT, 2011: 54). Além de real, a expansão urbana é também *expectável*, alterando a gestão do solo periurbano. Existe, assim, uma ‘presunção de primazia’ (Parham, 2015b: 121), segundo a qual estes solos são vistos como *subúrbios expectantes*⁹³, alterando o seu valor e desencorajando o uso agrícola (Satterthwaite, McGranahan & Tacoli, 2010: 2815; Drescher & Iaquina, 2002: 86).

⁹² Nos EUA, a população de Nova Iorque cresceu 15%, entre 1950 e 1960, enquanto a área da cidade aumentou 51% (Davis, 2009 [1965]: 26), e Chicago, nos anos 1980, viu a sua área aumentar 40 vezes, enquanto a população cresceu apenas 4% (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 274).

⁹³ De facto, caso não apresentem impeditivos significativos, as zonas agrícolas peri-urbanas tornam-se áreas de expansão urbana por excelência (Pereira dos Santos, 2010: 60), já que muitas vezes são os locais de mais fácil expansão das infra-estruturas (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 82).

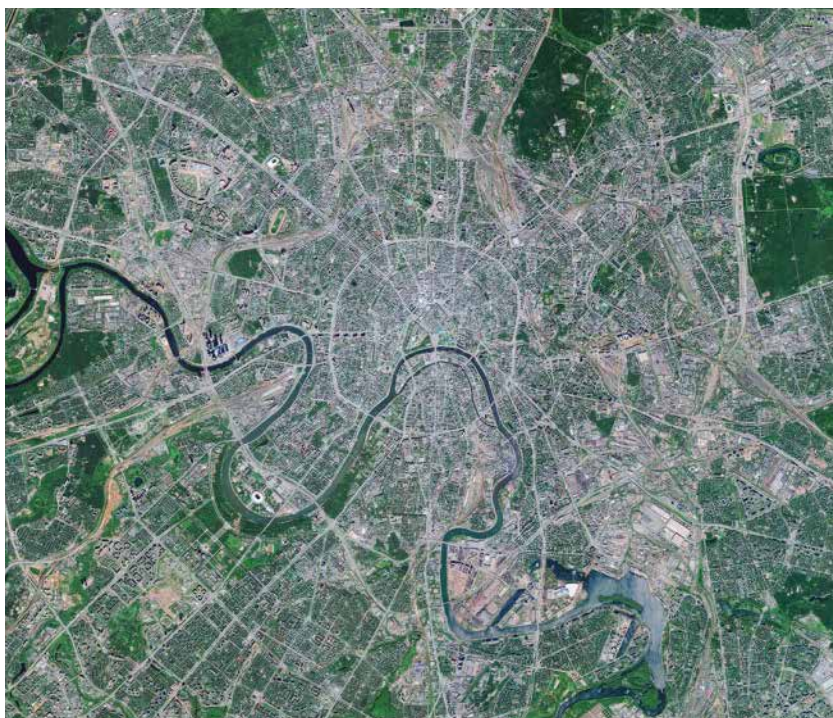


Figura 2.12 – Paisagens Alimentares Urbanas: o desafio da expansão urbana, em Moscovo (Overview, 2021).

O tecido construído espalha-se “como uma mancha de óleo transvasada em tampo de vidro” (Telles, 2016: 82), absorvendo os núcleos urbanos periféricos⁹⁴, e sobre os territórios férteis envolventes — a que frequentemente a cidade deve a sua origem, sobrevivência e prosperidade (fig. 2.12).

“[...] one of the chief determinants of large-scale urbanization has been nearness to fertile agricultural land; yet, paradoxically, the growth of most cities has been achieved by covering over and removing from cultivation the very land (often, indeed, the richest alluvial soils) whose existence at the beginning made their growth possible.” (Mumford, 1956)

Se as cidades pré-industriais se configuravam como um ‘ovo estrelado’, com o núcleo urbano denso ao centro (a ‘gema’), rodeado por solos agrícolas (a ‘clara’), as cidades contemporâneas tendem a configurar-se como um ‘ovo mexido’, com partes indistintas de ‘gema e clara’.

“Outrora, tinham sido as cidades-ilhas que pontilhavam um oceano amplo de agricultura. Agora, [...] as áreas agrícolas produtivas tendiam a construir ilhas verdes, isoladas, a desaparecer lentamente debaixo de um mar de asfalto, concreto, tijolos e pedras [...]” (Mumford, 2004: 572)

Este tipo de expansão urbana acarreta consequências ambientais significativas, como a alteração de *habitats*, recursos hídricos, coberto vegetal e fluxos energéticos. Mas irá, também, desencadear um declínio da produção agrícola *não proporcional* à perda de solo, dado que os solos periurbanos são em média 1.77 vezes mais férteis do que os restantes⁹⁵ (Bren d’Amour et al, 2017: 8939).

⁹⁴ Mumford (1970: 234) refere os exemplos de Manhattanville e Harlem, em Nova Iorque, ou Chelsea e Kensington em Londres. Em Lisboa, os anteriores núcleos de Benfica ou Carnide foram absorvidos pelo tecido urbano.

⁹⁵ Até 2030 a expansão urbana pode provocar uma perda de 2% (1-8-2.4%) dos solos agrícolas mundiais, mas acarretar um declínio da produção de 3.7% (3.4-4.2%) (Bren d’Amour et al, 2017: 8940-8941).

Os solos periurbanos representam 40% dos solos agrícolas mundiais (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 10), 60% dos solos irrigados e 35% dos de sequeiro (FAO, 2019b: 6) — e estão a perder-se a um ritmo acelerado: 4000 m² por minuto, nos EUA (Blum-Evitts, 2009: 19). A organização das cidades segundo modelos mais densos ou dispersos pode, portanto, impactar o seu abastecimento alimentar.

Neste contexto, a produção alimentar próxima dos centros de consumo tem sido advogada como estratégia de melhorar a gestão local dos sistemas alimentares, e contribuir para a resiliência urbana (FAO, 2011a: 6). Contudo, a agricultura urbana tem enfrentado uma competição cerrada pelos restantes usos urbanos do solo, bem como resistência governamental, institucional ou legal, em várias cidades — onde é proibida, desincentivada, ou simplesmente não apoiada (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 14).

Por outro lado, a contenção desta expansão pode pôr em causa outras funções urbanas, através do exacerbamento dos preços do solo — e consequentemente da habitação, por exemplo (Satterthwaite, McGranahan & Tacoli, 2010: 2816). É, portanto, necessário um bom planeamento e gestão urbana, avaliando as diferentes necessidades, os modelos possíveis e os seus impactos.

. distância às fontes de alimentos

Actualmente, a distância entre os locais de produção e as cidades é cada vez maior. De facto, as *bacias alimentares urbanas* são consideravelmente mais extensas do que as cidades em si⁹⁶, chegando os produtos aos consumidores “from a global everywhere, yet from nowhere that they know in particular” (Kloppenburg et al, 1996: 2). Esta distância impacta a ligação dos consumidores aos sistemas alimentares, em particular às actividades com que não lidam directamente (muitas vezes limitadas à aquisição e consumo). Manifesta-se em três dimensões: *distância espacial* (física, entre produção e consumo), *social* (alteração das relações entre actores, mais anónimas e formais) e *valores*, associados aos alimentos e a essas interacções (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 20-21).

O distanciamento físico — e, portanto, mental — impacta negativamente o sistema alimentar, dado que falta de proximidade e conhecimento⁹⁷ gera indiferença face às condições de produção dos alimentos (Francis et al, 2005: 60-62), o que pode promover decisões e comportamentos prejudiciais por parte dos consumidores, em termos sociais e ambientais (Paxton, 2005: 41).

⁹⁶ Por exemplo, o abastecimento de Londres requer 15 217 km² de solos agrícolas, e o da sua área metropolitana 42 176 km² (equivalente a um raio de 91 km). Para Berlim o valor estimado é de 7300 km² (12 500 km² para a área metropolitana) e para Milão 16 506 km². Apesar de Roterdão requerer ‘apenas’ 4892 km², a sua região necessita de 7583 km², bem superior aos 1684 km² que a totalizam (Zasada et al, 2017: 6-7).

Já segundo Billen et al. (2012: 331), os cereais que chegaram a Paris, em 2006, terão percorrido em média 492 km, e a carne 660 km, quase o dobro da distância registada um século antes. Embora metade dos frutícolas e hortícolas proviesse da região (150 km), os restantes originavam de uma área que se estendia até ao continente africano, elevando a distância média percorrida a 790 km.

⁹⁷ A falta de conhecimento dos consumidores sobre como a sua alimentação é produzida tem sido ilustrada em diversos estudos científicos (por exemplo, Jones, 2001: 6; The Countryside Agency, 2002: 7; Johansson, 2005: 16; Elliott, 2010: v) e até situações divulgadas pelos meios de comunicação — pelos resultados caricatos (por exemplo, Dewey, 2017; Oliver, 2010).

“The distance from which their food comes represents their separation from the knowledge of how and by whom what they consume is produced, processed, and transported. [...] how can they understand the implications of their own participation in the global food system when those processes are located elsewhere and so are obscured from them? How can they act responsibly and effectively for change if they do not understand how the food system works and their own role within it?” (Kloppenburg et al, 1996: 2)

Os alimentos tornam-se, assim, mercadorias abstractas, desligadas do seu contexto local ou regional (Esperdy, 2002: 44), uma situação que exacerba, também, medos relativos aos produtos alimentares (Freibauer et al, 2011: 72). O distanciamento físico e dependência de intermediários pode interferir, ainda, com o acesso à alimentação (FAO, 2019b: 8), tornando as cidades mais vulneráveis a perturbações do sistema alimentar e, conseqüentemente, a situações de insegurança alimentar.

. monofuncionalidade da forma urbana

Com o zonamento característico da visão moderna, potenciou-se a *monofuncionalidade* do tecido urbano, onde o afastamento das actividades alimentares desempenhou um papel. Esta tendência de separação das funções urbanas e promoção de usos únicos, foi, aliás, apontada por Jane Jacobs (2007: 108-157), como uma das principais causas do declínio das cidades americanas.

A produção alimentar foi de tal forma eliminada que as cidades se definem como tendo ‘usos do solo, funções e empregos *não-agrícolas*’ (Atkins, 2003: 133), ou como “agrupamentos de população que não produzam elas próprias os seus meios de subsistência alimentar” (Ascher, 2010: 21)⁹⁸, enfatizando-se a escassa presença desta actividade. A Natureza é apenas permitida se *domesticada*⁹⁹, em parques e jardins (fig. 2.13), *paisagens pedigree* desligadas das noções de ecologia (Parham, 2015a: 166). São espaços verdes meramente visuais, que vêm perdendo a sua tríade funcional — produção, recreio e protecção — tornando-se um “conceito vago de *espaço verde*, que se estende por toda a cidade de uma forma homogénea, amorfa e residual” (Matos, 2010: 4).

A concepção modernista, promoveu, ainda, a monofuncionalidade ao advogar a separação entre a comercialização grossista alimentar e o consumo dos restantes usos urbanos (Parham, 2015a: 82). Assim, a inexistência de lojas alimentares e actividades semelhantes nos pisos térreos dos edifícios era intencional, bem como o afastamento entre os mercados, habitação e locais de governança.

⁹⁸ Para Ascher (2010: 21), esta condição estava na base da organização das cidades, implicando necessariamente uma divisão técnica, social e espacial da produção, e trocas entre os que produzem os bens de subsistência, os bens manufacturados, os bens simbólicos, o poder e a protecção.

⁹⁹ Segundo Saunders (2001: 36-37), aliás, as cidades modernas são a expressão mais clara da transcendência da Natureza, esbatendo as noções *entre dia e noite* (com o funcionamento permanente de estabelecimentos, mantendo a actividade social num período que seria de recolhimento), *entre estações do ano* (aquecimento, ar condicionado), de *topografia* (transcendida por infra-estruturas), e desafiando as *restrições físicas* de espaço e tempo (através de sistemas de metro e elevadores, etc.). De facto, a cidade vem-se assumindo como um contraponto — físico e simbólico — à Natureza.



Figura 2.13 – Paisagens
Alimentares Urbanas: Natureza
domesticada nos Keukenhof
Gardens, em Lisse, nos Países
Baixos (Keukenhof Gardens).



Figura 2.14 – Paisagens
Alimentares Urbanas:
monofuncionalidade do espaço
urbano. Max Touhey. (Curbed New
York).

“New development intentionally avoided building housing over food shops, arcaded edges to streets, human-scaled enclosed squares, lively centres based on food trading or in close physical proximity to market, city government and housing. A Corbusian-inspired vision of the city as a set of towers in a green park replaced earlier approaches where food markets had been central to constructing the enclosed outdoor rooms that made up public space.” (Parham, 2015a: 82)

À medida que a actividade grossista se deslocou do centro para a periferia, os mercados entraram em declínio, bem como as *food streets* (‘ruas alimentares’) com as lojas tradicionais, como as padarias, os talhos, as peixarias, etc. Foram-se, assim, perdendo as actividades que reforçavam a interacção social e a convivialidade através da alimentação, reduzindo a diversidade vivencial do espaço público (Parham, 2015a: 82), ao nível do bairro e nos centros históricos, outrora epicentros destas actividades.

Os usos de *grão fino* dão lugar a estabelecimentos comerciais periféricos, localizados em zonas de maior escala, de *grão grosseiro*, com grandes volumes e áreas de implantação, e elevados requisitos de

estacionamento, já que o carro é central. Verifica-se, ainda, um *empobrecimento da qualidade espacial* dos espaços alimentares, um fenómeno particularmente evidente nos espaços de comercialização.

“Much of our built environment has become homogenous and banal. This is true especially for food spaces where the big box design dominates fast food, grocery, and wholesale stores, and large food processing factories.” (Elliott, 2010: 32)

A reintegração das actividades alimentares nas cidades será, portanto, especialmente relevante para combater a tendência de *monofuncionalidade* que as tem caracterizado. De facto, reconhecendo-se que a diversidade, ecológica e social, é fundamental para a resiliência dos sistemas alimentares, torna-se necessário desenvolver estratégias de intervenção espacial que valorizem as diferentes formas de diversidade — e não de as reduzir (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 36).

A multifuncionalidade deve, igualmente, ser preconizada através da combinação de usos do solo de *grão fino* e *grão grosseiro*, integrando, num mesmo espaço, funções diversas e simultâneas, e que cumpram propósitos distintos, para diferentes grupos e em diferentes horários (Jacobs, 2007: 158-165). Neste contexto, destacam-se o comércio e consumo alimentar, pelos horários de funcionamento alargados, servirem públicos heterogéneos, e conferirem vitalidade e vivência aos espaços urbanos.

“Food, in turn, is central to urbanism, because it is so critical to creating and maintaining this vitality, complexity and intimacy, because it can help make and support walkable, mixed, human-scaled and diverse places [...]” (Parham, 2015a: 2)

. privatização das paisagens alimentares

Um outro fenómeno preocupante é a crescente *privatização* das paisagens alimentares urbanas. Isto é, o facto de o sector privado — e, em particular, os grandes grupos económicos — tender a dominar os espaços de produção, processamento e distribuição, mas também de comercialização e consumo¹⁰⁰.

Se, durante séculos, a comercialização teve lugar em espaços públicos abertos (mercados, praças e ruas) e com forte cariz político, progressivamente tem-se deslocado para estabelecimentos fechados e de propriedade privada. Os antigos mercados municipais, historicamente sob jurisdição dos governos urbanos, dão lugar a redes de supermercados pertencentes a multinacionais.

Nesta crescente *privatopia alimentar* (Parham, 2015a: 219), a alimentação tem lugar em espaços privados — cadeias de *fast food* e outros restaurantes, hipermercados, centros comerciais (*food courts*), parques empresariais e de escritórios, áreas de serviço, ginásios, aeroportos, condomínios, etc. — onde se privilegiam a exclusividade e a privacidade. São fechados, com horários e regras de utilização

¹⁰⁰ Esta tendência replica-se em todo o sistema alimentar. Na produção, os fenómenos de privatização e controlo vertical têm sido amplamente estudados, incluindo a aquisição de propriedades agrícolas, mas também a aquisição e domínio de recursos como o solo (*land grabbing*), a água, e mesmo biodiversidade agrícola — com as sementes a serem patenteadas sob o regime privado de propriedade intelectual (FAO, 2012a: 115).

definidos, vigilância e segurança (acionada em caso de não cumprimento das regras estipuladas). As interações tornam-se mais anónimas¹⁰¹, formais e mecânicas.

Assim, enquanto as actividades alimentares são afastadas do espectro público, estes novos lugares colectivos (os ‘terceiros espaços’, além da casa e do trabalho/escola) tornam-se mais representativos da vida urbana (Steegmann, 2017: 29). Obscurece-se, portanto, a dimensão activa — pública, política e de cidadania — historicamente associada aos mercados e outros espaços alimentares (Parham, 2015a: 230; Steel, 2013a: 122), reduzindo os *cidadãos* à dimensão passiva de meros *consumidores*¹⁰².

“In spaces such as shopping malls, [...] non-consumption is a form of deviance. The rights conferred by citizenship are increasingly predicated on being a consumer [...]” (Atkinson, 2003: 1833-1834)

À medida que os espaços multifuncionais dão lugar a conceitos de espaço público com uma função única, planeada (Matos, 2010: 30-32), estes esvaziam-se de pessoas e actividades, e começam a ser entendidos como perigosos (Rogers, 2001: 10-11). Procuram-se, então, soluções que configurem um espaço público *seguro*. Jane Jacobs (2007: 37) destacava, nesse contexto, o importante papel desempenhado por actividades como bares, restaurantes e lojas de conveniência — curiosamente todas actividades alimentares — na manutenção da segurança nas ruas, por via da *vigilância* acrescida dos próprios consumidores, em especial durante o período nocturno.

Assim, tem havido operações de revitalização do espaço público que recorrem à *expansão dos usos de consumo*, isto é, à instalação de restaurantes, cafés, esplanadas, etc., para atrair mais utilizadores e excluir os ‘indesejáveis’. Este fenómeno foi descrito por Zukin (1995: 28) como *pacification by cappuccino* (‘pacificação por cappuccino’) a propósito da reabilitação de Bryant Park (Nova Iorque) — e, mais tarde, apelidado de *domestication by cappuccino* (‘domesticação por cappuccino’) por Atkinson (2003: 1831). No entanto, essas soluções excluem, igualmente, os *não-consumidores* ou os que não podem suportar os preços praticados, mesmo que residentes locais — fenómeno verificado em diversas cidades europeias, por exemplo, nas suas praças principais (fig. 2.15).

Nestes casos, o conceito de espaço *público* torna-se uma ideia contestável e relativa (Atkinson, 2003: 1830), tratando-se de uma forma de privatização, no qual este é re-imaginado como um espaço de lazer e consumo — para alguns. Nestes processos de gestão do espaço urbano, pode caminhar-se para uma organização que cria ‘vencedores e perdedores’ (Parham, 2015a: 230-231). Isto é, que promove fenómenos de exclusão e distinção social, com base no poder de compra e outros factores relacionados com o consumo (particularmente, alimentar).

¹⁰¹ Como já Mumford (2004: 552-553) descrevia: “A dona-de-casa cidadina, que há meio século conhecia pessoalmente o açougueiro, o merceiro, o leiteiro, seus vários outros fornecedores locais, como pessoas individuais, com histórias e biografias que a impressionavam, num intercâmbio diário, goza agora do benefício de uma única expedição semanal ao supermercado impessoal, onde só por acaso tem probabilidades de encontrar uma vizinha.”

¹⁰² Nos centros comerciais, excluem-se as ‘pessoas indesejadas’, através de segurança, e desencorajando o seu usufruto sem consumo (sentar, passear) pelo seu próprio *design*. Procura manter-se apenas o máximo de pessoas a fazer o máximo de compras, durante o máximo de tempo possível (Parham, 2015a: 147-223).



Figura 2.15 – Paisagens Alimentares Urbanas: fenómeno de *domestication by cappuccino*, em Avignon (Wikimedia Commons, 2016).

. impacto da paisagem alimentar na saúde e bem-estar

A configuração das paisagens alimentares impacta, também, a saúde, bem-estar e qualidade de vida em meio urbano. Certas características, como a elevada qualidade dos espaços públicos, o acesso a alimentos nutritivos e a diversidade de oferta (com preços variados) contribuem para comportamentos alimentares saudáveis, que são potenciados por uma vida pública que reflecta a demografia e a diversidade cultural da vizinhança (Gehl, 2021).

O HLPE (2017: 28) inclui na sua aceção de *food environments*¹⁰³ os *espaços físicos*, nos quais os alimentos são comprados ou obtidos (‘pontos de entrada de alimentos’) e as *infra-estruturas do entorno construído* que permitem o acesso a esses espaços, entre outros factores que influenciam a tomada de decisão sobre a aquisição, preparação e consumo de alimentos, por parte dos consumidores.

“Ensuring health and wellbeing for urban dwellers requires urban design models that enable access to nutritious foods and empower consumers to establish healthy food behaviours [...]. The food retail environment (i.e., what physically surrounds people in terms of outlets where food is purchased and consumed and the relative prices therein), food promotion and marketing (including social media and billboards) play an important role in shaping people’s dietary practices.” (FAO, 2019b: 32)

No entanto, a alimentação pode interlaçar-se negativamente com a forma da cidade (Parham, 2008: 11), e promover a exclusão ou discriminação social, ou ter um impacto negativo na saúde e bem-estar, como observado na emergência de fenómenos sócio-espaciais associados aos novos tecidos urbanos, que promovem a existência de *ambientes obesogénicos* e de *desertos alimentares*.

¹⁰³ O HLPE (2017: 28) utiliza a expressão *food environments* (‘ambientes alimentares’) para se referir aos contextos físicos, económicos, políticos e socio-culturais, nos quais os consumidores decidem sobre a aquisição, preparação e consumo de alimentos, incluindo determinantes individuais que presidem às escolhas alimentares do consumidor (rendimento, educação, valores, capacidades, etc.), além de normas políticas, sociais e culturais subjacentes a essas interacções (HLPE, 2017: 28).

Os *ambientes obesogénicos* promovem escolhas pouco saudáveis e a obesidade (Schuff, Risom & Halloran, 2019), através do entorno, oportunidades e condições de vida que envolvem um determinado indivíduo. Por exemplo, residir numa casa sem cozinha, ou numa área cujo desenho desincentiva andar a pé ou o exercício físico, ou que não promove a interação social. Contudo, caracteriza-se pela proximidade, a restaurantes de *fast-food*, exposição a publicidade, ou outros factores que influenciam o estilo de vida e os hábitos alimentares, podendo ter um peso decisivo na dieta:

“Social factors such as sedentary lifestyles, the scarcity of (or unequal access to) green public spaces, less than ideal cooking contexts, [...] combined with easy physical and financial access to ready-made meals and processed foods [...] are rapidly transforming food habits in urban areas, leading to high levels of consumption of foods of low nutritional value.” (FAO, 2019b: 8)

Esta relação próxima entre o desenho urbano e as condições que potenciam a obesidade tem sido descrita como *fat city* (‘cidade gorda’) ou *obesity* (‘cidade obesa’) — no qual a metáfora da cidade como organismo e os diferentes tipos de metabolismo urbano são enfatizados (Marvin & Medd, 2006).

As paisagens alimentares podem, também, configurar *desertos alimentares* — isto é, entornos de difícil acesso a alimentos frescos e saudáveis, financeiramente acessíveis e nutritivos (Parham, 2015a: 234), ainda que haja disponibilidade de outros alimentos, como produtos processados:

“[...] food deserts may contain substantial numbers of fast-food outlets, service station ‘road pantries’, and food shopping based on high cost but lower quality convenience stores. If the food desert contains supermarkets, the food on offer may be of poorer quality and higher price [...] and will not be within a walkable radius of 400-500 metres for most. Online shopping opportunities may be restricted or non-existent. Take up of organic food box schemes will be low.” (Parham, 2008: 53)

O HLPE (2017: 29) refere-se, ainda, a ‘pântanos alimentares’ (*food swamps*), áreas com abundância excessiva de alimentos pouco saudáveis, e reduzido acesso a alimentos saudáveis. A forma urbana pode, portanto, impactar directamente os hábitos alimentares — e a saúde dos seus habitantes:

“[...] the structure and design of cities impacts the way we eat. The interdependent relationship between health, food systems, and the built environment is something that needs to be addressed in new ways [...] to support a better quality of life.” (Schuff, Risom & Halloran, 2019)

Nesse sentido, a qualidade de vida e bem-estar poderão ser potenciados pela re-introdução das actividades alimentares, configurando sistemas de proximidade (da produção ao comércio retalhista) que promovam dietas e estilos de vida mais saudáveis, mas também um maior sentido de comunidade e coesão social. O espaço público poderá ser particularmente beneficiado, configurando-se como espaço de encontro e ancoragem destas actividades — em praças, largos, ruas e outros elementos fundamentais da forma urbana, que caracterizam a identidade das cidades.

“People come together around food, and food brings people together [...]. For this reason, cities looking for ways to bring people together to improve quality of life should consider ways to integrate food into their programs.” (Roberts, 2001: 46)

. lazer, entretenimento e turismo

À medida que os espaços de produção vão desaparecendo, os espaços de consumo têm proliferado — com cada vez mais restaurantes, cafés e bares, além de festivais e outros eventos gastronómicos. Assistimos, portanto, a uma alteração do significado social da cidade da *produção para o consumo* (Zukin, 1991: 201), que se evidencia no seu carácter alimentar. Estes espaços de consumo, com diferentes dimensões, conceito, cozinha e público-alvo, enfatizam o seu carácter de entretenimento, na contemporaneidade (Jáuregui, 2012: 130), sendo potenciado por fenómenos de competição urbana, empreendedorismo e turismo de massa crescente — aos quais Lisboa não é alheia.

O turismo tem tido igualmente um papel relevante na promoção de bairros cosmopolitas onde é possível ter uma experiência gastronómica culturalmente rica, conhecidos como *bairros foodie*, como em Barcelona, Londres ou Berlim (Sbicca, 2018: 5-6; Steegmann, 2017: 13-206). Também se observam novas formas de turismo cultural, incluindo o *gastro-turismo* e o *alco-turismo*, que se destinam não só a atrair novos residentes, mas, também, a tornar estes lugares destinos turísticos (Bell, 2007: 9).

Neste contexto, a alimentação tem vindo a ser mercantilizada, pelo que o comer fora foi rebaptizado como *foodatainment* ('entretenimento alimentar') por Finkelstein (1999). Um fenómeno semelhante ocorre nas áreas que concentram bares, *pubs*, bares temáticos, experiências de bebidas e outros tipos de *drinkatainment*, que enfatizam o papel da *noite* na revitalização urbana (Bell, 2007: 13).

Outros elementos das paisagens alimentares têm, igualmente, vindo a ganhar destaque no lazer e turismo, onde se destacam os mercados tradicionais. Efectivamente, estes equipamentos têm vindo a tornar-se objecto de visitas, como espaços autênticos e imbuídos de identidade local — distintos dos homogéneos e incharacterísticos supermercados.

Também a produção pontual existente nas cidades é, muitas vezes, encarada como actividade de lazer, mais do que um trabalho ou actividade económica (como veremos, também em Lisboa).

Neste contexto é, contudo, importante referir que este carácter de lazer, a que se associam hoje a certas dimensões das paisagens alimentares, é apenas possível perante a profunda transformação ocorrida nos sistemas alimentares — em particular desde a Revolução Verde, que permitiu aumentos expressivos dos volumes de produção, e ultrapassar o sentido de carestia e imprevisibilidade que caracterizavam o abastecimento alimentar tradicional.

Com a abundância alimentar daí resultante, o carácter de lazer e os seus valores mais simbólicos e conviviais (por oposição aos funcionais) puderam ser redescobertos — à semelhança do que ocorreu com o acto de cozinhar (Salvador, 2016a) — contribuindo para uma alteração profunda na forma como as paisagens alimentares são percebidas e vivenciadas na cidade.

. regeneração urbana e gentrificação alimentar

As paisagens alimentares podem, também, assumir-se como agentes de *regeneração urbana*, integrando uma identidade urbana distinta (‘cidade hospitaleira’), centrada em particular na experiência dos espaços de consumo e que é utilizada como engenho de promoção do lugar (Bell, 2007: 7-8).

“[...] urban regeneration, place promotion and civic boosterism utilize food and drink hospitality spaces as public, social sites for the production and reproduction of ways of living in and visiting cities and neighbourhoods. [...] They are, arguably, spaces for the forging of new (or renewed) modes of urban living [...]” (Bell, 2007: 7-8)

Os mercados tradicionais têm-se assumido, particularmente, como dispositivos de regeneração urbana, sendo renovados e redesenhados para atrair consumidores que procuram experiências alternativas (Gonzalez & Waley citados por Cohen, 2018a; Parham, 2015a: 83). Tornam-se assim, de forma planeada ou não, agentes dinamizadores de um bairro, despoletando e concentrando numerosos outros estabelecimentos de restaurantes, lojas, etc. num processo que se auto-potencia (fig. 2.16).

A instalação progressiva de actividades alimentares — por exemplo, supermercados, mercearias e outras lojas especializadas — como forma de dinamizar certas áreas habitacionais e/ou combater a existência de desertos alimentares (Cohen, 2018a), pode, contudo, desencadear processos de transformação urbana, estratégica ou espontânea, e despoletar a sua transformação demográfica.

Nesses casos, as populações residentes vão sendo substituídas por outras de estatuto mais elevado, com as respectivas transformações do ambiente construído. Podemos, então, referir-nos à *gentrificação* de certas zonas da cidade (Stegmann, 2017: 188-216; Parham, 2008: 11-44), potenciada por via dos espaços alimentares e dos estilos de vida que promovem¹⁰⁴ — ou a uma *gentrificação alimentar*.

Os bairros gentrificados tornam-se, assim, qualitativamente distintos dos seus predecessores — na composição profissional e demográfica dos habitantes, nas suas atitudes, estilo de vida, gostos e perfis de consumo. Estas preferências manifestam-se, igualmente, na aparência dos estabelecimentos e dos produtos oferecidos, constituindo, em si, um factor de diferenciação social. Zukin (1995: 9), por exemplo, refere-se à apresentação ‘sensual’ das frutas e vegetais nos mercados de produtores e nas lojas *gourmet* como um factor que promove a gentrificação, por colocar o ‘bairro no mapa do prazer visual’.

“[...] food stores and restaurants anchor many of today’s urban transformations. Like all shopping, food shopping can be both a means of acquiring cultural capital and a form of socialization, and whether bohemians and gentrifiers cook at home or eat out, the number and variety of consumption spaces dedicated to good food increase dramatically with gentrification.” (Zukin, 2008: 735)

¹⁰⁴ Em Lisboa, por exemplo, tem sido possível observar esse fenómeno no bairro de Marvila, onde primeiramente se instalaram a Fábrica de Cerveja Musa, restaurantes como o Dinastia Tang e Aquele Lugar que Não Existe, ou o Café com Calma, e a que se seguiram as galerias de arte, ateliers de arquitectura, de design, lojas de mobiliário vintage, etc. transformando-a numa área vibrante e criativa.



Figura 2.16 – Paisagens Alimentares Urbanas: Borough Market, em Londres, epicentro de um bairro regenerado em torno da alimentação (CK Travels).

Esse fenômeno ocorre, também, no seio do próprio sector já que, à medida que novos e mais caros negócios alimentares se instalam, outros anteriores são forçados a abandonar estas zonas, incapazes de suportar o aumento das rendas. Mesmo a procura por práticas de consumo *alternativas* (mais éticas, biológicas, locais, etc.) — que promove a instalação de mercados de produtores e de um certo tipo de lojas e restaurantes — pode progressivamente atrair um público mais vasto, empresas maiores e investidores imobiliários, despoletando processos de gentrificação, nessa área (Zukin, 2008: 724).

“[...] supermarkets, renovated public food markets, and even some community markets play a role in gentrification. As new residents move in, coffee shops and trendy restaurants settle in. Green supermarkets that target ‘ethical consumers’ (generally well-off households) also contribute to the ‘Whole Foods effect’, named for the tendency of the US-based healthy supermarket chain to raise real estate prices surrounding their new stores.” (Gaspard, 2019)

Nesse contexto, Parham (2008: 46) refere fenômenos de *greentrification* (green+gentrification), isto é, despoletados e/ou potenciados por um foco particular na sustentabilidade — o que, para a autora, enfatiza a expressão espacial dos sistemas alimentares alternativos e confirma a alegação de que a forma urbana pode ser um suporte de sustentabilidade e convivialidade urbanas.

Com a gentrificação, a identidade dos bairros é alterada, reduzindo-se a sua riqueza e variedade. Instalam-se estabelecimentos de cadeias como a McDonald’s ou a Starbucks, empresas pioneiras dos processos de homogeneização e as mais ‘visíveis culpadas a nível global’ (Stegmann, 2017: 216). Assim, desencadeiam-se e promovem-se processos que acabam por levar à homogeneização das paisagens alimentares — resultando frequentemente em *blandsapes* (‘paisagens desinteressantes, monótonas’), genéricas e reproduzidas em série (Bell, 2007: 12).

Os fenômenos de gentrificação podem, ainda, gerar situações paradoxais, como a existência abundante de alimentos de qualidade, mas que não estão ao alcance financeiro das populações residentes, conhecidas como *miragens alimentares* (Cohen, 2018a).

Contudo, a *gentrificação alimentar* constitui, um fenómeno particularmente complexo. Parham (2008: 11) reconhece que certas áreas (no seu caso, *food quarters*) podem contribuir para a criação de um *habitus* socialmente exclusivo. Contudo, enquanto alguns indivíduos podem ser excluídos à partida, outros podem ser apenas *parcialmente* excluídos. Isto é, alguns indivíduos poderão, por exemplo, ter poder de compra suficiente para adquirir alimentos no mercado, mas não para fazer uma refeição nos restaurantes que os rodeiam — sendo parcial, mas não totalmente, excluídos da área.

“Not all working-class people in all circumstances are excluded from the benefits of developing food-centred space. [...] the development of food quarters is benefiting local communities as well as challenging, excluding and displacing them.” (Parham, 2008: 242)

Em termos globais, Parham (2008: 251) considera que estes espaços acarretam benefícios consideráveis para as comunidades locais, através da convivialidade acrescida, abarcando um número significativo de pessoas e transcendendo classes sociais. Contribuem, ainda, para desenvolver uma comunidade reconhecível, em torno da alimentação — e que esses benefícios não devem simplesmente ser ignorados perante o problema da gentrificação. Da mesma forma, por comparação com fenómenos de exclusão gerados pela concentração das indústrias criativas, Mezzo & Minkjan (2013) acreditam que com a alimentação será necessariamente diferente:

“[Food] *can* and *will* be different. Food, by nature, is a basic need that all human beings share and a currency that all have access to. Food can become a vital connection that transcends cultural, economic and social boundaries.” (Mezzo & Minkjan, 2013: 220)

Nesse sentido, a articulação das actividades alimentares com os espaços urbanos pode acarretar benefícios económicos e sociais significativos, pela sobreposição e potenciação de funções — incluindo segurança alimentar, inovação social, consolidação das comunidades, integração social, regeneração urbana, e desenvolvimento económico competitivo (Guerrero, 2018: 21).

. criatividade e sustentabilidade

A concentração das actividades alimentares pode, igualmente, constituir um recurso valioso para as cidades, em termos criativos. De facto, a sua proximidade física em *food quarters*, *food districts* ou *food clusters* pode promover o seu potencial criativo¹⁰⁵ através das sinergias geradas e o *networking* — traduzindo-se em projectos, serviços e produtos com mais-valias sociais e económicas (Mezzo & Minkjan, 2013: 216), bem como projectos artísticos e de novos *media* em torno da alimentação.

“Food is not just sustenance but also a force for change, assimilation, and renewal — often inspiring an avant-garde.” (Åman & Caracostea, 2015: 9)

¹⁰⁵ Mezzo & Minkjan (2013: 218) estabelecem paralelos entre os bairros onde se concentram actividades alimentares e os processos das *indústrias criativas*, que promoveram a constituição de bairros de artes, design, moda, cultura, etc. através de políticas urbanas.

Através desses projectos, o papel da alimentação na economia local é realçado, apoiando a inovação e criatividade dos pequenos produtores e dos cidadãos, o sentido de pertença e integração social, e contribuindo para a integridade ecológica (Guerrero, 2018: 21). Além disso, dado que a promoção da cultura e criatividade se tornou uma estratégia-chave em várias cidades ocidentais, e perante o interesse crescente por uma alimentação saudável, justa e local, estes projectos representam uma parte cada vez mais significativa da economia urbana (Mezzo & Minkjan, 2013: 218).

“*Food clustering* can aggregate, both vertically and horizontally, several small-scale local food industries (production, transport, processing, packaging and waste/recycling). Educational and research institutions will grow to foster and support this aggregation. Eventually, because an important by-product of spatial proximity is highly symbolic value and a coherent identity, this clustering will become a catalyst of urban development, investments, eco-tourism and environmental awareness.” (Mezzo & Minkjan, 2013: 219)

Perante este potencial criativo, não é de surpreender que a UNESCO reconheça um conjunto de cidades como *UNESCO Creative Cities of Gastronomy* — actualmente 36 cidades¹⁰⁶ — distinção para a qual concorre o reconhecimento de produtos, pratos típicos e dos próprios sistemas alimentares. Estas cidades comprometem-se na partilha e desenvolvimento de experiências que lhes permitam tornar-se ‘mais sustentáveis e inclusivas’ (UNESCO, 2022), reforçando a ligação entre o potencial criativo das cidades e a sustentabilidade por via da alimentação.

“Food has inherent worth, which gives it unique potential as a metaphor and tool. All we need to do is recognise food’s true value, in order to release its creative potential.” (Steel, 2013b: 15)

De facto, os sistemas alimentares têm, na cidade, um potencial muito alargado, mas que só poderá ser alcançado se abordado de forma holística. Dado que estes operam a várias escalas — e estando as respectivas paisagens alimentares urbanas encastradas umas nas outras — existem interdependências entre elas. Assim, para que uma intervenção espacial seja eficaz, será necessário que esteja alinhada com as restantes escalas (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 36). Isto implica integrar uma ‘abordagem de sistemas alimentares’ na prática da arquitectura e do desenho urbano, como disciplinas responsáveis pela definição espacial das relações que estabelecemos com o nosso entorno — incluindo, portanto, as que o fazem através da alimentação.

¹⁰⁶ As *Cidades Criativas da Gastronomia* reconhecidas pela UNESCO (2022) são: Afyonkarahisar (Turquia, 2019), Alba (Itália, 2017), Arequipa (Peru, 2019), Belém (Brasil, 2015), Belo Horizonte (Brasil, 2019), Bendigo (Austrália, 2019), Bergamo (Itália, 2019), Bergen (Noruega, 2015), Buenaventura (Colômbia, 2015), Burgos (Espanha, 2015), Chengdu (China, 2010), Cidade do Panamá (Panamá, 2017), Cochabamba (Bolívia, 2017), Dénia (Espanha, 2015), Ensenada (México, 2015), Florianópolis (Brasil, 2014), Gaziantep (Turquia, 2015), Hatay (Turquia, 2017), Hyderabad (Índia, 2019), Jeonju, (Coreia do Sul, 2012), Macau (China, 2017), Mérida (México, 2019), Östersund (Suécia, 2010), Overstrand Hermanus (África do Sul, 2019), Paraty (Brasil, 2017), Parma (Itália, 2015), Phuket (Tailândia, 2015), Popayan (Colômbia, 2005), Portoviejo (Equador, 2019), Rasht (Irão, 2015), San Antonio (EUA, 2017), Shunde (China, 2014), Tsuruoka (Japão, 2014), Tucson (EUA, 2015), Yangzhou (China, 2019) e Zahlé (Líbano, 2013).

2.7. Contributos do Urbanismo e da Arquitectura para o desenho de paisagens alimentares urbanas

“As food has become more of an afterthought than an organizing principal of life and cities, planners and designers have become critical to creating a thriving urban environment and reconnecting people to food and place.”

(De La Salle, 2019: 118)

As disciplinas do Urbanismo e da Arquitectura não se têm mantido à margem das preocupações contemporâneas com o desenvolvimento sustentável, alterações climáticas ou o impacto do entorno construído. No entanto, o seu papel no diálogo existente entre os sistemas alimentares e o espaço (da arquitectura à cidade) tem sido bastante limitado — especialmente se considerado o amplo espectro de espaços alimentares sobre os quais podem agir, bem como o seu potencial para cidades sustentáveis.

A integração da alimentação na concepção da cidade tem, portanto, sido frequentemente superficial e tardia no processo, quando existe de todo. Durante décadas, o planeamento ‘alimentar’ tratou apenas de acomodar hipermercados, encontrar localizações periféricas para os mercados grossistas, assumir o declínio dos mercados tradicionais como inevitável, e tratar a agricultura urbana como um ‘estilo de vida hippie e romantizado’ (Parham, 2016: 16). Não se considerava haver uma relação profunda entre a alimentação e o sentido de *lugar* (*place-making*), e, ainda que reconhecido que os mercados e cafés acarretam ‘cor e vibração’, frequentemente a alimentação era ‘adicionada depois de todos os aspectos importantes do desenho estarem resolvidos, como o estacionamento’ (Parham, 2016: 16).

“[...] food has too often been relegated to the margins of the design disciplines, as a taken-for-granted aspect of place, narrowly conceived as offering a surface gloss of vitality or applied as a kind of pleasant afterthought in spatial design terms.” (Parham, 2015a: 268)

Contudo, os arquitectos podem ter um papel particularmente relevante, pelas suas competências e capacidades disciplinares. Como Wiskerke & Verhoeven (2018a: 12) referem, se um sociólogo pode analisar as relações sociais e as interligações entre lugares e pessoas através do abastecimento alimentar, o arquitecto consegue, além de explorar essas relações espacialmente, também *visualizá-las*. Consegue, ainda, visualizar *outras práticas e ambientes possíveis*, definindo prioridades e tornando explícitas as diferentes consequências espaciais, mesmo em termos de *qualidade espacial* — uma dimensão frequentemente ausente nos debates sobre o futuro da alimentação.

Outras autoras têm-se referido a este olhar arquitectónico como a adopção de uma *food lens* (‘lente alimentar’) (Steel 2019a; Steel, 2013a; De La Salle, 2019: 118), que permite aferir a forma como a cidade e as suas periferias são pensadas, oferecendo uma nova perspectiva operativa. Em entrevista realizada nesta investigação, Carolyn Steel (2019a) considera, mesmo, que os arquitectos têm uma

capacidade particular de ver o enquadramento global e articular dados a grande escala (*big picture*), por oposição à atenção exclusiva ao detalhe, uma qualidade útil para lidar com estes temas complexos.

“The ability to see where it’s all connected is definitely the skill of an architect — that helicopter vision.” (Carolyn Steel citada por Costigan, 2020: 26)

Além disso, enquanto os geógrafos reconhecem os significados sociais e culturais da produção e do consumo alimentar num conjunto de escalas — enquanto *localizações* —, os urbanistas e arquitectos têm destacado que essas escalas incluem espaços específicos em casa, espaço públicos, espaços sociais, no bairro, cidade, regionais e globais (Parham, 2008: 39). Assim, as actividades alimentares são, cada vez mais, tomadas como factores que desenham os ambientes, físicos e sociais do quotidiano (Wiskerke & Verhoeven, 2018a: 11), uma visão é fundamental para interligar fenómenos quotidianos a escalas distintas e operar transformações *estruturais* (Sonnino, Tegoni & De Cunto, 2019: 115).

Assim, tem-se verificado um reconhecimento crescente do papel que as disciplinas de desenho urbano podem ter na definição dos sistemas alimentares, através da sua interligação com os ambientes materiais em que já trabalham: casa, locais de trabalho, rua, espaço público e instituições públicas (Komisar & Nasr, 2019: 77). Esse papel tem sido particularmente destacado na agricultura urbana, como veremos, enfatizando-se que o desenho urbano, pela sua “transversalidade a outros temas tais como o abastecimento alimentar das cidades, a educação ambiental, a integração social ou os espaços de lazer, permite aos urbanistas intervir e elaborar propostas para uma melhor articulação destes espaços [de produção] a nível territorial” (Leal, 2015: 1).

No entanto, o potencial das paisagens alimentares urbanas só poderá ser alcançado se este trabalho abarcar a totalidade do sistema alimentar — da produção à gestão de resíduos — considerando que todas estas actividades ocupam e transformam espaços específicos, e que os arquitectos detêm responsabilidade profissional e ética sobre todo o ambiente construído.

“Architects have addressed food issues individually, but have yet to take an integrative approach that meaningfully engages urban citizens with all processes of the food system. [...] Architects can reintegrate a variety of food activities (beyond spaces solely dedicated to consumption) by challenging the accepted spatial relationships between the landscapes where food is grown, the buildings and surfaces where it is prepared, stored, and eaten, and areas used for waste disposal.” (Elliott, 2010: iv-6)

Desenhar paisagens alimentares trata-se, então, de pensar o Desenho Urbano, a Arquitectura e os espaços da cidade em diálogo vivo e permanente com o sistema alimentar. Isto significará repensar a cidade ao nível dos princípios que regem o seu urbanismo, a forma urbana e os próprios edifícios, em diálogo permanente com a sociedade civil, as suas várias organizações, associações e ONG’s, os actores do sector público e privado envolvidos no sistema alimentar, as universidades e outras instituições de investigação, e os governos locais e municipais, de forma a alcançar as soluções que melhor servirão os interesses e necessidades da sociedade, como um todo, e o planeta, a curto, médio e longo prazo.

“From an architectural perspective, I would say whatever you are designing, ask how the occupants or residents are going to eat, because they’ve got to do it three times a day. Where’s the food coming from? How are they going to encounter it? Is the social opportunity of that moment going to be expressed? Is the economic opportunity of that moment going to be expressed? Will the world be made a better place by whether that group of people — whether they are the workers in a factory or the dwellers in a home — by the fact that they ate that day? Is a landscape somewhere going to be more beautiful, more sustainable? Are people on the other side of the world going to have better jobs or worse jobs? Are animals going to be abused or not? Is the world going to fry to a crisp or not? *It’s all there in that plate of food.*” (Carolyn Steel citada por Architecture Today, 2020)¹⁰⁷

Para Parham (2015a: 180-181), é efectivamente da *responsabilidade do arquitecto* trazer e pensar as actividades do sistema alimentar na sua relação com o espaço — incluindo aquelas anteriormente existentes, entretanto abandonadas, mas que podem ser redescobertas¹⁰⁸.

No entanto, o facto de se defender que os arquitectos desempenham um papel fundamental e central nestes processos não significa, naturalmente, que seja desejável que o façam de forma isolada — como, aliás, nunca fazem. Como Oliveira & Truninger (2022: 20), para alcançar a necessária transição dos sistemas alimentares (e respectivas paisagens alimentares) é necessário um trabalho inter e transdisciplinar sobre o espaço, tanto mais relevante quanto mais abrangente for a escala de intervenção, convocando “geógrafos, arquitetos paisagistas, designers, especialistas em planeamento do território, botânicos, biólogos, agrónomos, gestores de logística, especialistas em consumo, engenheiros e cientistas alimentares”, para operacionalizar uma visão verdadeiramente holística da multidimensionalidade da alimentação.

O papel da Arquitectura e Urbanismo é, neste contexto, destacado pela sua capacidade de síntese desses vários saberes, bem como de evocação das dimensões culturais, sociais e simbólicas (às quais a alimentação também se associa), e de concretização dessa síntese numa solução real, espacial.

¹⁰⁷ Esta visão deu título ao artigo ‘It’s all in that Plate of Food: an interview with Carolyn Steel’ na *Revista Cidades, Comunidades e Territórios 41* (Salvador, 2020), onde foi publicada uma parte da entrevista realizada à arquitecta britânica, nesta investigação.

¹⁰⁸ Nesse sentido, Komisar & Nasr (2019: 78) também destacam que a compreensão histórica e geográfica das condições existentes e potenciais para a alimentação nas cidades deve ser integrada na investigação sobre o seu desenho urbano.

2.8. Princípios de planeamento e desenho urbano para as Paisagens Alimentares Urbanas

As soluções preconizadas para as Paisagens Alimentares podem assumir distintos modelos. Contudo, para que sejam mais sustentáveis e resilientes, é importante que as actividades alimentares sejam entrecruzadas com o tecido urbano e os seus elementos (espaços públicos, ruas, edifícios) de forma *integrada* e no *início do processo* de planeamento e desenho.

“[It should be] An urbanism in which food is not the latest ‘fix’ to be added as a new way to market, but rather a key and long forgotten component around which new and just social arrangements, ecological practices and ways of life must be reinvented.” (Tornaghi, 2018: 3)

. Sistema Alimentar como infra-estrutura urbana

O conceito de sistema alimentar permite compreender as componentes, fluxos e interligações entre as actividades necessárias, mas também actuar como *conceito operativo*, contribuindo para uma acção efectiva sobre o tecido urbano e as suas infra-estruturas. Nesse sentido, perspectivar o sistema alimentar como uma Infra-estrutura Alimentar pode ser particularmente útil, oferecendo uma lente através da qual aferir o seu funcionamento (fluxos, metabolismo) e espacialidade:

“Viewing food systemically also serves as a lens to analyse food as part of the urban metabolism with flows between components and interfaces with other relevant thematic fields of urban planning in growth centres.” (Kasper et al, 2017: 1011)

A designação de *sistema* é, aliás, especialmente relevante, por oposição a concepções mais lineares e simplistas, como a de *cadeia alimentar* (‘food chain’) ou de *circuito alimentar* (‘food circuit’), dado que um *sistema* é um conjunto interligado de elementos, meios e/ou processos, organizados de forma coerente, de forma a alcançar um determinado objectivo — por exemplo, no corpo humano, o sistema respiratório, nervoso ou digestivo, compostos por diversos órgãos¹⁰⁹.

Este funcionamento coordenado é particularmente evidente sob a perspectiva de fluxos. No sistema alimentar, os fluxos envolvem alimentos/nutrientes, recursos naturais e económicos, questões culturais. A expressão *sistema* enfatiza, portanto, a noção de rede e interdependência entre as diversas actividades, actores, infra e superestruturas, com vista ao seu fim específico — alimentar uma determinada população. Além disso, os sistemas são ‘mais do que a soma das partes’, pelo que detêm uma especial capacidade de adaptação (Blay-Palmer et al, 2019), característica fundamental para a sua resiliência.

¹⁰⁹ Aliás, não é coincidência que as próprias cidades tenham vindo a ser comparadas ao funcionamento do corpo humano, principalmente desde a transição para um modelo industrial, no século XIX. A Paris oitocentista foi comparada pelo seu primeiro ministro a um grande cérebro, ligado ao resto da França por linhas de telégrafo e de caminho-de-ferro, como um sistema nervoso (Picon, 2015: 75). Paralelamente, no seu romance *Le ventre de Paris* de 1873, Zola (2009) cunhava a metáfora da cidade como um ventre, um sistema digestivo que se alimentava de produtos vindos de fora e expelia resíduos. Comparava, também, os seus mercados a um coração que bombeava sangue para toda a cidade (Zola, 2009: 25-29).

Os sistemas alimentares têm, também, vindo a ser reconhecidos como sistemas urbanos básicos, tal como os sistemas de transporte, abastecimento de água, drenagem, energia (electricidade, gás, etc.), gestão de resíduos, e mesmo a estrutura ecológica. Porém, os sistemas alimentares não apenas coexistem com estes sistemas urbanos, como também deles dependem e neles impactam — interligações que têm vindo a tornar-se mais evidentes e compreendidas (Komisar & Nasr, 2019).

Para os restantes sistemas urbanos, tem sido claro que o seu bom funcionamento depende da existência e articulação de um conjunto de estruturas e infra-estruturas, com requisitos específicos em termos de desenho (localização, traçados, dimensões/secções, etc.) e materiais, que é fundamental garantir. Os volumes (das matérias, pessoas ou energia), origens, percursos, débitos dos fluxos e necessidades da população são avaliadas para permitir um abastecimento eficiente e suficiente¹¹⁰.

“As cidades estruturam-se assim em função da física dos fluidos, primeiro a partir de grandes eixos assegurando altos débitos, em seguida com ramos secundários e terciários para distribuir as pessoas e os bens até ao seu destino final. É o mesmo modelo que foi utilizado para os esgotos, para a distribuição da água, do gás, da electricidade.” (Ascher, 2010: 162)

Enquanto estes sistemas urbanos têm beneficiado de um planeamento sistémico — sendo a sua gestão atribuída, até, a departamentos camarários específicos — o mesmo não se tem verificado para o sistema alimentar. O seu funcionamento é tomado como garantido (Pothukuchi & Kaufman, 1999: 213), como se os alimentos se materializassem na cidade. Contudo, também ele carece de estruturas e infra-estruturas específicas, que devem ser planeadas com vista à sua articulação — espaços de produção, mercados, supermercados e lojas, espaços de consumo, redes de distribuição, gestão de resíduos, etc.

Nesta visão do sistema alimentar como infra-estrutura, Kasper et al. (2017: 1011) defendem, ainda, que os fluxos e interacções devem ser contemplados dentro da cidade e na sua relação com o entorno rural (ligações urbano-rurais), do ponto de vista ecológico (energia, água, resíduos, recursos, poluição), social (pessoas, informação, inovação, práticas, ideias) e económico (materiais, produção, bens).

A complexa leitura desta circulação dos alimentos, pelas infra-estruturas, pode ser auxiliada pela perspectiva do *metabolismo urbano* — ainda que, segundo Picon (2015: 77) a transcenda:

“[...] urban metabolism is infrastructural at a deeper level than the traditional layering of roads, railways, airlines, markets, and eateries that enabled food to be circulated and consumed before being disposed through another set of infrastructures: trash collection and recycling systems.”

¹¹⁰ Por exemplo, para garantir o abastecimento de água a uma cidade, é necessário contemplar a(s) sua(s) bacia(s) hidrográfica(s), os equipamentos e instalações requeridos para a sua captação, adução e tratamento, estações de tratamento da água, reservatórios, e redes de distribuição, como condutas, ramais de abastecimento, etc. — isto é, considerar um conjunto estruturas, edifícios e infra-estruturas (mães d’água, reservatórios, aquedutos, etc.) que respondem às condições naturais e aos requisitos físicos deste abastecimento. O mesmo se verifica para os transportes, pensado como conjunto de origens, destinos, volumes de passageiros/mercadorias, vias rodoviárias e ferroviárias, interfaces, e múltiplos terminais rodoviários, ferroviários portuários e aeroportuários.

É um facto que alguns espaços e lógicas subjacentes aos sistemas alimentares já integram outros sistemas urbanos, como os espaços de produção alimentar (agricultura urbana) na Estrutura Ecológica ou a circulação de produtos alimentares nas redes de transportes¹¹¹. Mas esta separação por ‘disciplinas’ promove uma abordagem sectorial das suas actividades, requisitos, actores envolvidos, e impactos ambientais, sociais e económicos. Acima de tudo, encobre a interdependência e interacções entre eles.

Assim, o desafio proposto é perspectivar *todos* os espaços alimentares da cidade como uma rede funcional e articulada, de fluxos, espaços e actores — uma verdadeira Infra-estrutura Alimentar que, como as outras, é extensa e complexa, pelo que requer planeamento, gestão e manutenção. Neste contexto, a concepção de *Continuous Productive Urban Landscapes* oferece (como veremos) uma referência visual e conceptual particularmente rica, para alcançar essa interconectividade.

Mais do que como ‘programa’ de determinada intervenção, actuar sobre a cidade, nesta perspectiva, significa compreender a alimentação na sua dimensão sistémica, de interacção com os restantes sistemas urbanos, com os entornos ambiental, social e económico existentes, e interligação com as características e condicionantes naturais do território. Ver a cidade sob essa lente hierarquizará opções, revelará umas soluções como mais adequadas ou resilientes — e inviabilizará outras.

Essa abordagem deverá, contudo, transcender a sua mera operatividade funcional, e considerar uma perspectiva humana e social, abarcando dimensões culturais e históricas, os impactos destes espaços, as dinâmicas sociais e económicas geradas, aspectos simbólicos, identitários e de estilo de vida promovidos — motivo pelo qual o envolvimento de arquitectos e urbanistas será fundamental.

“En este sentido, la comida es mucho más que un programa de contenidos en el ‘proyecto’ de la ciudad, o un mero servicio que ésta ofrece, como la gasolina o el agua corriente. La alimentación de las personas es un fenómeno complejo, poliédrico, que influye en la ciudad de una forma estructural; y no solo condicionando la cadencia de espacios-tiempos que la gobiernan, sino transformando la propia forma urbana a través de sus dinámicas.” (Steedmann, 2017: 40)

O entendimento proposto, nesta investigação, do sistema alimentar como uma Infra-estrutura Alimentar urbana privilegia, portanto, lógicas de *continuidade, multifuncionalidade e articulação* de espaços e fluxos — uma abordagem que pode contribuir para a estruturação e organização de espaços, equipamentos e outros elementos urbanos intersticiais e residuais, ganhando um *sentido de lugar* no todo, promovendo o carácter dinâmico e activo desses espaços, e garantindo a continuidade, articulação e funcionamento do sistema alimentar, nas suas várias dimensões.

¹¹¹ De facto, uma parte significativa do transporte urbano deve-se à alimentação, descrevendo Cohen (2017) que, todos os anos, cerca de 8.6 mil milhões de quilos de alimentos circulam por Nova Iorque, sendo cerca de 99% dos trajectos finais feito por camião. Mais de metade dos alimentos chegam por quatro pontes e dois túneis, e entre 5.5 e 12.1 milhões de toneladas circularam de e para a cidade pela George Washington Bridge.

. Mapeamento de activos alimentares: conhecer o presente e o passado, para desenhar o futuro

“A proper spatialization of the food system and of its metabolic flows is missing, inhibiting their necessary readings for urban design.”

(Marat-Mendes et al, 2021: 41)

Para que as iniciativas de planeamento, desenho urbano e arquitectura se possam implementar e prosperar, será fundamental conhecer a realidade presente e passada do contexto urbano em que se inserem, para a que estas possam ser o mais específicas e adaptadas possível, e garantir o seu sucesso. Assim, para alcançar uma Paisagem Alimentar sustentável e resiliente, será crucial desenvolver um mapeamento dos *activos alimentares* (*food assets*) da cidade (Baker, 2018), isto é, dos seus *espaços alimentares*, bem como das condições que impactam a localização e formalização desses espaços.

“The first step to organizing a city based on the theory food urbanism is to develop a land inventory of the city.” (Grimm, 2009: 30)

Esta *análise espacial* pode ajudar a revelar iniciativas de agricultura urbana, uso do solo, sistemas de transporte e logística, avaliar a segurança alimentar comunitária, processamento e transformação alimentar, canais de distribuição, mapear o acesso a alimentos (lojas e mercados de produtores), padrões de consumo, sistemas de gestão de resíduos, etc. (Guerrero, 2018: 20) — revelando informação que pode direccionar configurações espaciais estratégicas para as suas Paisagens Alimentares¹¹².

Uma das actividades onde a importância do mapeamento tem sido particularmente enfatizada é na produção alimentar (agricultura urbana) — talvez pela sua expressão mais evidente no uso do solo. Em termos históricos, esta foi, aliás, a dimensão do sistema alimentar mais representada em mapas (Atkins, 2005). Na actualidade, o mapeamento dos *activos de produção* (hortas, pastagens, campos, baldios, áreas florestais) continua a ser relevante, permitindo conhecer a realidade existentes e fornecendo uma base para a reconfigurar, identificando lacunas e potencial. O seu mapeamento pode, portanto, contribuir para a preservação de solos agrícolas, mas também para aferir onde a produção alimentar se pode localizar e como pode integrar os planos municipais (Cabannes & Marocchino, 2018: 40-41).

As hortas e quintas urbanas identificadas podem actuar como âncoras da criação e expansão de redes de agricultura urbana (Taylor & Lovell, 2012), reforçadas por espaços públicos ou privados, com dimensões e características diversas¹¹³. São especialmente destacados, neste contexto, os *espaços intersticiais* da cidade (Matos, 2010: 290-298).

¹¹² Apesar deste potencial, segundo Kremer & DeLiberty (2011: 1253) poucas têm sido as investigações que exploram técnicas de *análise espacial* no estudo de sistemas alimentares.

¹¹³ Nem todos os locais identificados como ‘livres’ podem, ou devem, ser convertidos para produção alimentar, existindo outras variáveis relevantes — físicas ou ambientais, como o tamanho, forma, qualidade do solo, ensombramento, ou variáveis pessoais e sociais, incluindo a propriedade (Kremer & DeLiberty, 2011: 1260).

Por outro lado, o mapeamento de espaços de produção, documentando a sua extensão e diversidade, pode contribuir para demonstrar agricultura urbana como um uso do solo válido e produtivo, perante os agentes políticos (Taylor & Lovell, 2012), e auxiliar a sua salvaguarda e reforço, adaptados às condições locais e sociais específicas, através de políticas e programas de agricultura urbana coerentes e eficientes. Este mapeamento pode, ainda, ajudar a viabilizar acordos com os proprietários dos terrenos (incluindo institucionais e municipais), com vista a concessões a grupos organizados de agricultores, regulamentar o seu uso, protecção pelo planeamento, ou facilitação da sua utilização agrícola, através da limpeza, remoção de escombros ou instalação de água, por exemplo (Matos, 2010: 293-294).

“Most cities have significant amounts of vacant public land where farming is practical and desirable. To adopt a policy of urban agriculture as a productive land use, urban planning departments may choose to identify public spaces that should be farmed. Another task will be to map public and private areas that are not suitable for built-up uses (steep slopes, flood plains), as well as places that have a particular natural resource value [...]” (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 308)

Porém, o mapeamento de *activos alimentares* deve transcender os espaços de produção, e abarcar todos os espaços alimentares afectos à distribuição, comercialização grossista e retalhista, espaços de consumo, etc., incluindo ruas, estradas, portos, aeroportos, ferrovias, mercados, supermercados, lojas e centros comerciais, feiras, restaurantes, cafés, cantinas, , bancos alimentares, centros de voluntariado, associações, estações de tratamento e aterros — isto é, a totalidade do sistema alimentar urbano. Neste trabalho, focar-nos-emos naqueles que se referem à Produção, Distribuição e Comercialização.

Em termos de fontes, pode recorrer-se a dados municipais, dados de acesso aberto e de outras instituições¹¹⁴ (Baker, 2018: 270), mas também outros recolhidos através de trabalho de campo e outras fontes menos institucionais. As fotografias aéreas podem ser um recurso significativo, ainda que Taylor & Lovell (2012) alertem para, no caso da agricultura, os desafios levantados pela heterogeneidade interna, com manchas dentro de manchas, a uma escala muito fina e que se transfigura no tempo, à medida que os próprios cultivos evoluem, o que dificulta a sua classificação.

Têm existido alguns estudos que, de forma parcial ou mais global, procuram mapear *activos alimentares*, em várias cidades — incluindo árvores de fruto em Nova Iorque e Tóquio, por exemplo¹¹⁵ ou os elementos constituintes dos ambientes alimentares, à escala nacional, nos EUA¹¹⁶.

¹¹⁴ Por exemplo, em Toronto foram mapeados mais de 3500 *activos alimentares* por um grupo de trabalho composto por membros da comunidade e profissionais (Baker, 2018: 270-271).

¹¹⁵ Na cidade de Nova Iorque (EUA), por exemplo, um projecto tem mapeado as árvores — o *New York City Street Tree Map* — registando 694 249 árvores de 234 espécies distintas, e estimando os benefícios ecológicos associados (New York City Street Tree Map, 2019). Também em Tóquio (Japão), o projecto *Tokyo Local Fruit*, iniciado em 2012, mapeia — através de inquéritos online, regista histórias e memórias pessoais — ‘caminhos de fruta’ através da cidade, onde é possível encontrar diversas espécies, conhecer técnicas de preparação alimentar, e partilhar conhecimento (Berthelsen, Braiterman & Mantell, 2013: 95).

¹¹⁶ Nos EUA, a USDA (U.S. Department of Agriculture) desenvolveu um *Food Environment Atlas* à escala nacional, onde procuraram mapear os diferentes factores que conformam os ambientes alimentares, influenciando as escolhas alimentares e impactando a qualidade da dieta — incluindo a proximidade de

O estudo realizado por Kremer & DeLiberty (2011) sobre Filadélfia, nos EUA, é especialmente interessante. Realizando entrevistas prévias, os autores procuraram mapear os actores do sistema alimentar, incluindo agricultores urbanos, projectos de CSA (*Community-Supported Agriculture*), mercados de produtores, donos de negócios, oficiais do governo, e organizações locais. Estes actores foram apenas incluídos se fosse possível comprovar a sua ligação directa com o sistema alimentar local da cidade (origem dos alimentos, pontos de recolha na cidade, etc.).

Os autores procuraram, ainda, avaliar a *bacia alimentar* da cidade, mapeando a origem dos produtos vendidos nos mercados de produtores (num total de 94 propriedades produtivas), bem como as *food miles* percorridas entre os locais de produção e os respectivos mercados, através da avaliação das rotas adoptadas (em média 98 km). Tentaram, ainda, avaliar o potencial de produção da cidade, identificando os terrenos potencialmente disponíveis (cerca de 8% do solo da cidade), através de uma metodologia complexa de cruzamento de ferramentas (Kremer & DeLiberty, 2011: 1257-1260).

O mapeamento de *activos alimentares* pode, portanto, contribuir para o planeamento e desenho de paisagens alimentares mais sustentáveis, resilientes e inclusivas, expondo os recursos locais reais ou potenciais, e tornando-os operativos. Baker alerta, contudo, que este mapeamento é apenas o primeiro passo no repensar dos sistemas alimentares em contexto urbano:

“The asset mapping, however, is only one step — points on a map or entries into a database. The real work comes in putting the tool to use to strengthen food systems connections, networks of advocates and stakeholders, value chains, policy and governance.” (Baker, 2018: 273)

lojas/restaurantes, preços dos alimentos, programas de assistência alimentar e nutricional, e características da comunidade (<https://www.ers.usda.gov/data-products/food-environment-atlas/>). Cada um destes factores é discriminado em indicadores demográficos, económicos, impostos, distâncias, estatísticas, etc. permitindo uma análise detalhada de cada um. Os objetivos deste Atlas são reunir diversas estatísticas sobre indicadores do ambiente alimentar para estimular a investigação sobre o tema, fornecer uma visão espacial da capacidade de acesso de uma comunidade a alimentos saudáveis e avaliar o seu sucesso em fazê-lo (USDA, 2020).

. Paisagem alimentar urbana: agricultura urbana

Uma das principais estratégias de desenho urbano apontadas para o reforço do sistema alimentar em contexto urbano é a implementação de espaços com uma dimensão produtiva, públicos e privados — isto é, promover a *agricultura urbana* (AU).

A dimensão produtiva pode ser integrada de diferentes formas, e com recurso a diferentes sistemas de produção. Podem ser *parques-jardim*, isto é, grandes áreas verdes multifuncionais, com áreas destinadas à produção de hortícolas e frutas, bem como à produção de plantas medicinais e ornamentais. À escala do bairro, podem ser *praças produtivas* e *ruas produtivas*, desenhadas para incluir a agricultura (incluindo árvores de fruto) nos espaços disponíveis, e que se assumem como espaços de interacção social (Dubbeling & Bracalenti, 2018: 198) — uma concepção semelhante à de *boulevards alimentares*, descritas por Grimm (2009: 38) como ruas desenhadas ou adaptadas a paisagens produtivas, com árvores de fruto, produção em canteiros e elementos verticais (vedações).

Podem, ainda, configurar-se como *florestas agroalimentares* ou os *bosques de alimentos* (*food forests*)¹¹⁷, isto é, áreas florestais focadas na produção de alimentos e outros produtos¹¹⁸, que funcionam como ecossistemas naturais. São compostos por árvores, arbustos e plantas que se complementam, incluindo tanto espécies naturais e cultivadas, como espécies nativas e exóticas (Graaf, 2018: 183).

O espaço público detém um papel particular, pela sua extensão, disseminação e mesmo interligação. Se a introdução de *espaços públicos verdes* convencionais (*urban greening*) possui vantagens ambientais significativas¹¹⁹, ao ser-lhes acrescentada uma *dimensão produtiva*, os seus benefícios são expandidos, abarcando todos aqueles associados à AU. Esta pode, portanto, ser uma estratégia de promoção da *multifuncionalidade* dos espaços, propondo Smit, Nasr & Ratta (2001: 10) a visão de uma *paisagem edível*, para contrariar a postura convencional de que os usos produtivos em meio urbano são os industriais e comerciais, enquanto os espaços livres são recreativos e estéticos.

Mesmo com a sua relevância histórica e benefícios, o uso do solo pela AU encontra-se, por vezes, limitado pelos instrumentos de planeamento e instituições governamentais (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 307). Contudo, um número crescente de governos locais, nacionais e agências internacionais têm incluído a AU nas suas estratégias de desenvolvimento. Têm-se também desenvolvido vários projectos, redes e estratégias focados na produção alimentar, de iniciativa cívica.

¹¹⁷ Por exemplo, a Beacon Food Forest (Seattle, EUA), iniciada em 2009, com cerca de 2 ha.

¹¹⁸ Uma *floresta alimentar* funcional pode ter um rendimento substancial por hectare, sem utilização de combustíveis fósseis, fertilizantes artificiais, pesticidas ou agricultura intensiva. Mas uma floresta alimentar também enriquece o ambiente urbano, periurbano e rural, sendo o resultado colaborativo entre pessoas e entorno, constituindo um ambiente onde se pode aprender sobre e com a Natureza (Graaf, 2018: 183).

¹¹⁹ Os espaços verdes reduzem a poluição e o ruído, equilibrando os microclimas urbanos, mantendo de *habitats* e biodiversidade, além de poderem contribuir para a preservação dos solos e recursos hídricos. Podem actuar como sumidouros de carbono naturais, reduzindo os valores de GEE das cidades, e contribuir para o combate às alterações climáticas (UN-HABITAT, 2020: xviii; UN-HABITAT, 2011: 103).

Por outro lado, apesar do seu ritmo acelerado, a expansão urbana tem ocorrido de forma mais dispersa, deixando espaços vazios, solo e água disponível para a AU. Mesmo no centro das cidades, existem sempre lotes vazios que podem ser utilizados, fruto das demolições.

“With such sprawl, a new possibility for agriculture exists within the city as a symbiotic land use [...]. With the unparalleled spatial reach and increasingly vast amounts of unbuilt (open) spaces in the midst of built environments, looking at space alone, a claim can be made that agriculture is becoming urban at an unprecedented scale.” (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 13)

A AU pode ser um uso do solo permanente ou temporária. Por um lado, a disponibilidade de um terreno (permanente, longo prazo ou curto prazo) influencia a actividade agrícola, a escolha de espécies a cultivar, o cuidado do solo, e o nível de planeamento investido (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 98). Por outro, o carácter temporário pode constituir uma vantagem¹²⁰, permitindo adaptar respostas.

Pode ocupar áreas extensas ou de pequenas dimensões¹²¹ — de 20 hectares a menos de 20 m² — ocupando espaços nos e em torno dos edifícios, hortas privadas, *hortas comunitárias* ou institucionais, com múltiplos talhões, quintas urbanas, parques, antigas áreas industriais (com as devidas salvaguardas), áreas ao longo de estradas, ferrovias ou outras infra-estruturas¹²², áreas não apropriadas para construção como várzeas, terrenos alagadiços, encostas íngremes, zonas em torno de aeroportos, ou junto a cursos de água. A AU pode existir em coberturas planas, terraços, pátios ou varandas.

“Urban agriculture is typically opportunistic. [...] Apart from farming in backyards, there is crop and animal production on rooftops, in window boxes, on roadsides, beside railroads, beneath high tension lines, within utility rights of way, in vacant lots of industrial estates, on steep slopes and banks of rivers, and on the grounds of schools, hospitals, prisons, and other institutions. There is aquaculture in tanks, ponds, and pens in rivers. [...] In short, urban agriculture is anywhere and everywhere that people can find even the smallest space to plant a few seeds.” (Mougeot, 2006: 5)

A criação de espaços tem levado, até, ao desenvolvimento de soluções inovadoras, incluindo espaços flutuantes, tanto históricos como actuais. Por exemplo, os *hortillonnages* medievais de Amiens (França), hoje com 300 hectares, desempenhavam até ao início do século XX um papel importante no seu abastecimento. Mais recentemente, foram projectadas as quintas flutuantes *Smart Floating Farms*

¹²⁰ Já existem alguns projectos emergentes neste campo, como o *Landshare* (Reino Unido), um projecto comunitário sem fins lucrativos, lançado em 2009, e que estabelece a ligação entre proprietários dispostos a arrendar os seus solos para cultivo (lotes, hortas, etc.) a produtores que desejam fazê-lo, a troco de uma parte da produção. Em 2012, contava com 70 000 membros. Outros projectos semelhantes: *Cambridge Garden Share*, *Edinburgh Garden Partners* e *Grow Your Neighbour's Own* (Parham, 2015a: 65-66).

¹²¹ As formas mais intensivas de AU requerem áreas pequenas (árvores frutíferas, plantas medicinais e ornamentais, cogumelos, aquacultura, gado pequeno) e podem prosperar no interior dos núcleos urbanos, enquanto formas extensivas devem ser realocadas para locais menos centrais e menos povoados (Mougeot, 2005: 12).

¹²² Dada a sua configuração linear, as áreas ao longo das infra-estruturas representam, muitas vezes, extensões consideráveis, estendendo-se bem além da área metropolitana. São normalmente propriedade do governo ou de empresas públicas ou semi-públicas. A proximidade à estrada facilita o transporte de fertilizante, água e outros abastecimentos, e potencia ainda a venda de produtos *in situ*, a quem passa (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 93).

(Barcelona), com sistemas de hidroponia e aquacultura, em três níveis (Lynch, 2015). Também a artista Mary Mattingly desenvolveu a *SWALE – Floating Food Forest* (Nova Iorque, EUA), uma floresta alimentar construída sobre uma barcaça, que oferece programas educacionais e onde os visitantes podem colher ervas, frutas e legumes gratuitamente (Swale, 2019).

“Combining the various ideas that are united around the idea of a productive urban environment, it is possible to imagine a variety of new landscapes that might emerge.” (Crawford, 2016: 148)

A introdução da AU na cidade pode ter um efeito profundo nas suas qualidades espaciais (Viljoen et al, 2015: 88), podendo os arquitectos contribuir para não apenas melhorar, mas também potenciar estes resultados (Parham, 2015a: 181). A AU pode, então, integrar soluções de planeamento e desenho urbano que suportem estas actividades. Contudo, alerta Graaf (2013: 35), é necessário que os urbanistas e arquitectos compreendam a AU como processo dinâmico e como trabalhar com ele:

“Creating agricultural niches is not like applying ‘green wallpaper’ in different tones and textures. It is a design process that integrates water, minerals, nutrients and organic material in a system that will deliver a desired outcome, usually the cultivation of both edible and non-edible products.” (Graaf, 2013: 35)

Para a consolidação de uma Paisagem Alimentar sustentável e resiliente, as soluções devem ser dinâmicas, permitindo que as formas, sistemas e uso do solo da AU evoluam, ocupando os solos enquanto estão disponíveis e promovendo a sua realocação, quando apropriado.

“More recently, open space design has incorporated principles of ecosystem planning and biodiversity conservation, including spaces for the growing of food crops, tree crops and small or even large animal agriculture. [...] Today food, forest, fish and animal production systems are being brought into urban planning for resilience and adaptation in the face of volatile economic and climate changes in cities in every region.” (FAO, 2011a: 14-15)



Figura 2.17 – Infra-estrutura Alimentar: Hortas flutuantes em Amesterdão © Mariana Sanchez Salvador.

. Paisagem alimentar urbana: edifícios edíveis e ‘agritectura’

A *paisagem edível* pode estender-se a *edifícios edíveis*, utilizando coberturas planas, terraços, pátios e varandas para cultivar vegetais, criar gado pequeno, ter actividades de apicultura ou criação de animais em gaiolas, como os coelhos. Com a variedade de espaços e soluções possíveis, as paisagens edíveis podem, então, desenhar-se em três dimensões (Smit, Nasr & Ratta, 2001: 85).

Uma possibilidade é o uso de coberturas planas — que podem representar áreas consideráveis, mesmo em contextos onde não parece existir uma disponibilidade significativa de espaço para cultivo¹²³. Por outro lado, e à semelhança do que ocorre para o espaço público, aos benefícios de climatização e retenção de água que as coberturas verdes acarretam para os edifícios, somam-se os decorrentes da AU, contribuindo para a sua multifuncionalidade e reconexão dos habitantes com os sistemas alimentares (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 36; Viljoen et al, 2015: 113).

Em Nova Iorque, começa a ser uma prática comum, referindo Steel (2020: 180-181) o exemplo da pioneira *Eagle Street Rooftop Farm* (2009), a que se seguiu a *Brooklyn Grange*¹²⁴ (2010, fig. 2.18) e a *Brooklyn Navy Yard* (2012) todas em coberturas planas. Nos *Gotham Greens* (Brooklyn, EUA), a AU recorre a estufas por cima de um supermercado Whole Foods, onde a sua produção é vendida (Ha, 2015). Outro exemplo é o *Zuidpark Urban Farming Rooftop*, em Amesterdão (Holanda), um parque público e hortas criados sobre um edifício de escritórios (Mezzo & Minkjan, 2013: 203).

O potencial de ocupação destes espaços pela produção alimentar pode ser maximizado por técnicas como a agricultura em recipientes — caixas, calhas, vasos, pneus, recipientes de plástico e até sacos — tirando partido dos espaços. A produção alimentar em edifícios pode, ainda, alargar-se às superfícies verticais — fachadas, paredes, muros, etc. — acrescentando uma outra dimensão às paisagens urbanas edíveis, ainda que apenas como complemento doméstico. Podem incluir vasos em paredes ou suspensos, plantas trepadeiras (vinhas e outras), sistemas hidropónicos, e mesmo gaiolas para pequenos animais.

Trata-se, no fundo, de aplicar a lógica de densidade em altura não apenas à população urbana, mas também aos seus meios de subsistência — configurando hortas verticais.

“Há um arranha-céus na varanda. Um arranha-céus de plantas. A horta vertical estende-se parede acima, do chão até ao tecto, vários andares de ervas aromáticas. Uns em cima dos outros, primeiro, segundo, terceiro, quarto piso... Em cada piso, bolsas com raízes lado a lado, qual apartamentos num mesmo andar.” (Fonseca, 2016: 46-47)

¹²³ Um levantamento efectuado em Bruxelas, neste âmbito, concluiu que as coberturas planas de escritórios, armazéns, fábricas, garagens, escolas, hospitais, etc. representavam uma área de 5 906 888 m², incluindo 61 coberturas com mais de 10 000 m² (URBACT, 2015a: 19)

¹²⁴ Na *Brooklyn Grange*, trabalham actualmente 12 pessoas a tempo inteiro e 30 trabalhadores sazonais, e produz quase 23 toneladas de produtos biológicos, vendidos em mercados locais, lojas, restaurantes, directamente ao público (nas bancas aí existentes), ou através de esquemas de cabazes.



Figura 2.18 – Infra-estrutura Alimentar: *Brooklyn Grange Farm* (Brooklyn Grange Farm).

Tem sido, igualmente, explorada a agricultura vertical — *vertical farming* — distribuída por vários pisos, no interior de edifícios. Benis, Reinhart & Ferrão (2017) designam-na como *Building-Integrated Agriculture* (BIA) (‘agricultura integrada em edifícios’), conjuntamente com a agricultura praticada em estufas, coberturas ou contentores. Estes modelos têm sido apontados por alguns como uma estratégia inovadora e futurista para o abastecimento urbano, contribuindo (ainda que residualmente) para a *auto-suficiência alimentar* das cidades¹²⁵. A agricultura vertical é possível pelo surgimento de técnicas de ‘horticultura sem solo’, como a hidroponia ou a aeroponia (Despommier, 2009; 34-35).

Contudo, a agricultura vertical não pode, em si, resolver a questão de um abastecimento alimentar suficiente e sustentável para uma cidade. Mesmo com sistemas altamente produtivos, a produção urbana conseguiria atingir, no máximo, *um terço* das suas necessidades alimentares¹²⁶. Para isso, teriam de ser usadas cerca de 1.5% das áreas urbanas, criando dificuldades ao nível do zonamento legal, viabilidade técnica e competição com outros usos (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 31). Além disso, apesar das vantagens no uso de *inputs*, estes sistemas não são circulares, requerendo fertilizantes líquidos sintéticos altamente especializados e utilizando elevados volumes de energia, para replicar o sol¹²⁷.

¹²⁵ Despommier (2009) é um dos seus grandes apologistas, defendendo um modelo de produção em altura, como que em estufas ‘empilhadas’ em arranha-céus. Estruturas suportam níveis de produção sobrepostos verticalmente, aproveitando ao máximo a superfície de implantação e maximizando o uso de luz, água e nutrientes, recorrendo por vezes a métodos de cultivo sem solo e de alto desempenho, e até a situações de clima controlado (Benis, Reinhart & Ferrão (2017: 6). Este modelo permitiria reduzir os níveis de poluição do solo e atmosférica, os níveis de resíduos, o uso de recursos como o solo e a água, as pragas e outras doenças, e a energia gasta com maquinaria e transporte. Permitiria, ainda, reciclar as águas residuais e gerar energia a partir da combustão dos resíduos orgânicos produzidos (Despommier, 2009: 34-35).

¹²⁶ Um estudo indicado por Jensen & Orfila (2021: 4) refere que Cleveland, no Ohio (EUA) é apenas 0.1% auto-suficiente, mas que, explorando os terrenos vazios segundo uma agricultura convencional, poderia aumentar esse valor para 4.2% a 11%, ou para 7.4% a 17.7% se combinado com hidroponia, e até 22% a 100% no caso dos vegetais e fruta.

¹²⁷ Perante a crítica sobre a energia necessária para manter o sistema em funcionamento, Despommier (2009: 38-39) argumenta que cada um destes edifícios teria de se adaptar ao contexto local, tirando partido da energia solar, geotérmica ou do vento. Benis, Reinhart & Ferrão (2017: 6), efectivamente reconheceram maiores gastos energéticos em Lisboa, onde as condições climáticas permitem boas produções com baixa tecnologia.



Figura 2.19 – Infra-estrutura Alimentar: *Pig City* (MVRDV, 2019).

Questiona-se, ainda, que alimentos poderiam ser assim produzidos. Alguns, incluindo Despommier (2009), são apologistas de que, com excepção de vacas e ovelhas, é possível produzir quase tudo — incluindo galinhas e porcos. Existem, até, projectos que exploram estas possibilidades, como a famosa *Pig City* dos holandeses MVRDV, de 2001 (fig. 2.19), onde idealizavam a criação de porcos em edifícios com dezenas de pisos, para fazer face ao elevado consumo de carne.

Contudo, os sistemas de agricultura vertical estão direccionados para produzir certo tipo de vegetais de folha, altamente perecíveis, ervas aromáticas, outros vegetais e frutas específicas (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 31). Mesmo que conseguissem suprir todas as necessidades destes alimentos, seria ainda necessário recorrer a áreas de produção periurbanas e rurais, para produzir cereais¹²⁸ e carne. Apesar disso, a possibilidade tem gerado curiosidade, interesse e até propostas dramáticas e especulativas por parte de arquitectos e designers (Viljoen et al, 2015: 113).

Assim, tentar produzir todos os alimentos necessários para abastecer uma cidade, dentro dos seus limites, não só é impossível — comparando a área de solo actualmente cultivado, a nível mundial (37%), com os tais 3% ocupados pelas cidades — como poderia colocar em causa a *natureza do urbano*:

“If cities were to include all the farmland that produces their food, [...] they would cease to be cities as we know them and would instead become some sort of urban-rural hybrid.” (Steel, 2020: 181)

Outros projectos têm explorado a optimização dos fluxos entre produção e consumo. Destaca-se o novo mercado grossista de Tainan (Taiwan), também projectado pelos MVRDV (fig. 2.20). Com 11 000 m², possui uma cobertura ondulante acessível ao público, onde se cultivam vegetais para venda no próprio mercado, e que pretende celebrar a paisagem envolvente, oferecendo miradouros, enquanto

¹²⁸ Steel (2020: 184) acrescenta, ainda, que mesmo que fosse tecnicamente possível produzir cereais nestes sistemas de produção, seria inviável por questões financeiras. Segundo a autora, os micro-vegetais são vendidos a £3.70 por cada 100 gramas, enquanto o trigo é 247 vezes mais barato (£150 por cada tonelada), além de que não ganha nenhuma mais-valia (por exemplo, frescura) por ser produzido num contexto de proximidade.

os visitantes se podem reconectar com os cultivos, organizados em socialcos. A cobertura inclui, ainda, mesas de picnic, para refeições (Wang, 2019; Crook, 2019).

A produção foi, também, um dos usos contemplados pelos MVRDV no seu *Rooftop Catalogue* (fig. 2.21), desenvolvido para Roterdão, onde elencam 130 ideias para requalificar as coberturas planas existentes (18.5 km²). Entre estes incluem-se a produção de energia, apicultura, unidades habitacionais, superfícies arborizadas, instalações desportivas, espaços de eventos, oficinas, intervenções temporárias, etc. (DesignBoom, 2021; Cutieru, 2021) com vista a um uso multifuncional da cidade.

A produção alimentar pode, portanto, assumir formas muito diversificadas, mesmo no contexto do edificado. Hemeng Zhou (2018: 258) cunhou, aliás, o termo *agritecture* (‘agritectura’, de ‘agricultura’ + ‘arquitetura’) para se referir à arquitectura que integra qualquer tipo de soluções de agricultura. O autor destaca o seu potencial, facilitando o desempenho ecológico, multifuncionalidade e diversificação dos centros urbanos, apesar dos eventuais investimentos requeridos.



Figura 2.20 – Infra-estrutura Alimentar: *Tainan Xinhua Fruit and Vegetable Market* dos MVRDV (Crook, 2019).

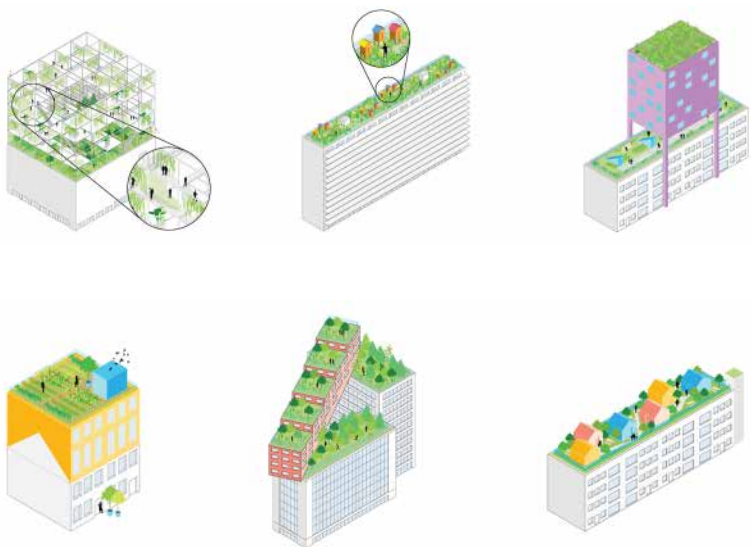


Figura 2.21 – Infra-estrutura Alimentar: *Rooftop Catalogue* dos MVRDV (DesignBoom, 2021).

. Paisagem alimentar urbana: contínuos produtivos

Os espaços de produção podem, portanto, integrar as Paisagens Alimentares em diferentes formatos e dimensões, desde poucos metros quadrados a vários hectares. Podem incluir edifícios, ruas produtivas, hortas urbanas privadas e comunitários, quintas, praças produtivas, florestas agroalimentares. Podem ser integrados em cinturas verdes (*green belts*), corredores verdes, ‘dedos verdes’, etc.

Contudo, com vista ao seu funcionamento ecológico, os espaços produtivos deverão organizar-se segundo lógicas de *continuidade*, interligando-se e integrando-se no tecido urbano, assegurando a sua multifuncionalidade, sustentabilidade e resiliência. Assim, combinando as visões de *paisagem contínua* (a partir do conceito de *continuum naturale*) e de *paisagem urbana produtiva*, podemos conceber espaços produtivos que se configuram como uma *paisagem urbana produtiva contínua*, contribuindo para novas estratégias de desenho urbano (Matos, 2010: 212-213).

Esta perspectiva vai de encontro à proposta de *Continuous Productive Urban Landscape* (CPUL), desenvolvida por André Viljoen e Katrin Bohn¹²⁹, como redes de espaços abertos cultivados, literal e espacialmente contínuos¹³⁰ — associados à perspectiva da infra-estrutura verde, ou *ecostructura* (Viljoen, Bohn & Howe, 2005; Bohn & Viljoen, 2005c). Ligar-se-iam dentro da cidade e além desta, promovendo ligações entre o urbano e o periurbano. Incluiriam agricultura, espaços exteriores de lazer e comerciais, *habitats* naturais, corredores ecológicos e vias de circulação leve, numa lógica de rede. A imagem visual promovida pela continuidade desta infra-estrutura é enfatizada pelos arquitectos:

“CPULs will be city-traversing open spaces running continuously through the built urban environment, thereby connecting all kinds of existing inner-city open spaces and relating, finally, to the surrounding rural area. [...] [CPULs] could look like Venice with the canals transformed to become fields.” (Viljoen, Bohn & Howe, 2005: 11-16)

A configuração das CPUL’s varia, no entanto, consoante as características específicas do *lugar*, condições e pressões concorrentes (Bohn & Viljoen, 2005c: 150). Não procurando operar sobre uma *tábua rasa*, preconiza-se o diálogo com e sobre uma realidade *pré-existente*, entrelaçando-se com os seus espaços, complementando-os e adicionando-lhes uma nova componente sustentável¹³¹.

¹²⁹ O conceito deriva da prática profissional dos arquitectos, sediados em Londres. No âmbito de projectos desenvolvidos a partir de 1998, procuraram compreender o papel da agricultura urbana no desenho urbano, a partir de três temas emergentes na década de 1990: o *urbanismo infra-estrutural* (pensar a cidade a partir de infra-estruturas), a redução da *pegada ecológica* associada à arquitectura, e a discussão em torno da *natureza dos espaços públicos* (Bohn & Viljoen, 2005c: 152). Para os arquitectos, a integração da agricultura urbana em paisagens produtivas contínuas permitia abordar estas três dimensões simultaneamente. Foi particularmente desenvolvida em *Continuous Productive Urban Landscapes. Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities* (Viljoen, Bohn & Howe, 2005).

¹³⁰ Segundo Jorge Cancela (2014: 97), um dos aspectos mais interessantes deste conceito é a implementação da actividade produtiva numa lógica de ‘contínuo’, e que o aproxima de visões anteriores como a de *continuum naturale* de Francisco Caldeira Cabral ou de *paisagem global* de Gonçalo Ribeiro Telles (2016). A proximidade destas concepções havia, também, já sido apontada por Rute Matos (2010: 212).

¹³¹ Para estes arquitectos, é importante frisar que estas paisagens produtivas se baseariam na *re-introdução* da agricultura em meio urbano, reconhecendo a existência e importância desta actividade em contextos urbanos

Poderiam, assim, materializar-se em parques (com parte da sua área alocada a usos produtivos), florestas urbanas, pulmões-verdes, eixos e corredores de movimento e passeio, espaços de reflexão, reunião cultural e lazer — integrando usos, funções e actividades que habitualmente não encontram lugar em edifícios. Contudo, a produção alimentar urbana e o consumo local são componentes suas fundamentais. Podendo incluir gado, as CPULs consistiriam principalmente na produção biológica de vegetais, frutas e árvores, plantadas em fileiras, campos ou manchas, por habitantes locais que arrendam os terrenos e os cultivam com fins comerciais (Viljoen, Bohn & Howe, 2005: 12).

Transcendendo a dimensão horizontal, poderiam explorar as vantagens das paisagens produtivas verticais (*fachadas verdes* ou *cortinas verdes*), ligadas aos restantes espaços cultivados. Seriam, ainda, importantes, os *planos inclinados* (vantagens solares e irrigação, ligação visual mais forte), os *caminhos e elementos de ligação ou separação* (oferecendo segurança e definição dos espaços), a sua hierarquia e *limites* (infra-estruturas¹³², canais), podendo albergar outros usos, como mercados, restaurantes, áreas de desporto, lazer, etc. (Viljoen et al, 2015: 108-112; Bohn & Viljoen, 2005a: 240).

As CPUL's materializar-se-iam, então, não apenas ao nível do espaço público, mas também na arquitectura dos próprios edifícios, promovendo o contacto directo com a produção de alimentos, relações visuais e uma aparência mutável ao longo do ano, à medida que a sua superfície mudasse de cor, densidade e opacidade com as estações (Bohn & Viljoen, 2005a: 248-249).

Apesar de alguns espaços urbanos existentes já albergarem actividades produtivas (quintas urbanas, hortas comunitárias, quintais, etc.), para desenvolver as CPUL's, outros teriam de ser reclamados: terrenos abandonados, solos sobrantes em empreendimentos, e mesmo parte de outros, como parques. Também as estradas e ruas teriam potencial, estabelecendo as ligações entre os diferentes espaços (Bohn & Viljoen, 2005b: 256). Captar todos esses espaços não será, contudo, isento de desafios:

“The implementation of CPULs will be a slow process varying with the city under consideration. [...] Above all, the new open urban space will need... space. Land will have to be allocated, reclaimed, recycled or imaginatively found. Open urban space is precious: it is rare, and it can be converted into something else.” (Viljoen, Bohn & Howe, 2005: 15)

Quando os arquitectos propuseram o conceito de CPUL's, esta era uma proposta (quase) utópica. Contudo, desde então, tem sido integrado em diversos projectos referidos pelos autores, em publicações posteriores. Os próprios Katrin Bohn e Andre Viljoen operacionalizaram as CPUL's no projecto *Leisurescape* (Londres), uma intervenção na área a sul da *Tate Modern*, que se estende por 20 km até à periferia da cidade (fig. 2.22).

anteriores. Estes casos históricos, que não devem ser romanceados, constituem exemplos de sistemas fechados, sem desperdício e eficientes em termos energéticos (Bohn & Viljoen, 2005c: 160). Conhecer essa realidade anterior torna-se, então, essencial para propor CPUL's.

¹³² Ainda que seja um projecto sem componente agrícola, Viljoen et al. (2015: 111-112) referem como referência o High Line em Nova Iorque, no qual uma infra-estrutura ferroviária foi reabilitada como espaço público com carácter multifuncional — passeio, estadia, miradouros, lugares de pausa.



Figura 2.22 – Infra-estrutura Alimentar: aplicação das CPUL's no projecto *LeisurEscape London*, excerto da planta (Bohn & Viljoen, 2003).

O conceito de CPUL's foi, também, integrado no planeamento de *Almere Oosterwold* (Almere), uma área de 250 hectares desenhada através de um processo participativo, pelos arquitectos MVRDV (fig. 2.23), para albergar 5000 pessoas e áreas de AU — actividade que se tornou parte integrante do plano de desenvolvimento do município, aprovado pelo governo holandês, em Janeiro de 2010 (Bohn & Viljoen, 2013: 46). Os MVRDV desenvolveram, também, em 2020, o *masterplan Sky Valley* para a Chengdu Future Science and Technology City, ocupando 460 ha no sudoeste da China, onde fundem urbano e rural, e tecnologia e agricultura, através da introdução de edifícios em altura em vales que mantêm o seu carácter produtivo (Harrouk, 2020).

Também o Laboratório de Desenho Social do *Urbaniahoeve* ('a cidade como quinta')¹³³, em parceria com o centro de arte e arquitectura Stroom Den Haag, desenvolveu a iniciativa *Foodscape Schilderswijk*, através da qual construiu uma CPUL sobre a infra-estrutura verde existente, em conjunto com a comunidade local de Haia (Solomon & Berg, 2013: 74). Inclui um conjunto de pomares públicos, criados e mantidos por diversos grupos locais, cuja colheita é livre, promovendo a coesão social, actividades nos espaços públicos, solidariedade social, aumento da biodiversidade e convivialidade (Solomon & Berg, 2013: 74).

Os arquitectos holandeses Van Bergen Kolpa têm, também, desenvolvidos vários projectos neste contexto, como o *Greenport Westland-Oostland*, um centro global de horticultura em estufas, com produção, venda, logística e investigação, ou projectos mais conceptuais, incluindo o *Park Supermarket*, de 2009-2010, que consistia num 'supermercado' de 1600 ha com produção de todo o tipo de alimentos (carne, peixe, fruta, vegetais, cereais), situado nos parques metropolitanos da Randstad e que pretendia abastecer os seus habitantes.

¹³³ O *Urbaniahoeve* tem desenvolvido projectos de paisagens edíveis em Roterdão, Haia e Amsterdão, recorrendo a práticas de base artística como forma de estabelecer diálogos com as autoridades e actores locais (Viljoen et al, 2015: 102), e activando as estruturas sociais existentes (vizinhos, estudantes, clubes de jardinagem) ao nível dos bairros, em processos *bottom-up* (Solomon & Berg, 2013: 74).



Figura 2.23 – Infra-estrutura Alimentar: *Almere Oosterwold* dos MVRDV (MVRDV, 2011).

Em Berlim, jardins edíveis comunitários têm sido desenvolvidos pelo Departamento da Cidade e da Nutrição, em parceria com o programa de arquitectura paisagista da Universidade Técnica de Berlim. Em Paris, o projecto de bairro R-Urban, liderado pelo Atelier d'Architecture Autogérée (AAA), inclui a agricultura com componente espacial e social significativa dos princípios de desenho (Viljoen et al, 2015: 102). Detroit incluiu, também, no plano estratégico *Detroit Future City*, a utilização de 'paisagens produtivas como a base para uma cidade sustentável', definindo até 'produtivo inovador' como uma nova classe de uso do solo — destinado a produção alimentar, estufas, campos de flores, hidroponia e serviços de ecossistemas (Viljoen et al, 2015: 105).

Reconhecendo que várias iniciativas neste âmbito têm sido bem-sucedidas, apesar da falta de orientação política e de desenho, o que pode torná-las mais difíceis, incoerentes e contestáveis, Bohn & Viljoen (2013) sintetizaram o *CPUL City Action Plan*: um guia de planeamento e desenho que pretende ser sistemático, prático, graficamente descritivo e transferível.

Consiste, essencialmente, em quatro linhas de acção fundamentais: i) a existência simultânea de *processos bottom-up e top-down*, dado que as CPUL's, como projectos de infra-estruturas, requerem ambos; ii) o *inventário da capacidade urbana*, necessário para cada localização, em termos espaciais e recursos, bem como de actores e capacidades de gestão; iii) a visualização das consequências, que dado o alcance e objectivos das CPUL's é necessária para influenciar os decisores e consciencializar as comunidades; iv) a investigação para a mudança, necessária em contínuo, para desenvolver, avaliar e consolidar as CPUL's e responder às mudanças de contexto (Bohn & Viljoen, 2013: 48).

As CPULs constituem-se, portanto, como uma estratégia de referência em termos conceptuais e operativos para planear e desenhar as Paisagens Alimentares Urbanas, segundo uma lógica de infra-estrutura contínua, multifuncional e articulada, baseada no mapeamento dos seus activos alimentares e no conhecimento específico do lugar.

. Paisagem alimentar urbana: além da produção

Em termos de planeamento, desenho urbano e arquitectura, as Paisagens Alimentares Urbanas devem, no entanto, transcender a actividade produtiva e abarcar as restantes actividades do sistema alimentar — incluindo a distribuição, a comercialização, processamento, preparação e consumo — contemplando a cidade como um todo.

“[...] different spatial levels can complement each other and will specifically contribute to people’s food security, whether we think of the house with its balconies and sometimes its backyard and frontyard gardens; or housing tenements with possibly green roofs and green façades; or neighbourhoods with food assets in their streets, pavements or open spaces; or districts with possibly larger parks, cultivated or not; or cities as a whole, with open fairs, supermarkets, food hubs or wholesale markets; or peri-urban areas that may have cultivated areas and a rural hinterland.” (Cabannes & Marocchino, 2018: 29-30)

Nesse sentido, mais uma vez, entender o seu funcionamento como infra-estrutura pode ser útil, pondo em evidência as articulações necessárias entre espaços e actividades, e o potencial de utilização dos *ativos alimentares* existentes para a consolidação e desenvolvimento das Paisagens Alimentares.

Sob essa perspectiva, podemos argumentar que, no contexto da distribuição alimentar — e apesar da emergência de circuitos alternativos, como os CCAs¹³⁴ — há um potencial por explorar na articulação com as infra-estruturas urbanas existentes, em particular com a rede de transportes. No entanto, têm vindo a surgir algumas propostas inovadoras, como a utilização ‘fora de horas’ do metropolitano, para distribuição de alimentos na cidade, ou a proximidade da venda de alimentos a estações ferroviárias, tirando partido da infra-estrutura, mas promovendo também padrões de consumo mais saudáveis¹³⁵.

Assim, em várias cidades, como Montreal, Tóquio¹³⁶ ou Atlanta¹³⁷, têm-se instalado mercados de produtores, supermercados, lojas de produtos alimentares e outros sistemas de comercialização junto aos terminais ferroviários e de metropolitano, fortalecendo as ligações funcionais e de fluxos entre ambos. Esta abordagem remete-nos para exemplos históricos, de mercados europeus oitocentistas que, após a introdução do caminho-de-ferro, vieram localizar-se junto dos seus terminais, não apenas pelo fluxo de clientes, mas também porque aí chegavam muitos dos produtos vendidos.

¹³⁴ Com vista a uma maior sustentabilidade, a distribuição alimentar tem sido maioritariamente discutida no âmbito dos CCA’s (circuitos curtos alimentares), reduzindo o número de intermediários, e com entrega porta-a-porta ou em pontos pré-definidos na cidade — como vimos no capítulo anterior.

¹³⁵ A existência de mercados e outros pontos de venda de alimentos saudáveis junto às estações ferroviárias é vista como uma forma de combater a tendência de consumo de *fast-food*, que muitas vezes caracteriza estes terminais.

¹³⁶ No Japão, este fenómeno de tornar os terminais ferroviários mais atractivos, e com um foco particular na alimentação (mercados, venda de alimentos, restaurantes), tem sido denominado *Eki Naka*.

¹³⁷ Os mercados de frescos MARTA (*Fresh MARTA Markets*) estão instalados em estações ferroviárias localizadas em zonas de desertos alimentares, procurando colmatar as deficiências de acesso a alimentos saudáveis.

Estas estações têm, igualmente, sido cada vez mais utilizadas como pontos de recolha de produtos adquiridos *online*, para maior conveniência dos consumidores¹³⁸. Noutros casos (Reino Unido, Tóquio), algumas estações de metropolitano albergam mesmo áreas cultivadas, por exemplo na cobertura, para promover modelos de consumo de proximidade.

A nível rodoviário, em Amersfoot (Holanda), um projecto explora a integração dos autocarros escolares e dos centros na distribuição alimentar da cidade, otimizando viagens e aproveitando períodos de inactividade (URBACT, 2015b: 24). No Reino Unido, têm surgido estabelecimentos junto a vias rápidas — semelhantes a áreas de serviço — que funcionam em parceria com negócios locais, vendendo produtos (*farmshop*) e refeições confeccionadas com alimentos de proximidade (cerca de 50 km), de produtores locais, como a *Tebay Services* ou a *Gloucester Services*.

Os rios podem, também, representar um recurso importante sob esta perspectiva de articulação. Em Paris, o projecto *Vers chez vous* procura tirar partido da localização ribeirinha da cidade, transportando os alimentos de barco até ao centro da cidade, sendo, a partir daí, a ‘distribuição capilar’ assegurada por bicicletas e carrinhas eléctricas. No projecto *Marché sur l’eau*, um barco recolhe frutas e vegetais de produtores localizados ao longo da bacia do Sena, e organiza semanalmente um mercado de rua junto ao rio, no centro da cidade (URBACT, 2015b: 22-23).

A produção e a distribuição, em contexto urbano, devem ainda articular-se com os espaços de comercialização e os de consumo, que deverão organizar-se, coexistir e sobrepor-se, com vista à multifuncionalidade e vivência, social e cultural, rica e diversificada. Nesse sentido, os programas, desenho e arquitectura desses espaços poderão desempenhar um papel-chave na promoção destas dimensões — ou, por outro lado, dificultá-las e inviabilizá-las.

Parham (2008: 56-59) defende que, em termos de desenho, os *food quarters* deverão centrar-se numa rua, ou numa combinação de espaços interiores, de transição e exteriores, baseada numa mistura tradicional equilibrada de espaços positivos e negativos¹³⁹. Devem manter uma escala apropriada, passível de ser utilizada a pé (em 10-15 minutos), e um uso do solo de *grão fino*, marcado por qualidades de clausura, permeabilidade, variedade, acessibilidade, vitalidade, legibilidade, robustez, identidade, limpeza, suporte biótico e riqueza. Os *food quarters* poderão assumir configurações distintas, recorrendo a diferentes elementos da forma urbana, e actuar como revitalizadores dos centros urbanos, nomeadamente em áreas mais consolidadas:

¹³⁸ No Canadá, a cadeia de supermercados *Loblaws* permite que os clientes levem as suas compras em armários refrigerados localizados em estações de metropolitano. Também nas paragens de autocarros e metro da Coreia do Sul, foram instalados 22 supermercados virtuais. Criados pela Tesco (*Tesco Homeplus*), as paredes mostram produtos em prateleiras virtuais, cujos códigos os consumidores podem registar com os seus telemóveis, pagar online e receber os produtos em casa, pouco tempo depois de chegarem, coordenando o consumidor com a distribuição de forma cómoda (Stegmann, 2017: 278; Meurville, Pham & Trine, 2015).

¹³⁹ Neste contexto, a autora opõe o jogo de cheio-vazio existente nas cidades tradicionais, que compõem a forma dos bairros, com as disposições mais fracas existentes nas cidades modernas. Repensar do espaço público como ‘salas exteriores’, atendendo ao equilíbrio de cheios e vazios, espaço positivo e negativo, e integrando as actividades alimentares pode ser uma importante estratégia de resiliência urbana (Parham, 2015a: 269).

“Food quarters’ spatial design presents a range of food possibilities, including street-based or covered food markets and small, individually owned food shops, cafes and restaurants, all of which are within a walkable catchment area. [...] food quarters [are usually located] in long established urban areas which have been developed along compact city lines, based on walkable food catchments, rather than in newly developed parts of post-urban conurbations shaped by post war, modernist planning principles.” (Parham, 2008: 54)

Estes princípios podem estender-se a outros elementos da cidade, explorados através da sua forma urbana, privilegiando-se as ruas e o espaço públicos como componentes fundamentais da articulação e vivência das Paisagens Alimentares. Podem, assim, coexistir e potenciar-se diferentes actividades do sistema alimentar, a qualidade e conforto do espaço urbano, incluindo áreas de circulação pedonal, estadia e convívio (esplanadas, bancos), estruturas de ensombramento (mercados, eventos), produção alimentar (árvore de fruto/sombreamento, cultivos/permeabilidade do solo), comercialização alimentar (mercados, lojas, bancas, feiras), vivacidade, experiência sensorial, cultura, identidade.

A sua multifuncionalidade e vivacidade podem, ainda, ser potenciadas pela introdução de *usos temporários*, como os mercados, os festivais ou venda ambulante de alimentos, bem como a alteração de usos durante o dia e a noite, dia da semana, mês ou ano, tempo de trabalho, lazer ou festividades, que dinamizam e transformam a natureza destes espaços ao longo do tempo.

“Looking at street design through a food systems lens offers new opportunities for making food growing, distribution, buying/selling, celebrating, educating, and managing waste more visible. The magnetism, or level of attraction, created by using a food lens to plan and design streets, draws many different kinds of people to the same place for different reasons. The result is a lively and vibrant street that provides a range of activities and services for diverse needs and interests the community.” (De La Salle, 2019: 118)

Parham (2008) defende, ainda, que as intervenções se devem direccionar com vista a uma *convivial city* (‘cidade convivial’), considerando que a forma do espaço pode coadjuvar ou dificultar a expressão de convivialidade, em particular no espaço público. A interligação da comensalidade, convivialidade e hospitalidade com os padrões de vida urbanos pode gerar novas formas de solidariedade, colectividade e sentido de pertença (Bell, 2007: 15).

Potenciar as actividades alimentares no tecido urbano pode, assim, contribuir para um *sentido de lugar* (identidade, tradição) e promover uma experiência sensorial rica — visão, som, cheiros, sabores e toque (particularmente tratando-se da alimentação) — evocando memórias, percepções, valores e cultura. Conjugando estas dimensões materiais e imateriais, configurar-se-á uma verdadeira Paisagem Alimentar Urbana, em toda a sua complexidade e qualidade.

PARTE II

**3. A PAISAGEM ALIMENTAR DE LISBOA:
O TERRITÓRIO**

3.1. O Território como Base Ancestral da Paisagem Alimentar de Lisboa

“[...] no caso de Lisboa, é a Geografia que esquematiza os trilhos onde a História acontece.”

(Matos, 2015: 43)

Para compreender a Paisagem Alimentar de Lisboa, é, antes de mais, fundamental caracterizar as condições biofísicas do seu Território, sobre o qual (e com o qual) se sedimentaram formas, ocupações e usos — forma urbana, usos do solo, percursos e lugares. Isto é, reconhecer a “importância do sítio como matriz fundadora da Paisagem” (Lourenço, 2019: 98), neste caso, da Paisagem Alimentar. Foi, e continua a ser, sobre esta base ancestral que as populações exerceram diferentes práticas culturais que, ao longo do tempo, a transformaram, persistindo esta ainda como pré-existência condicionante.

A ligação das cidades ao seu entorno foi sempre crucial no seu desenvolvimento, encerrando potencialidades do que viria a ser o seu futuro, as suas apetências, forças económicas, organização dos solos. Desta forma, o *lugar* onde uma cidade se implanta é, muitas vezes, a razão da sua existência e da sua prosperidade (ou declínio), pelas características biofísicas constituintes. Assegurando a subsistência das populações, este lugar impacta também a forma como as cidades se desenvolvem, em termos físicos e populacionais. Podemos, assim, considerar o Território como a “*primeira camada* da construção da Paisagem da Cidade, não apenas ao nível funcional, mas também como matéria-prima da criação poética e semântica” (Lourenço, 2019: 3), num sentido global e holístico de paisagem.

“Na Europa Meridional, pelo legado de uma cultura clássica de forte ligação ao lugar e à sua fundação, a cidade enraíza-se profundamente no território a partir do qual se desenvolve. Poder-se-ia mesmo dizer que nasce de um chão, deixando-se esculpir pelos determinantes fisiográficos — a terra, a água —, revelando paulatinamente os tecidos que vão fabricando a paisagem.” (Morgado, 2012: 11)

Dado que as transformações ocorridas nas características biofísicas são extremamente lentas, quase imperceptíveis no tempo de vida humano, os atributos distintivos das Paisagens Alimentares devem-se mais a acções e comportamentos culturais, pelo que o Território pode ser entendido como base comum. Assim, para caracterizar a Paisagem Alimentar de Lisboa, a sua transformação e motivos subjacentes, é, então, essencial compreender o Território no qual a cidade se insere — sua condição ancestral, motivo do seu desenvolvimento histórico e que pode, ainda, encerrar potencialidades para o seu futuro.

“Uma cidade é uma obra humana levantada de um pedaço de terra. Antes de mais nada, convém examinar estes dados elementares da natureza: o *sítio* onde a urbe se implantou e as suas relações de *posição*, os caminhos a que se liga, as regiões a que pertence ou com que entra em contacto.” (Ribeiro, 1994: 49-50)

Essa caracterização constitui a matéria deste capítulo. Porém, importa esclarecer que esta é baseada, necessariamente, no recurso a elementos e dados contemporâneos, dada a “impossibilidade (técnica e científica) de o fazer em relação a um passado mais distante” (Lourenço, 2019: 81).

3.2. A Região de Lisboa

“Na situação singular de Lisboa está contido o seu destino.”

(Brito, 1976: 16)

Lisboa localiza-se no extremo Oeste da Europa. Na parte mais ocidental do continente eurasiático, esta macro-unidade geográfica distingue-se pelo seu perímetro extremamente recortado, com múltiplas costas oceânicas e marítimas, golfos, baías, mares interiores, ilhas e penínsulas. De entre estas, a Península Ibérica, com uma forma trapezoidal, a Sudoeste, detém uma posição excepcional (fig. 3.1), localizando-se Lisboa “às portas do Atlântico” (Brito, 1976: 11):

“[...] se olharmos um mapa-mundo verificamos a singularidade da fachada atlântica da Península Ibérica e aí resulta logo a centralidade da vertente ocidental: na viragem do mediterrâneo para o Mar do Norte, um finisterra que defronta as Américas, a dois passos da costa africana¹⁴⁰.” (Gaspar, 1994a: 83)

A cidade situa-se na margem direita do estuário do Tejo, um dos rios mais importantes da Península Ibérica e um dos seus maiores portos naturais, juntamente com o Sado (fig. 3.1). Os estuários do Tejo e do Sado constituem, aliás, a saída de uma das suas três maiores depressões (conjuntamente com a Depressão Bética e a Depressão Ibérica), e constitui a área de solos férteis e planos mais extensa de Portugal (Telles, 2016: 74; Telles, 1987: 8).

Com 891 km (INE, 2020: 8), o Tejo é rio mais longo da Península Ibérica — navegável em grande parte da sua extensão nacional, o que ao longo da sua história representou uma vantagem económica considerável para a cidade. A sua nascente é em Aragão (Espanha), adquirindo o carácter de rio de planície quando chega à bacia sedimentar do Ribatejo, terminando em delta na enseada interior de Lisboa. À sua frente, abre-se o Mar da Palha, com marés e salinidade próximas das do oceano, e que atinge os dez quilómetros de largura (Pinheiro, 2015: 22-23).

“Os afluentes do rio descem plácidos e divagantes; nenhuma arrogância do solo altera a sua marcha; o horizonte é vasto, sem relevos fortes que desconexam a vista; campos de pastagens, trigais e salinas, que o Tejo criador vivifica, contrastam com a paisagem movimentada e pluriforme da zona estremenha que vai de Lisboa a Leiria.” (Proença, 1982 [1924]: 158-159)

Serpenteando por entre numerosos esteiros, o vale do Tejo aperta-se ainda, antes de “desaguar finalmente no Atlântico por um corredor rectilíneo, bordejado por colinas” (Daveau, 1998: 66). A zona constituía, ainda, um porto abrigado, mesmo em condições marítimas difíceis, característica que terá estado na origem do seu nome Olisipo¹⁴¹ (‘enseada amena’), no século XII a. C. (Saramago, 2004: 19).

¹⁴⁰ A facilidade com que se alcançavam o Mediterrâneo, a costa de França, Bretanha, Flandres e Alemanha, e as várias ilhas, bem como África e Ásia, era já reconhecida por Luís Mendes de Vasconcelos (1974 [1608]: 40) nos seus *Diálogos do Sítio de Lisboa*.

¹⁴¹ O nome Olisipo (*Olissipona*, *Olixibona*) foi conservado na forma árabe *Lixburna*, que actualmente ainda é lembrado na abreviatura corrente da cidade (Lxa.) (Ribeiro, 1994: 78).

Figura 3.1 – A posição de Lisboa.
(2018) Direcção Geral do Território.

Mas não era apenas a hidrografia do Tejo que potenciava a *posição* destacada de Lisboa. Em tempos antigos, a rede de cursos de água da região era mais complexa, em particular na Península de Setúbal¹⁴²:

“Sem este emaranhado de artérias líquidas que ao longo de dezenas de quilómetros chegaram, em tempos mais antigos, a ligar directamente os estuários do Tejo e do Sado e estes a vastas áreas do interior continental, seria impensável compreender a importância económica da região de Lisboa e o seu crescente papel na polarização de todas as rotas da terra e do mar.” (Torres, 1994: 170)

Também a topografia da Região de Lisboa era singular (fig. 3.2). As suas formas ter-se-iam fixado no período Terciário, com a formação dos “enrugamentos da Arrábida, do levantamento do batólito de Sintra, da cúpula de Monsanto, do anticlinal de Caneças” (Brito, 1976: 15). Seguiram-se fenómenos de erosão, que terão nivelado as colinas da Margem Sul e os pontos mais elevados de Lisboa (que não diferem mais de 20 m de altitude). As ribeiras ter-se-ão formado posteriormente, descendo em direcção ao Tejo e cavando vales fundos. Dada esta complexidade, a Estremadura oferecia características particularmente favoráveis à ocupação humana (Saramago, 2004: 9).

¹⁴² Era possível, ainda no século XIX, percorrer o esteiro existente entre a Coina e Azeitão, ou a Vala de Malpique, desde a área de Sarilhos Grandes até Palmela (Torres, 1994: 170). Em tempos primordiais, teria existido uma ligação fluvial entre a área do Montijo e o Estuário do Sado.

Figura 3.2 – A posição de Lisboa:
a topografia da Região (Brito,
1976: 10).

O horizonte da cidade é fechado, a Norte e Nordeste, por um conjunto de cabeços isolados, e a Noroeste pela Serra de Sintra, de arvoredos frondosos, rica em águas e sombras musgosas (Ribeiro, 1998: 154), “que ergue a sua massa verde-cinzenta contra o céu ou, mais raramente, se oculta sob espesso manto de nuvens” (Brito, 1976: 11). Aí, a influência atlântica faz-se sentir nos Verões frescos, neblinas e chuvas abundantes. A Sul, o seu horizonte é fechado pelo maciço da Serra da Arrábida, coberta de matagal mediterrâneo, que Orlando Ribeiro assim descrevia:

“Com os enrugamentos calcários cavalgantes sobranceiros ao litoral, despenhando-se por escarpas brutais num mar de rara serenidade, franjada de baías luminosas fechadas por promontórios intransponíveis, ela [Arrábida] é o único troço verdadeiramente mediterrâneo da costa portuguesa: tanto pela arquitectura do terreno, dobrado e cortado de grandes deslocações, como pelas águas tépidas, tranquilas e abrigadas, que mais parecem de um mar interior.” (Ribeiro, 1998: 125)

A serra de Sintra atinge uma altitude de 528 metros, enquanto a Serra da Arrábida atinge 501 metros (INE, 2020: 8). Estas serras protegem, assim, a área de Lisboa a Norte e a Sul, respectivamente. Para Este e Oeste, estendem-se terras baixas, mais planas, ao longo do Tejo. A cidade situa-se, portanto, entre o Cabo da Roca e o Cabo Espichel, marcando “o fim da terra habitada” (Pinheiro, 2015: 22).

A riqueza e variedade topográfica da região, o seu acentuado plurimorfismo, os contrastes altimétricos e morfológicos, eram, também, destacados por Raúl Proença, no seu *Guia de Portugal*:

“Do seu ponto culminante [alto de Monsanto] a vista alcança, num largo horizonte, a cidade de Lisboa, a bacia do Tejo, a garganta que leva as suas águas ao mar, as planícies da península de Setúbal, as formações aluviais ribatejanas, o arco marítimo de subsidência do Espichel ao Cabo

Raso, e mais longe, de um lado o Oceano e a serra de Sintra, e do outro o castelo de Palmela e a serra da Arrábida. É um vasto compartimento, de arquitectura complexa, de contrastes numerosos e feições multiformes — mar, rio, estuário, planícies, montanhas —, constituindo uma paisagem absolutamente incomparável.” (Proença, 1982 [1924]: 456)

Os grandes traços topográficos condicionaram, também, o clima, dado que, no litoral português, se encontram duas regiões climáticas: *mediterrânea* e *oceânica*, como Orlando Ribeiro (1998) já descrevia. A primeira caracteriza-se pelo longo Verão quente e seco, único no globo¹⁴³, e Inverno suave. A segunda é dominada pelos ventos atlânticos húmidos, trazidos do Oeste pelas perturbações ciclónicas, uma aragem marítima que tempera o clima, regula a atmosfera e faz baixar a amplitude térmica anual.

“A fachada ocidental da Península Ibérica é atlântica pela sua posição a oeste do Estreito de Gibraltar e mediterrânea pelo ritmo anual do clima comandado pela latitude.” (Daveau, 1998: 32)

Enquadrada pelas Serras de Sintra e da Arrábida, Lisboa ganha um clima particular, marcado pela irregularidade, pelos Invernos benignos — não demasiado frios, e com nevoeiros que se dispersam rapidamente, ainda que com ocasional chuva intensa — e dias quentes no Verão, temperados por brisas, ao entardecer (Pinheiro, 2015: 22). A temperatura média anual é de 16.4 °C (INE, 2020: 9). Contrastes de temperatura entre o sol e a sombra, o dia e a noite são também uma sua característica (Proença, 1982 [1924]: 177). Luís Mendes de Vasconcelos, no século XVII, referia a particular amenidade da cidade:

“[...] todo o Mundo [...] está repartido em partes *frias*, que são as zonas que fazem os círculos polares; e *quentes*, que é quando abraça a tórrida; e em *temperadas*, que é o que fica entre os dous trópicos e os dous círculos polares: o mesmo recopilou Deus neste pequeno distrito de Lisboa, pondo cinco léguas dela a maravilhosa Sintra, aonde no Verão é necessário abrigar do frio como em outras partes no Inverno; e da outra parte do rio é o sol tão quente que o podem mal sofrer as pessoas que não estão habituadas a isso; e no meio destes dois extremos fez uma zona temperadíssima, aonde pôs Lisboa [...]” (Vasconcelos, 1974 [1608]: 85)

Outro factor determinante no desenvolvimento da Região de Lisboa foi a própria natureza dos solos. Inserida na Estremadura, província de grande complexidade (Proença, 1982 [1924]: 155)¹⁴⁴, encontram-se aqui elementos geológicos de todos os períodos, características sísmicas e vestígios de actividade

¹⁴³ A coincidência entre a estação quente e a estação seca é uma particularidade do clima mediterrânico, encontrado na parte ocidental dos continentes, entre as latitudes de 30° e 40° (Mediterrâneo, Califórnia, sul da Austrália, do Chile e da África do Sul), junto a áreas desérticas (Pereira dos Santos, 2010: 19). No resto do Mundo, a precipitação reparte-se igualmente pelos meses do ano, ou a estação chuvosa coincide com a quente (Daveau, 1998: 24). Enquanto, no continente americano, as cadeias montanhosas orientadas a Norte-Sul condicionaram a expansão deste clima, o facto de, na Europa, as cadeias montanhosas se alinharem a Este-Oeste permitiu que este clima se espraiasse para o interior, por toda a costa mediterrânica (Pereira dos Santos, 2010: 19-20).

¹⁴⁴ Raul Proença (1982 [1924]: 156) descrevia, assim, a província: “A Estremadura é poligénica e naturalmente pluriforme. Os dois grandes estuários do Tejo e do Sado, os seus numerosos afluentes, as terras de aluvião recente, as areias pliocénicas, a abundância do calcário secundário, as grandes manchas basálticas, a faixa plana do centro, a planificada do Sul e a de relevo agitado ao Norte, a diversidade das condições altimétricas e climáticas dão lugar a compartimentos desiguais, a quadros geográficos que não se confundem. A paisagem estremenha não é por isso toda uniforme. Cada retalho tem a sua individualidade.”

vulcânica. A esta variedade geológica corresponde uma diversidade de paisagens equivalente, a que se associam diferentes actividades económicas, modos de vida e natureza do trabalho das populações — e que se reflecte, ainda, nos materiais de construção da cidade¹⁴⁵.

A diversidade de solos da Região de Lisboa determinou, ainda, aptidões de cultivo diversificadas. Nos arredores ao Norte e a Ocidente de Lisboa, o Manto Basáltico era de “uma fertilidade proverbial”, propiciando excelentes condições de cultivo de cereais (Ribeiro, 2013 [1949]: 4), pelo que a região de Oeiras foi intensamente cultivada desde o período Romano, através de sistemas de sequeiro em socalcos, aplicados em toda a área basáltica da região de Lisboa (Telles, 1997: 38-39; Telles, 1987: 6).

As argilas, grés, areias e calcários miocénicos, que se estendiam para Nordeste, ofereciam aptidão agrícola variável, bem-adaptada ao cultivo de vinha, olival, pastos e hortelhos, nomeadamente quando na proximidade de ribeiras e dos numerosos poços “que polvilhavam o território do termo de Lisboa” e que possibilitavam o seu regadio (Gaspar, 1994a: 83).

“Nos arredores de Lisboa [...], os barros basálticos dão campos limpos e abertos destinados à cultura de cereal; os calcários secundários, charnecas abandonadas ao mato e pasto; os calcários terciários cobrem-se de olivedo; as baixas argilosas, de hortas regadas; o pinhal reveste as colinas de arenito improdutivo.” (Ribeiro, 1998: 154)

Este facto não deve surpreender, dado que a proximidade a recursos alimentares (um entorno fértil) foi, desde tempos primordiais, essencial para a fundação e prosperidade de uma cidade (Salvador, 2023c), e Lisboa não foi excepção.

Dizia já Norberto de Araújo (1992a [1939]: 25), sobre a Lisboa muçulmana, que os “arredores eram fertilíssimos, e os mouros bons hortelões”, fertilidade que já merecia elogios aquando da conquista da cidade aos mouros, em 1147, referindo os cruzados Arnulfo de Granville e Osberno:

“Os seus territórios, no perímetro em redor, se foram comparados com os melhores não ficam atrás de nenhum, pela fartura dos produtos do solo, se atendermos à produtividade quer das árvores quer das vinhas. [...] Predomina a oliveira. Nada fica nela por cultivar ou é improdutivo nem fica sem trazer uma messe abundante.” (Anon., 2018 [1147]: 79)

No século XVII, Lisboa e o seu Termo continuavam a merecer um rasgado elogio à sua fertilidade e abundância alimentar por Luís Mendes de Vasconcelos:

“E considerando primeiro a fertilidade do seu termo, não sei que haja no Mundo outro mais fértil: porque não há terra que melhor produza o que nela se semeia e planta, nem outro igual distrito que sustente tantas povoações e casas [...]” (Vasconcelos, 1974 [1608]: 92)

¹⁴⁵ É visível, na sua fisionomia, a existência local de argilas (em telhas, tijolos, azulejos e tijoleiras), calcários e mármore (residências e monumentos), basaltos (pavimentos de ruas e calçadas, alvenarias) e areias (Gaspar, 1994a: 83). Aliás, já Vieira da Silva (1968: 137) referia que os areeiros existentes em Vale de Chelas, Charneca, Campo Grande e Lumiar, foram explorados desde cedo para estradas e construções.



Figura 3.3 – Os arredores de Lisboa. (1856-1866). Direcção Geral dos Trabalhos Geodésicos do Reino, sob direcção de Filipe Folque. Biblioteca Nacional (cc-1814-a).

De facto, a cidade centralizou desde cedo alimentos provenientes de todo o país e, em particular, dos seus *arredores* extremamente produtivos — territórios que a envolviam, a Norte e a Sul (fig. 3.3), e que foram parte fundamental do seu abastecimento, ao longo de toda a sua história.

Estes arredores podiam ser, segundo Raúl Proença, totalmente abarcados por uma circunferência com 30 km de raio¹⁴⁶, a partir do ponto da margem do Tejo “onde este se flecte de NE.-SO. para E.-O.” (sensivelmente o centro da cidade). Abrangiam tanto os concelhos a Norte da cidade — conhecidos historicamente como Região Saloia e/ou Termo de Lisboa — como aqueles que povoavam a margem Sul, conhecidos como Outra Banda (ANEXO E).

“A circunferência passa [...] por Mafra, Vila Franca, Setúbal e muito perto dos cabos de Espichel e da Roca, de modo que tanto o estuário do Tejo como a península entre este rio e o Sado e a parte meridional da península de Lisboa são abrangidos na mesma área.” (Proença, 1982 [1924]: 453)

A Região de Lisboa tinha uma longa tradição de olivais, era um dos principais centros vinícolas do país, o trigo era “semeado nas terras vermelhas dos arredores e nos solos jurássicos margosos” (Saramago, 2004: 114), fruta era produzida em abundância, havia numerosas e férteis hortas, e boas pastagens para o gado.

“Para os lados do Oceano, e principalmente para os do norte e nascente da cidade, alvejaram [...] as inúmeras e bem tratadas almoinhas ou hortas que abasteciam os mercados da cidade com os seus frutos e hortaliças, entre as quais figurava a fresca alface, de que proveio alcunharem de *alfacinhas* os naturais de Lisboa.” (Vieira da Silva, 1985: 154)

¹⁴⁶ Frei Nicolau de Oliveira (1991 [1620]: 547), no século XVII, tomava uma distância de cerca de 24 km (5 léguas) como referência: “[...] fazendo de Lisboa um ponto em que ponho a ponta de um compasso, e andando com a outra em linha circular; assim farei apenas a relação do que fica dentro do círculo, tanto do lado da terra como do lado do mar; excluindo quintas e ermidas, que são em número quase infinito.”.

Na Região Saloia, os produtos da trilogia mediterrânica — pão¹⁴⁷, azeite e vinho¹⁴⁸ — assumiam um papel económico significativo, bem como os hortícolas, frutícolas, lacticínios, criação de capoeira, gado bovino, ovino e suíno (Brito, 1976: 168). Os seus solos dividiam-se, desde o século XII, entre terras de cereais, olivais, pomares de limoeiros e laranjeiras, vinhas e hortas (Paquete, 2001: 33). Destacavam-se a Várzea de Colares, famosa pelos seus vinhos e pela excelência da produção frutífera, e, em particular, a Várzea de Loures, cultivada desde a época romana.

“[...] os Saloios tomam á sua conta proverem a cidade dos mantimentos de que já se falou, e bem assim de hortaliças e outros generos que ate na língua comum se designam pelo epiteto de *saloio*, *saloia*¹⁴⁹, por exemplo: alho, batata (*batata saloia*, em um anuncio de mercearia), manteiga, cebola (a melhor é de Almargem, concelho de Sintra), morango (vêm em cestinhos proprios), ovos, perus, queijo, tomate, tremóço, a par de pão *saloio* [...] de Meleças.” (Vasconcellos, 1980: 442)

A Sul do Tejo, a *Outra Banda* (ou *Banda-d'além*) era uma ‘réplica da periferia saloia’, mas ‘temperada por características específicas’, nas palavras de Maria Alfreda Cruz (1973: 54). Tendo o rio como barreira e, simultaneamente, ligação à cidade, era uma região extremamente rica, e de paisagem complexa. Toda a região, no dizer de Cláudio Torres (1994: 169), “eram campos férteis e apeteceíveis, terras fundas e sazoadas para extensas searas de muito pão e gado graúdo”. No início do século XIX, o viajante alemão Link descrevia-a assim:

“Do lado sul do rio, apesar da região arenosa, das contínuas charnecas e dos pinhais, as terras sucedem-se umas às outras. Ficam especialmente à volta das baías que o rio forma e vivem do comércio com Lisboa. Em redor destas terras são também cultivadas muitas hortaliças e às vezes um vinho muito bom [...]” (Link, 2005 [1801]: 143)

De facto, o distrito de Lisboa¹⁵⁰ tinha tradição de ser extremamente cultivado (Justino, 1988: 295), estando, em 1868, próximo do limite máximo. Restavam, então, por lavrar apenas 17 000 hectares de solo geralmente pobre (Pereira, 1971: 68-69).

¹⁴⁷ O pão era um dos produtos de referência da Região Saloia — o famoso *pão saloio* — conhecido segundo a sua origem: Pão da Porcalhota, Pão de Belas, Pão de Meleças. O seu fabrico devia-se à existência de numerosas azenhas fluviais e moinhos que pontuavam os seus cabeços (Paquete, 2001: 129).

¹⁴⁸ Eram conhecidos os vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares, com características bem definidas e regiões de produção demarcadas, desde o início do século XX.

¹⁴⁹ A designação de *produto saloio* tem, recentemente, vindo a ser recuperada com uma conotação positiva — caso do pão, enchidos ou queijo saloios, por exemplo — para traduzir um saber e sabor antigos, elevada qualidade e um tipo de processo artesanal, sem certificação e sem um consenso quanto à forma e ingredientes de fabrico (Firmino, 2015: 8), sendo inclusivamente reclamada por freguesias lisboetas da periferia urbana, tais como Benfica, Carnide, Lumiar, Ameixoeira, Olivais e Charneca (Paquete, 2001: 13).

¹⁵⁰ O distrito de Lisboa abarcava, então, os concelhos de Alenquer, Azambuja, Cadaval, Cascais, Lisboa, Loures, Lourinhã, Mafra, Oeiras, Sintra, Sobral de Monte Agraço, Torres Vedras e Vila Franca de Xira, Alcácer do Sal, Alcochete, Aldeia Galega (Montijo), Almada, Barreiro, Grândola, Moita, Santiago do Cacém, Seixal, Sesimbra e Setúbal. O distrito de Setúbal foi apenas criado em 1926 (Justino, 1988: 295).

Nos vales, destacava-se o cultivo de hortícolas; nas encostas, oliveiras, figueiras ou árvores de fruto. A vinha estendia-se pela margem Sul¹⁵¹ e para Oeste (fig. 3.4).

No início do século XX, predominavam, na margem Norte, olivais e terras lavradas, maioritariamente para cultivo de cereais; enquanto, na margem Sul, sobressaíam as vinhas (Marat-Mendes et al, 2014: 65) (fig. 3.5).

Figura 3.4 – Extensão dos vinhedos existentes no distrito de Lisboa, no início do século XX (Cruz, 1973: 86).

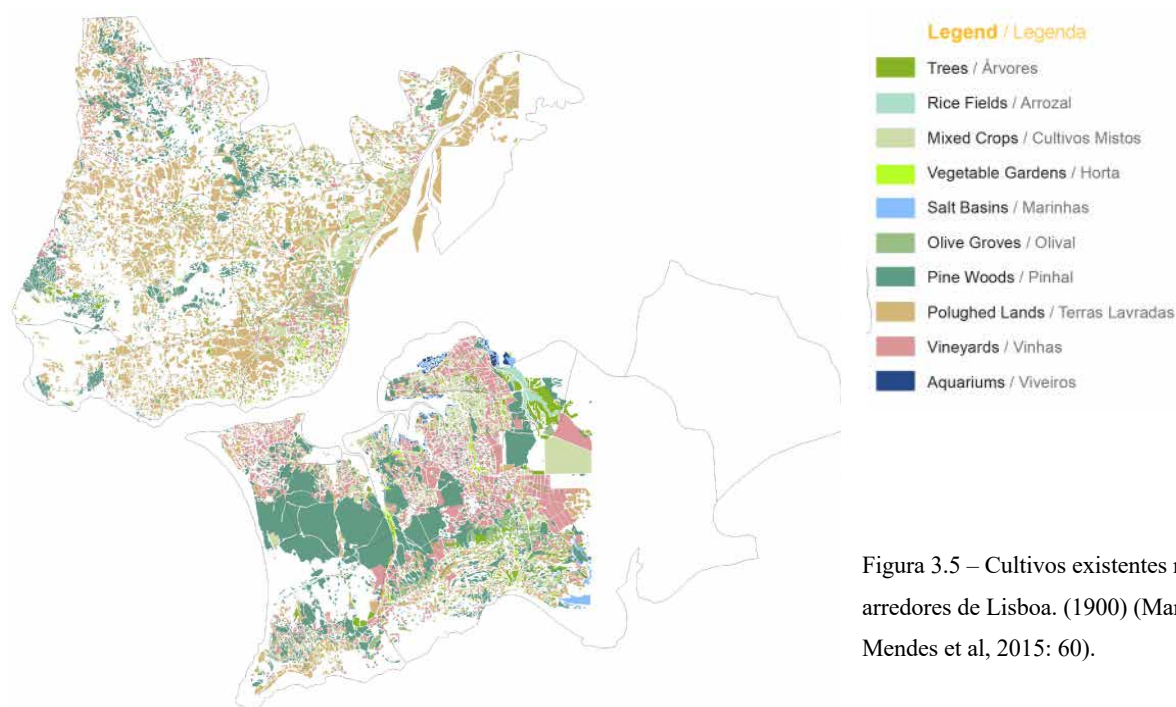


Figura 3.5 – Cultivos existentes nos arredores de Lisboa. (1900) (Marat-Mendes et al, 2015: 60).

¹⁵¹ Eram conhecidos os vinhos da Caparica, do Barreiro, de Alhos Vedros e do Seixal (Gaspar, 1970: 174), mas também o vinho do Samouco e os vinhos de Setúbal, incluindo o famoso vinho moscatel.

3.3. O Sítio de Lisboa: o desenho da cidade sobre o Território

“Em Lisboa, uma das cidades mais antigas do mundo, há 2500 anos, os vales, os cursos de água e as elevações já marcavam os lugares onde se viriam a desenvolver, nos séculos seguintes, sistemas irrigados e redes de povoamento específicos.”

(Pereira et al, 2020: 66)

No epicentro desta Região, desenvolveu-se a cidade de Lisboa — num Território onde, a uma escala mais fina, era igualmente observar a influência dos traços biofísicos e morfológicos constituintes, no desenvolvimento e desenho da cidade, e da sua Paisagem Alimentar.

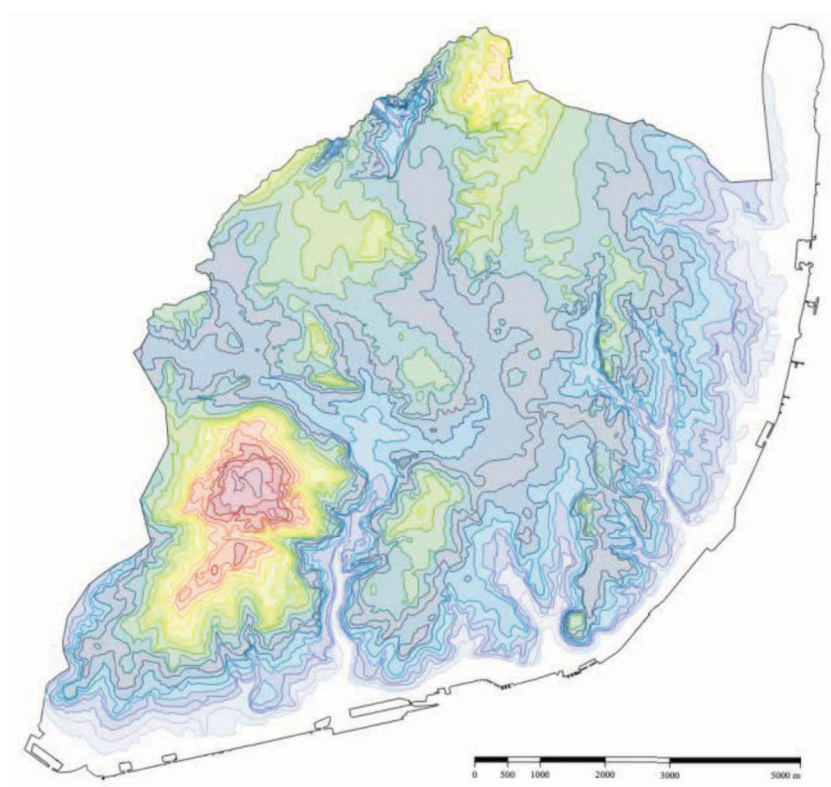
Um dos aspectos incontornáveis é a importância da sua topografia. O relevo assume-se, em Lisboa, como característica preponderante da sua identidade (Telles, 1997: 46), influenciando fortemente o seu desenvolvimento e adquirindo o carácter de pré-existência sobre a qual a cidade se desenha e constrói.

“O relevo é a *camada* onde se funda a cidade e é um dos factores primordiais a condicionar o desenvolvimento e a forma dos traçados. [...] é em consequência do relevo que as malhas se transformam numa multiplicidade de traçados únicos, adaptados à forma do terreno.” (Lourenço, 2019: 71, sublinhado nosso)

Junto ao rio, o relevo de Lisboa é marcado por um conjunto de colinas abruptas que ofereciam boas condições de defesa (Gaspar, 1994a: 83), pelo que a cidade inicialmente se alçou na colina do Castelo, aquela com declives mais íngremes — descendo depois até ao rio, que a banhava a Sul. À semelhança de Roma, a cidade era frequentemente descrita como tendo sete colinas: São Vicente, Santo André, Castelo, Santa Ana, São Roque, Chagas e Santa Catarina (Proença, 1982 [1924]: 177). A sua maior elevação é Monsanto, com 228 metros de altitude, contrastando fortemente com as áreas mais baixas da cidade, ao nível do mar (fig. 3.6).

Os territórios para Norte da cidade, mais interiores, assumem características planálticas, com relevo ondulante (entre 80 e 110 metros), abarcando a área do Lumiar ao Campo Grande e alguns fundos aluviais, com potencial agrícola. Possui “vales drenantes para Leste e Sudeste e outros vales pouco pronunciados para ocidente, drenando para a Ribeira de Alcântara” (CML, 2015a: 23). Já os vales do Forno e da Ameixoeira, a Norte, drenam para a Ribeira de Odivelas. Os principais vales da cidade são o Vale de Alcântara, o Vale da Baixa e o Vale de Chelas, somando-se os vales do Rio Seco e Olivais.

“Nem há só montanhas que reduzem o horizonte, nem só planícies que cansam o olhar; de todos os lados a água, do mar ou da terra, chãs e terrados, vales estreitos e vales largos, altos relevos entre o Oceano e as terras baixas, fendas do solo por onde os rios correm.” (Proença, 1982 [1924]: 456)



LEGENDA

10 metros	80 metros	150 metros
20 metros	90 metros	160 metros
30 metros	100 metros	170 metros
40 metros	110 metros	180 metros
50 metros	120 metros	190 metros
60 metros	130 metros	200 metros
70 metros	140 metros	210 metros

Figura 3.6 – O sítio de Lisboa: a topografia © Mariana Sanchez Salvador.

A topografia do sítio de Lisboa funcionou como *matriz de ocupação do território*, influenciando os usos do solo, os traçados do tecido urbano e dos acessos. De facto, pelas linhas estruturantes do seu relevo — linhas de festo e de vale, a frente ribeirinha — estruturaram-se importantes eixos de circulação¹⁵². Estabelecendo a ligação entre Lisboa e os aglomerados rurais envolventes, mas também com elementos urbanos notáveis (casas religiosas, quintas), com especial valor simbólico, comercial ou histórico, foi ao longo destes caminhos que a cidade se foi desenvolvendo e organizando.

Muitas vezes, estas vias deram origem a conjuntos construídos lineares, ao longo do seu traçado, a partir dos quais se foram dando expansões secundárias posteriores, preenchendo as áreas intersticiais e densificando a ocupação desse território. Assim, estes caminhos foram sendo, progressivamente, incorporados no tecido urbano, como ruas ou avenidas estruturantes.

¹⁵² Ribeiro Telles (1997: 78-79) reforça como as linhas do relevo se materializam em vias de circulação, como a antiga estrada de circunvalação que coincide com a transição entre a zona penepalanáltica interior e a zona colinar voltada ao Tejo ou a delimitação de Monsanto, que é reforçada pela presença de infra-estruturas de circulação nos vales de Alcântara e Benfca, a Este e Norte, e pela mais recente estrada de circunvalação a Oeste.

Da mesma forma, a frente ribeirinha da cidade funcionou como uma sua linha de crescimento, aproveitando as áreas predominantemente planas para circulação, com percursos que estruturaram a expansão urbana. Em termos históricos, este crescimento privilegiou a frente ribeirinha Ocidental, primeiro da Baixa até Santos, depois Madragoa, Alcântara, Junqueira e finalmente até ao núcleo de Belém (fig. 3.7). Só mais tarde a frente ribeirinha oriental viria a ganhar esse carácter.

Também as linhas de festo ou cumeada originaram eixos históricos de circulação importantes, que por sua vez vieram estruturar o tecido urbano¹⁵³, gerando e aglomerando os traçados da progressiva expansão da cidade. São exemplos o eixo que do Cais do Sodré sobe ao antigo Alto da Cotovia (Príncipe Real), por São Roque, onde se veio a desenvolver o Bairro Alto; a Calçada de Santana, em articulação com a qual se veio a ocupar toda a Colina de Santana; ou a Rua da Graça, charneira de toda o bairro homónimo. Os caminhos estruturados sobre as linhas de festo assumiam, frequentemente, um carácter estratégico e de dominância sobre o território envolvente (Lourenço, 2019: 72).

Os novos bairros da cidade tenderam, ainda, a ocupar lugares altos. Por exemplo, a Estrela desenvolveu-se na elevação existente entre os vales de Alcântara e da Rua de São Bento, e o Bairro Alto entre este último e o vale da Baixa. Também por entre os vales resultantes da bifurcação do vale da Baixa, em Y no Rossio (actuais Avenida da Liberdade e Rua da Palma/Avenida Almirante Reis) se desenvolveu o bairro na Colina de Santana (Ribeiro, 1994: 63).

Figura 3.7 - O sítio de Lisboa: a topografia e o crescimento da cidade. (1837) Biblioteca Nacional de Portugal (cc-293-r).

¹⁵³ Esta forma de organização dos percursos sobre o território foi observada, também, por Carrilho da Graça (2005) no seu artigo *Metamorfose*. O arquitecto descreve a primazia dos percursos sobre linhas de festo ou cumeada, como forma natural de evitar o cruzamento de vales com as suas pendentes e a passagem de cursos de água, bem como pela sua regularidade sequencial no espaço e o seu domínio visual sobre o território envolvente, potenciando a segurança. Estes caminhos terão perdurado no tempo, até hoje, sendo progressivamente complementados por caminhos secundários ao longo e através das linhas de água. Esta rede de percursos teria, igualmente, dado origem à divisão cadastral, com o tempo.

Foi, igualmente, determinante a instalação de conventos, mosteiros, monumentos e outros edifícios notáveis nas zonas de cumeada e linhas de fecho, que impulsionaram a fixação de populações em seu torno e a progressiva urbanização dessas áreas, frequentemente excêntricas ao núcleo mais consolidado. Simultaneamente, essa localização permitia-lhes dispor de terras de cultivo significativas (cercas) que asseguravam a sua subsistência, e tiveram um papel relevante na estruturação do território. São exemplos o Convento da Graça, o Convento de São Francisco (ao Chiado), o Convento do Carmo, o Mosteiro de São Vicente de Fora, ou o Mosteiro de Nossa Senhora da Estrela.

Já as zonas de vale foram as últimas a ser ocupadas por construção. Era preferencialmente por aí que se estabelecia a comunicação do núcleo urbano ribeirinho com os seus territórios de abastecimento, mantendo-se os percursos de fundo de vale como vias de acesso (ou saída) durante séculos. Esta circulação longitudinal permanente impactou o carácter de cada colina, isolando-as e diferenciando-as em termos de fisionomia e funções particulares (Ribeiro, 1994: 64).

“São tão claras as regras de construção, [...] como evidentes se tornam numa cidade como Lisboa com um relevo tão claro e sugestivo. Há um enleio intenso entre a topografia e a cidade que ela suporta com momentos genialmente encenados.” (Carrilho da Graça, 2005)

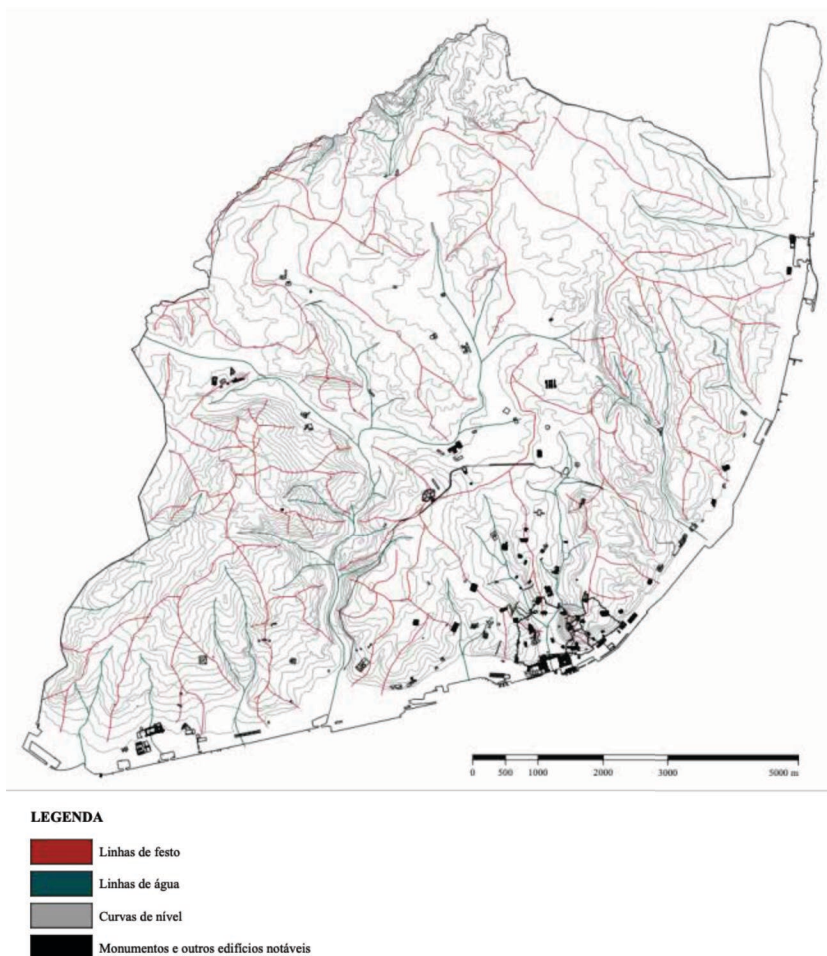


Figura 3.8 - O sítio de Lisboa: a topografia como matriz de ocupação do Território © Mariana Sanchez Salvador.

Os vales eram frequentemente cultivados, contribuindo para a manutenção de um carácter rural que, até tarde, penetrou no coração da cidade (Brito, 1976: 11) (ANEXO G). Aliás, esta organização do território veio configurar um modelo de expansão urbana que, historicamente, como observava Orlando Ribeiro (2013 [1949]: 4; 1994: 16), não se fez de forma concêntrica, a partir do núcleo do Castelo e da Baixa, mas antes de forma tentacular, irradiando “digações em vários sentidos” em articulação com as linhas de colinas, separadas pelos vales aluvionares cobertos de culturas irrigadas.

Assim, podemos observar duas forças ‘contrárias’ em presença no desenvolvimento de Lisboa. Por um lado, a cidade construída tendia a expandir-se radialmente ao longo dos caminhos que, pelas linhas de fecho, a conduziam aos principais aglomerados periféricos e áreas de produção. Por outro, no sentido inverso, a agricultura penetrava pela capital, através dos vales que convergiam quase até ao centro histórico — esbatendo a oposição entre ‘cidade’ e ‘campo’ que caracterizava outras cidades.

“De tal forma que Lisboa apresentava o curioso fenómeno da penetração da vida rural mesmo no coração da cidade e de um imbricamento de aspetos urbanos e campestres na periferia, a ponto de não se poder dizer, por vezes, se ainda se estava na cidade ou se já se tinha saído dela.” (Ribeiro, 2013 [1949]: 4)

Por entre as colinas¹⁵⁴, seguiam numerosas linhas de água que desaguavam em enseadas imperfeitas, onde a maré penetrava a curtas distâncias (Gaspar, 1994a: 83). Incluíam-se a Ribeira de Alcântara, que nasce em Belas e hoje está encanada¹⁵⁵; a Ribeira de Valverde, que corria ao longo do vale hoje ocupado pela Avenida da Liberdade, e que desaguava sensivelmente na área do Terreiro do Paço; o Regueirão dos Anjos e a Ribeira de Chelas, correndo nos vales correspondentes. Até ao século XIII, o vale da Baixa era alagado pelo Tejo e aí chegavam os regos de Arroios, Graça e Penha (Araújo, 1992: 25). O desaparecimento de algumas destas linhas de água deu origem a “ruas sinuosas e tortuosas, como era o traçado daquelas linhas de água” (Vieira da Silva, 1960: 34), enquanto outras perduram na toponímia, como Arroios (‘rios pequenos’) ou Sete Rios (área de confluência de linhas de água).

Lisboa dispunha, ainda, de importantes águas subterrâneas que — em articulação com fontes, chafarizes, bicas, poços, cisternas, tanques, noras, picotas e outros engenhos que compunham sistemas de irrigação, em muito herdados da tradição muçulmana — permitiram fazer o seu bom aproveitamento para as actividades humanas. Esta rica e complexa rede orográfica permitiu que uma parte significativa do seu território fosse cultivado em regime de regadio.

¹⁵⁴ O seu relevo pode, também, ser lido como conjuntos de áreas côncavas e convexas, com características de escoamento hídrico e atmosférico distintas. Nas áreas côncavas, a água e o ar frio acumulam-se (Sistema Húmido), enquanto nas áreas convexas há tendência de escorrência superficial da água e ar frio, e concentração de ar quente (Sistema Seco). O Sistema Húmido corresponde a cerca 24% da área total da cidade, configurando-se particularmente nos vales encaixados junto à frente ribeirinha e em áreas de relevo mais plano, a Norte, como as Avenidas Novas e de Sete Rios à Estrada de Benfica. O Sistema Seco abarca a grande maioria da cidade (76%), em áreas de cabeços (18%), mas principalmente áreas de vertente (58%) (Lourenço, 2019: 200).

¹⁵⁵ A Ribeira de Alcântara possui a maior bacia hidrográfica, subdividida em duas sub-bacias: a primeira recolhe as águas provenientes da Serra da Mina (concelho da Amadora), drenadas por Benfica, enquanto a segunda recolhe as águas Lumiar e Campo Grande, drenadas por Campolide até Alcântara (Lourenço, 2019: 199).

Decorrente das características naturais do seu *sítio*, Lisboa ganhou, então, o carácter de *cidade de água*, assumindo a sua frente ribeirinha o carácter de particularidade territorial, alegoria simbólica e dimensão cultural (Ferreira, 2010a: 159). Entre a terra e a água (doce e salgada), local de passagem de espécies e migrações, tornou-se, também, lugar de excepcional biodiversidade (CML, 2015a: 19).

Cidade-finisterra, atlântica por posição geográfica, Lisboa é *mediterrânica* pelo clima, pela luz e pela cultura, evidenciada na subtileza dos seus materiais, das suas cores, edificado e tecido urbano, ‘nos seus sabores e nos humores’ (Ferreira, 2010a: 161-162) — tendo sido largamente elogiada por cronistas e viajantes. Uma das descrições mais memoráveis é de Raul Proença, no seu *Guia de Portugal*:

“Cidade disposta em anfiteatro, em sucessivos terraços, em todas as orientações imagináveis e a variadíssimas alturas, ora perdendo-se lá longe, numa colina distante, vestida de arvoredo, ora avançando sobre o rio como o estreito tombadilho de uma nau, os seus prospectos, variadíssimos, não se repetem uns aos outros. A Estrela, as Albertas, Ajuda, S. Vicente, o Castelo, a Graça, S. Gens constituem maravilhosas varandas abertas sobre o Tejo, donde se avista, ora a imensa toalha desse rio majestoso, ora, numa rua mais estreita, uma nesga somente da água prestigiosa, mas essa dum azul retinto por vezes, de esmalte, dando uma impressão inexcelável de fantástico e de *sonhado*. Vista de qualquer desses pontos altos da cidade, o casario apinhava-se numa confusão inextricável, mas, na pobreza da sua arquitectura, refulge ao sol como diademas de ouro. E tudo isto é diferente, tudo isto muda a cada passo e cada instante, como a posição do observador, o esplendor do sol, a hora do dia, o estado das nuvens.” (Proença, 1982 [1924]: 180)

Também Miguel Torga, no seu livro *Portugal* (2015 [1950]), descrevia Lisboa como uma cidade de beleza excepcional, pelas suas colinas, miradouros e relação com o estuário do Tejo:

“Está ainda para nascer o primeiro insensível que no alto de Santa Catarina não arregale os olhos de espanto diante da formosura dum panorama que a natureza se não gaba de ter repetido. [...] Quis a sorte que assim fosse e o Tejo abrisse no calcário estremenho um estuário largo e majestoso, [...] que, depois de magoar os montes, os transformasse em miradouros de sonho. E de cada colina onde a gente se debruça é um pasmo sem limitações que abrange o céu e a terra na mesma agradecida emoção. Sobre a toalha límpida do rio cai luz a jorros duma lâmpada hialina, escondida no texto azul do cenário; e o movimento ritmado das embarcações, o perfil recortado do casario e o enquadramento dos longes arredondam a beleza da tela, dando-lhe realidade. E, quer queira, quer não, o espírito fica rendido a uma bênção de cor, de grandeza e de harmonia.” (Torga, 2015: 77)

3.4. Síntese da caracterização do Território

Este capítulo constitui-se como a caracterização da primeira camada (*layer*) da Paisagem Alimentar de Lisboa — o Território — contribuindo para o conhecimento sobre as relações entre a cidade, os seus sistemas alimentares, e as suas características biofísicas, de acordo com os objectivos propostos.

De facto, o Território e as suas características fundamentais (topografia, clima, hidrografia, natureza dos solos) foram de extrema importância para a fundação e desenvolvimento de Lisboa, enquadrando e potenciando a sua prosperidade ao longo de séculos, e garantindo um conjunto de relações funcionais e de subsistência com a sua região envolvente — os arredores.

Este Território conformou a ocupação humana e crescimento da cidade, organizando usos do solo agrícola e áreas construídas, princípios organizadores e elementos excepcionais, em particular através da sua topografia (e conseqüente rede hidrográfica e qualidade dos solos).

Contudo, quando a Paisagem Alimentar de Lisboa existente no início do século XX é comparada com a da actualidade, em termos de Forma Urbana, Produção, Distribuição e Comercialização alimentar, encontramos realidades bastante distintas, apesar desta base comum ancestral do Território.

4. A PAISAGEM ALIMENTAR DE LISBOA NO INÍCIO DO SÉCULO XX

4.1 A Forma Urbana de Lisboa

No início do século XX, Lisboa encontrava-se num momento de transição entre os acontecimentos, modos de vida e lógicas de ocupação do território que tinham caracterizado um Portugal do Antigo Regime (Justino, 1988), e aqueles que, com a introdução da máquina a vapor, o caminho-de-ferro, a emigração, o desenvolvimento da banca e da indústria, iriam definir as circunstâncias se manteriam até, pelo menos, ao fim da Primeira Guerra Mundial (Gaspar, 1975: 125).

A cidade chegava de um século de mudanças políticas e sociais profundas (ANEXO D – Cronologia de Lisboa), que havia testemunhado as invasões napoleónicas, a mudança da corte para o Brasil (1807-1821), a independência do Brasil, a revolução liberal de 1822, a Guerra Civil entre liberais constitucionais e absolutistas (Henriques da Silva, 1994b: 44), diversos surtos de gripe pneumónica, cólera, febre amarela, febre tifoide e tifo, entre outros, e crises económicas, a que se associavam crises alimentares. Foi também o período em que se assistiu à ascensão da burguesia e ao declínio da nobreza tradicional e do clero, nomeadamente com a extinção das ordens religiosas em 1834.

A partir de meados do século XIX e, particularmente, durante o período fontista, o país procurou modernizar as suas infraestruturas, criando-se o Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústrias, em 1852, com o objectivo de priorizar a “construção de uma rede viária de estradas e pontes, de uma rede ferroviária, da construção e/ou melhoramento dos portos do país, infraestruturas indispensáveis à dinamização do sector agrícolas, ao desenvolvimento do sector industrial e ao incremento das trocas comerciais” (Barata, 2010: 23). Efectivamente, nas décadas que se seguiram, o país viu nascer uma rede ferroviária¹⁵⁶, melhoramentos agrícolas¹⁵⁷ e industriais. Verificou-se, ainda, uma crise económica em 1890-1891, do qual o país só recuperaria por volta de 1904 (Alves, 2010; Pereira, 1979: 78), a que se somou o Regicídio em 1908 e a implantação da República, que veio alterar o sistema político nacional.

Apesar da industrialização que se vinha desenvolvendo, que se ia alastrando por zonas ribeirinhas como Belém, Alcântara, Xabregas, Beato e Olivais (Custódio, 1994b), Lisboa chega, ao início do século XX, marcada ainda por “um ambiente de forte cariz rural, testemunhando ainda a predominância de uma cultura pré-industrial com base na gestão dos recursos locais” (Marat-Mendes et al, 2015: 15).

¹⁵⁶ Com algum atraso face à Europa, em 1856, foi inaugurado o primeiro troço ferroviário da ligação entre Lisboa e Santarém, com 36 km, ligando Lisboa ao Carregado. Por exemplo, em Inglaterra a primeira linha ferroviária inaugurou em 1825, França em 1828, Alemanha em 1835, Áustria em 1837, Bélgica em 1838, Itália em 1839, Holanda em 1839, Dinamarca em 1844, Suíça em 1847, Espanha em 1848, Suécia em 1851, e Noruega em 1853 (Alegria, 1999: 70). Ainda assim, das 5000 povoações então listadas, apenas cerca de 400 eram servidas por estações de caminho-de-ferro (Marques & Rollo, 1991c: 146).

¹⁵⁷ A área cultivada nacional aumentou de 59%, em 1867, para 79% em 1902, excluído pomares, hortas e pastagens, com aumentos significativos em vários cultivos. Entre 1861-1870 e 1900-1909, o rendimento da produção agrícola terá quase duplicado (Lains & Sousa, 1998: 948-956). Em 1910, a actividade agrícola ocupava 61% da população activa nacional (Martins, 1997: 485).

4.1.1. Os limites administrativos de Lisboa

A configuração do concelho de Lisboa era, no início do século XX, já semelhante àquela que conhecemos hoje, tendo resultado de alterações sucessivas ao longo do século XIX. De forma mais significativa, a aprovação do decreto de 11 de Setembro de 1852 extinguiu definitivamente o Termo de Lisboa e criou os dois novos concelhos dos Olivais, a nascente, e de Belém, a poente (Vieira da Silva, 1968: 50). O perímetro administrativo da cidade foi reduzido à então Estrada de Circunvalação, ladeada por muros, cujas únicas aberturas eram 24 portas (França, 1980: 57; Vieira da Silva, 1968: 82-83), onde se cobravam os direitos de consumo e o real de água¹⁵⁸.

Esta Estrada de Circunvalação (fig. 4.1) seguia pela cumeada sobranceira ao vale de Alcântara, pela actual Rua Maria Pia até ao Alto do Carvalhão, seguindo a Rua Marquês de Fronteira e a Avenida Duque de Ávila. Continuava pela Morais Soares, Avenida Afonso III e terminava no Largo da Cruz de Pedra (excluindo, portanto, as áreas da Madre de Deus e Xabregas). O seu traçado assentava, aproximadamente, sobre a linha de festo que delimitava a bacia hidrográfica da ribeira de Valverde¹⁵⁹ (Pereira dos Santos, 2010: 49). A Estrada de Circunvalação era “vista como ‘um bonito passeio’ e comparada à de Paris” (França, 1980: 63).

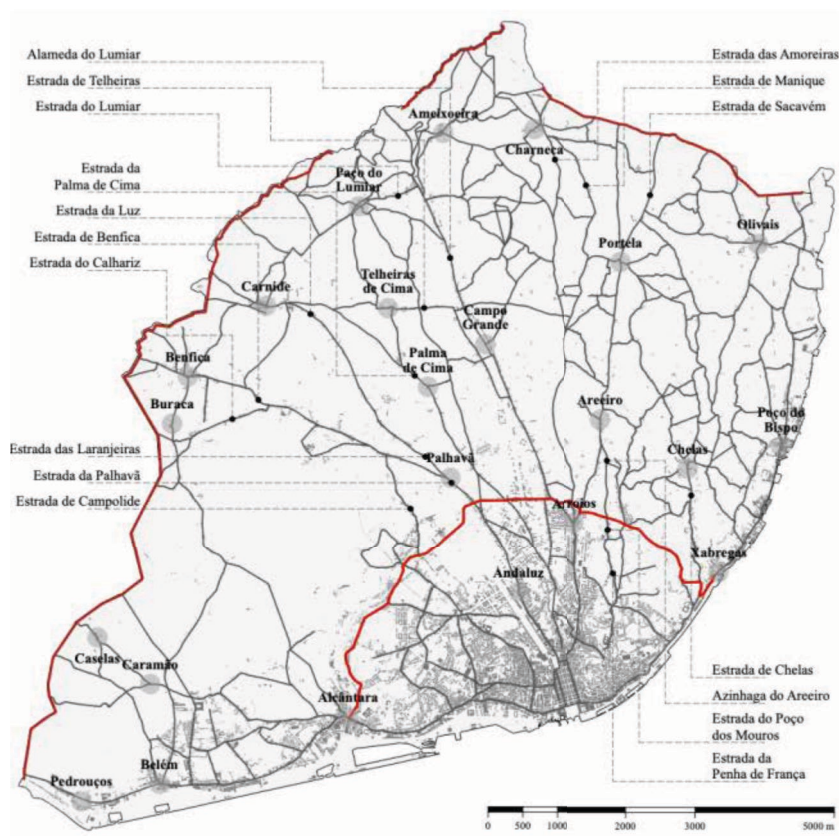
A carta de lei de 18 de Julho de 1885 veio aprovar nova reforma administrativa, completada pelo decreto de 8 de Outubro, e que estabelecia uma nova circunvalação (fig. 4.1). A nova Estrada partia de Algés, subindo até Benfca, pela estrada da Ameixoeira até Chelas (Vieira da Silva, 1968: 52-87) e abarcava 44 freguesias, incluindo Belém¹⁶⁰ e os Olivais (Alves, 2004: 2-7).

O decreto de 22 de Julho de 1886 veio, ainda, implementar uma nova remodelação da circunscrição do Município de Lisboa, abarcando áreas dos concelhos de Oeiras e dos Olivais (extinto), e criando o novo concelho de Loures, com as freguesias restantes do concelho dos Olivais. Por fim, “reconhecida excessiva a área que estava determinada para o Município de Lisboa”, o decreto de 26 de Setembro de 1895 retirou-lhe a freguesia de Camarate e a parte que detinha da de Sacavém, anexando-as ao concelho de Loures (Vieira da Silva, 1968: 93).

¹⁵⁸ O *Real de Água*, aplicado a nível nacional, incidia inicialmente sobre o consumo de carne, vinhos e bebidas alcoólicas. Em 1879, passou a abranger também o arroz, o azeite e o vinagre e, a partir de 1882, as gorduras animais e os tutanos, excepto se se destinassem à exportação ou a Lisboa. Acrescia, em Lisboa, o *Imposto de consumo*, “quer era mais pesado e atingia mais géneros” (Pereira, 1979: 80). Face à pressão da população, alguns produtos foram sendo sucessivamente isentos deste imposto: os cereais, em 1882; a carne de carneiro, cabra e leitões, em 1888; o azeite, carne de porco e bovinos para abate, em 1910. Em conjunto, estes dois impostos representavam, para o governo, em 1883-84, 14% das receitas, um valor semelhante à totalidade do imposto predial, o que justificava a dificuldade da sua abolição (Pereira, 1979: 83-84).

¹⁵⁹ Este traçado não teve em consideração a prévia divisão paroquial, cortando quatro freguesias, cujas sedes se mantiveram na parte em que existia a igreja paroquial: São Pedro em Alcântara, extramuros, e Santa Isabel, São Sebastião da Pedreira e São Jorge em Arroios, intramuros (Vieira da Silva, 1968: 50).

¹⁶⁰ O concelho de Belém foi extinguido, ficando a parte exterior à nova circunvalação anexada aos concelhos de Oeiras, Sintra e Olivais, a parte exterior da freguesia de Benfca foi anexada a Oeiras, e as freguesias de Carnide e Odivelas foram anexadas aos Olivais (Vieira da Silva, 1968: 52).



LEGENDA

- Estrada de circunvalação (1852)
- Estrada de circunvalação (1885)
- Caminhos estruturantes

Figura 4.1 – Estradas de Circunvalação de 1852 e 1885 e as principais estradas existentes, no início do século XX. © Mariana Sanchez Salvador.

Anos mais tarde, já após a Primeira Guerra Mundial, os propósitos aduaneiros destas sucessivas limitações administrativas (fig. 4.2) foram abolidos:

“A circunscrição fiscal foi abolida em virtude da lei nº 1368, de 21 de Setembro de 1922, que extinguiu o imposto do real de água, e dos direitos de consumo, que se cobravam nas barreiras de Lisboa, tornando-se efectiva essa extinção a partir de 30 de Setembro.” (Vieira da Silva, 1968: 98)

Estas alterações do perímetro administrativo da cidade vieram alargar significativamente o seu território: de 1208 ha, em 1852, para 8244 ha, em 1895 (Pereira, 1994: 324; Vieira da Silva, 1968). No início do século XX, a cidade totalizava já cerca de 8770 hectares (Censo 1900: 40; Censo 1911: 336) — uma área cerca de 559 vezes superior à Lisboa muçulmana.

Contudo, a sua superfície edificada era bastante reduzida, totalizando cerca de 530.32 ha (excluindo barracões, armazéns e outras estruturas similares), ou apenas 6.05% da área total do município (fig. 4.3) — uma realidade que provocava reacções como a de Júlio de Castilho:

“Lisboa hoje em dia... começa muito antes de principiar. Modernices. [...] Tiveram a habilidade de fazer de Lisboa um enorme pastellão de folhado. O nucleo é pequeno em comparação com a massa que o envolve.” (Castilho, 1893: 93)



Figura 4.2 - *Carta fiscal para os efeitos da incidencia da pauta dos direitos de consumo em Lisboa.* (1903) Vicente Paulo Pinho. Biblioteca Nacional de Portugal (cc-182-a).

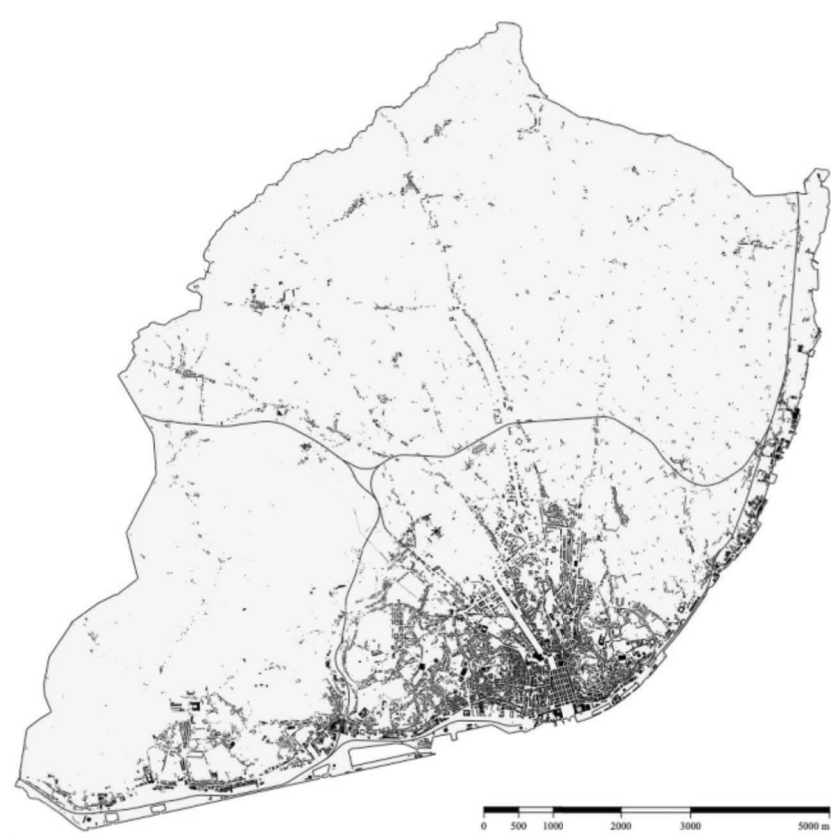


Figura 4.3 – *Forma Urbana existente em Lisboa no início do século XX, elaborada a partir do Levantamento da Planta de Lisboa* (1904-1911) de Silva Pinto. © Mariana Sanchez Salvador.

De facto, a construção concentrava-se no interior da antiga Estrada de Circunvalação de 1852, por uma área que não ultrapassava significativamente Santos, Campo de Ourique, Rotunda, Arco do Cego, Penha de França e Madre de Deus, com pólos em Alcântara, Ajuda e Belém, e outros núcleos de menor dimensão a Norte (Benfica, Carnide, Lumiar, Olivais). Daqui, partiam vias radiais ao longo da frente ribeirinha e em direcção a Norte, desenhado aglomerados lineares ao longo das vias (fig. 4.3).

Lisboa consistia, então, num núcleo mais compacto, envolvido por territórios largamente ocupados por quintas — onde persistiam espaços e modos de vida bastante distintos dos da cidade (Pinheiro, 2015: 249). Os sucessivos limites administrativos vieram, assim, determinar “a criação de uma cintura, de matriz rústica, mais tarde suporte de várias experiências urbanísticas” (Morgado, 2012: 35), isto é, uma área com algum cariz rural, essencialmente contida entre a primeira Estrada de Circunvalação e o novo perímetro, por onde se viria a espraiar a expansão urbana ao longo do século XX.

No início do século XX, a cidade organizava-se em quatro Bairros Administrativos e 42 freguesias¹⁶¹ (fig. 4.4, ANEXO F).

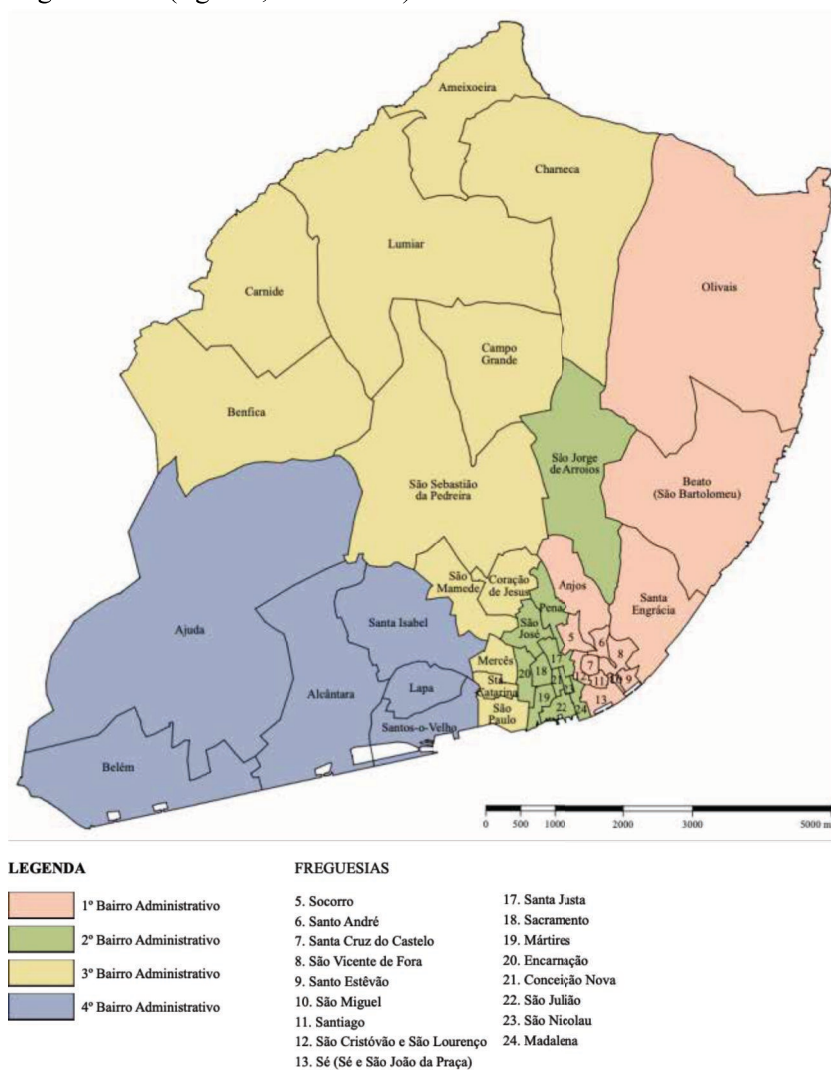


Figura 4.4 – Mapa com as freguesias existentes em 1909, construído a partir da *Planta de Lisboa* (Caldeira Pires, 1909) e sobre a base vectorial © Mariana Sanchez Salvador.

¹⁶¹ As designações das diferentes freguesias foram confirmadas através do registo do Instituto dos Registos e do Notariado, referente a 1911 (IRN, 2008).

4.1.2. A população de Lisboa

A expansão do território municipal esteve intimamente relacionada com o aumento populacional neste período, potenciado não só pelo aumento da taxa de natalidade como, também, pela migração de população rural para a cidade. Se, no censo de 1864 (o primeiro em Portugal), a população lisboeta era estimada em 163 763 habitantes (Estatística de Portugal, 1868: viii), o censo de 1890 contabilizava já 301 206 habitantes (Repartição de Estatística Geral, 1890: lxxv-lxxvi). Em 1900, atingia os 356 009 habitantes (DGEPN, 1905: 12-30) e, em 1911, os 435 359 habitantes (DGE, 1913: 14-150) — representando um aumento para mais do dobro, em cerca de 50 anos.

Esta tendência seguia não só o aumento da população a nível nacional — 42% entre 1864 e 1911 — mas, também, e principalmente, um aumento no ritmo de crescimento das cidades portuguesas, que, entre 1864 e 1900, aumentaram as suas populações em 77% (ainda que representassem apenas 16% do total nacional). No mesmo período, a população das vilas aumentou apenas 30% e as freguesias rurais 22% (Pereira, 1971: 29-42). Verificava-se, assim, uma urbanização crescente.

Era em Lisboa que se concentrava a maioria da população do distrito — 60% em 1890 (Niza, 2017: 44) — e era uma população jovem, tendo 45.8% dos seus habitantes 25 anos ou menos (Pinheiro, 2015: 249). Em 1906, 36% da população lisboeta estava empregada na indústria, 19% no comércio e apenas 4% na agricultura, ou seja, 15 000 pessoas (Niza et al, 2016). Era também aqui que se “concentravam as elites de todo o tipo”: a aristocracia nacional, a elite mercantil e financeira, as centenas de mercadores de hierarquia média e inferior (Serrão, 2000: 21). Concentravam-se, igualmente, na capital, várias instituições eclesiásticas e seculares, tornando-se o maior foco de consumo, de comércio interno e externo, captação de renda fundiária, de capitais e proprietários.

Contudo, dado que Portugal não havia experienciado atempadamente o surto industrial moderno que caracterizou a Europa no final do século XIX, e conseqüente explosão urbana, o país manteve-se à “margem das grandes correntes transformadoras do século” (Brito, 1976: 193), e Lisboa nunca chegou a atingir o volume populacional de uma grande cidade industrial.

4.1.3. Transformação urbana: um período de ‘melhoramentos’

“Devido a poucas ou incompletas intervenções urbanísticas, pode dizer-se que Lisboa é uma cidade marcada por uma justaposição de sedimentos urbanos cujos vários fragmentos se vão descodificando a partir da sua formação urbanística estratificada.”

(Morgado, 2012: 56)

A partir de meados do século XIX, Lisboa foi alvo de intervenções e ‘melhoramentos’, desejados para uma capital europeia. Até então, a sua configuração havia resultado de justaposições de diferentes épocas, cerzidas pela articulação de várias áreas, e pelo preenchimento dos vazios rurais (Custódio, 1994a: 94), nomeadamente nas áreas de influência de mosteiros e conventos bem localizados¹⁶².

Era possível distinguir o tecido medieval da colina do Castelo, a malha quinhentista do Bairro Alto, o “Chiado com um tecido regular apesar de um conjunto de variações relativamente à regra Pombalina” e a matriz ortogonal perfeitamente definida da Baixa Pombalina. A encosta da Lapa vinha sendo urbanizada desde o Terramoto, pela média burguesia e operariado ligado às actividades portuárias, com quarteirões trapezoidais irregulares, com um a quatro pisos (Oliveira, 2013: 57). Historicamente, o crescimento da cidade havia-se feito, portanto, em direcção a Ocidente, desde a colina do Castelo, à Baixa, subindo a São Francisco e ao Bairro Alto, e progressivamente pela encosta de Santa Catarina abaixo (Rossa, 1998: 9). Na sequência do terramoto de 1755, a cidade havia sido dotada de um conjunto de praças e artérias modernas que asseguraram as “necessidades de circulação viária, vivência económica e também de representação social e política” (Henriques da Silva, 1994b: 44).

Também a extinção das ordens religiosas colocou à disposição um conjunto numeroso de edifícios que vieram a albergar diversos equipamentos — escolas, quartéis, hospitais, asilos e hospícios, bibliotecas, tribunais, fábricas, instituições de caridade e, até, o próprio Parlamento¹⁶³ — o que satisfiz as funções sociais então requeridas. Desta forma, a “elaboração da Lisboa burguesa” vinha-se sucessivamente adiando (Henriques da Silva, 1994b: 44).

¹⁶² Estima-se que, no século XVIII, a cidade albergasse 18 mosteiros femininos e 72 conventos masculinos (Pinheiro, 2015: 137-138) e que em 1834, aquando da extinção das ordens religiosas, existissem ainda 65 conventos de frades (França, 1980: 59). Estes mosteiros tendiam a localizar-se junto aos férteis e irrigados vales da cidade de Lisboa, como em Chelas, Xabregas e Santos (Andrade, 2019: 39).

¹⁶³ Por exemplo, as Cortes instalaram-se no antigo Convento de São Bento da Vitória, os conventos do Carmo, da Graça e dos Paulistas tornaram-se militares, os de São José, Santa Marta, Desterro, Capuchos e Estrelinha tornaram-se hospitais, o da Boa Hora passou a tribunal, os dos Jerónimos, Trinas do Rato, São Pedro de Alcântara, São João Nepomuceno tornaram-se escolas e asilos, a Academia das Ciências instalou-se no Convento de Jesus, o Conservatório Nacional no Convento dos Caetanos, a Academia de Belas-Artes e a Biblioteca Nacional no Convento de São Francisco, enquanto outros foram, ainda, adaptados a residências particulares ou, até, em equipamentos industriais (Henriques da Silva, 1994c: 405).

Finalmente, em meados do século XIX, este desenvolvimento foi alcançado através da ampliação do tecido urbano existente. A cidade começava, então, a apresentar malhas ortogonais em bairros como Campo de Ourique ou outros que iam nascendo junto às actuais Avenidas Fontes Pereira de Melo e da República, naquele que pode ser considerado o “maior momento de desenvolvimento urbanístico após a reconstrução Pombalina” (Oliveira, 2013: 59). Lisboa foi, também, alvo de sucessivos ‘planos de melhoramentos’ (Barata, 2010), com vista à sua modernização e aformoseamento.

Foram reestruturadas as redes de água, electricidade e gás. Os primeiros 26 candeeiros a gás foram inaugurados no Chiado em 1848. Em 1851, existiam já 1030 candeeiros e, em 1856-57, cerca de 2590 — contudo, o consumo privado mantinha-se baixo (Pinheiro, 2015: 233). Mais tarde, instalaram-se redes de telefone e telégrafo, iluminação eléctrica e outros serviços.

Desenvolveu-se a rede ferroviária, inaugurando-se o primeiro troço entre Lisboa e o Carregado, com de 36 km, em 1856 (Alegria, 1990: 44), a ligação a Sintra, em 1887, e a Cascais em 1891 (Raposo, 1994: 189). A capital já estava ligada a Vila Nova de Gaia, desde 1864, e a Elvas, desde 1863, tendo a ligação a Madrid sido inaugurada em 1866 (Santana & Sucena, 1994: 201).

“Projectadas estas linhas de acordo com uma configuração radial em relação à capital, cedo se pensou em fechar de alguma forma a malha ferroviária, estabelecendo o contacto entre todas elas, através de uma linha denominada de Cintura, a qual foi construída entre Benfica, Sete Rios, Chelas e Xabregas, e inaugurada em 20 de Maio de 1888; dois anos depois foi a vez de Campolide, Sete Rios, Chelas e Braço de Prata.” (Chasqueira, 1994: 214)

A Estação de Santa Apolónia — inaugurada provisoriamente em 1856, e com edifício definitivo em 1865 (Araújo, 1993i [1939]: 17-18) — funcionava como estação central, debruçada então sobre o rio. Foi aberta a linha de Campolide, que chegava à Estação do Rossio (1890) através do túnel, construído entre 1888 e 1891 (Araújo, 1993c [1939]: 25). Em 1893, iniciava-se o serviço entre Rossio e Sacavém, com cinco circulações diárias de carruagens de 2ª e 3ª classes em cada sentido (Chasqueira, 1994: 215). Através desta estação, os lisboetas podiam viajar até Sintra. A Estação de Alcântara-Terra (1887) possuía as linhas de Cacém-Torres Vedras e Torres-Figueira, inaugurando-se em 1891 a Estação Alcântara-Mar (Araújo, 1993c [1939]: 25). Em 1897, foi inaugurada a linha entre Lisboa e as praias de Cascais, com um terminal temporário no Cais do Sodré. O edifício da Estação do Cais do Sodré só foi inaugurado em 1928, com projecto do arquitecto Pardal Monteiro. O troço ferroviário cruzando Entrecampos foi instalado em 1890, tendo o viaduto sido construído em 1906 (França, 1980: 82).

Em 1910, Lisboa já se encontrava, então, ligada aos seus arredores pela rede ferroviária (fig. 4.5). Estas infra-estruturas, vieram, contudo, reforçar a estrutura radial antiga, a partir do centro ribeirinho, que havia presidido ao próprio ordenamento primordial da cidade:

“Serviram-lhe de fios condutores, primeiros as velhas estradas do termo, distribuídas em leque, a partir da Baixa ribeirinha. No fim do século XIX, as linhas férreas do Norte (1856), e depois as

linhas suburbanas de Sintra e de Cascais, vieram conferir uma solidez ainda maior à mesma estrutura.” (Mattoso, Daveau & Belo, 2011: 537)

Surgiram novos transportes urbanos, com uma linha da Companhia Carris de Ferro de Lisboa entre Santa Apolónia e Pedrouços (desde 1876), a introdução de transportes eléctricos, com percursos entre Cais do Sodré e Algés, em 1898, e entre o Rossio e o Campo Pequeno, em 1906 (Henriques da Silva, 1994a: 50; Marques & Rollo, 1991b: 151). Os *tramways* eléctricos permitiram que as classes média e média-baixa pudessem viver mais longe do centro, desenvolvendo áreas mais periféricas como Benfica, e despoletando os primeiros fenómenos de suburbanização (Pinheiro, 2008: 77-78). As carreiras de carros a cavalos diminuíram a pouco e pouco, já desaparecidas em Lisboa quando eclodiu a Primeira Grande Guerra. No início do século XX, apareciam já, também, os primeiros autocarros a gasolina, desenvolvendo-se a partir de 1914 (Santana & Sucena, 1994: 938).

Foram introduzidos o Elevador do Lavra (1884), o Elevador da Glória (1885), o Elevador da Bica (1892) e o Elevador de Santa Justa ou do Carmo (1902), e os já desaparecidos elevadores da Estrela (1890), do Chiado (1892), da Graça (1893), de São Julião (1897) e de São Sebastião da Pedreira (1899), que permitiam vencer as diversas diferenças de cota da cidade (Santana & Sucena, 1994: 105-106).

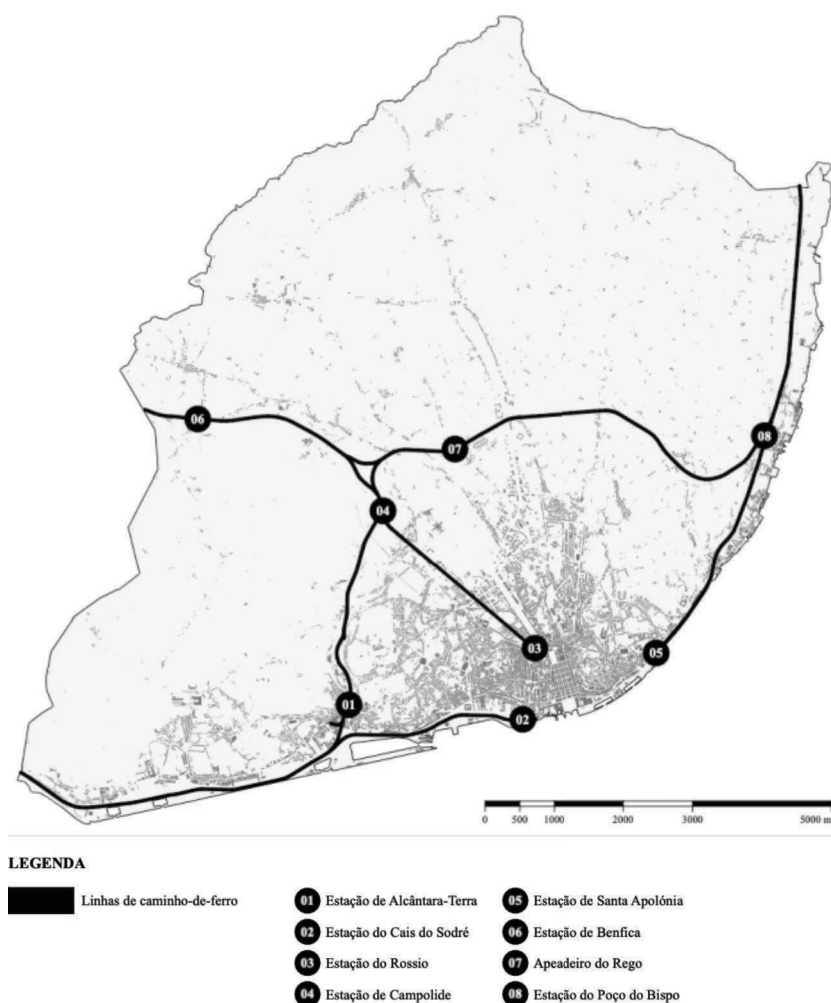


Figura 4.5 – Cidade e caminhos-de-ferro, no início do século XX. © Mariana Sanchez Salvador.

Foram, também, realizadas várias intervenções no Porto de Lisboa, entre 1860 e 1880, expandindo-o através de aterros e articulando-o com Alcântara. Uma das intervenções mais importantes, neste contexto, foi o Aterro da Boavista e a construção da Avenida 24 de Julho na zona ribeirinha, onde, desde os finais do século XVIII, se vinham instalando complexos industriais. Até aqui, a área compreendida entre a Ribeira Nova e Santos era “constituída por pequenos cais construídos por iniciativa particular, e as ligações da rua da Boa-vista com a beira-rio eram efectuadas por numerosos boqueirões, verdadeiros locais de despejo de toda a espécie de detritos e, por conseguinte, ameaças latentes à saúde pública” (Barata, 2010: 76). Era apontada como foco de diversas infecções — pelo que importava ‘aformosear’ e, sobretudo, higienizar esta área. O investimento na estrutura portuária da capital, bem como a ligação ferroviária ao resto do país e à Europa, eram grandes objectivos estratégicos dos esforços de modernização fontistas (Barata, 2010: 25-26).

Enquanto as navegações fluviais e marítimas haviam dominado a vida da cidade, o seu desenvolvimento tinha-se dado ao longo do rio, crescendo a partir do núcleo ribeirinho e ocupando as frentes ribeirinhas oriental e ocidental, segundo um modelo radial sensível às condições do terreno. Agora, com os transportes mecânicos, a cidade expandia-se para o interior (Gaspar, 1994a: 85), seguindo eixos de expansão para Norte que correspondiam a dois importantes vales, actualmente materializados na Avenida da Liberdade e na Avenida Almirante Reis. O seu crescimento foi-se dando sobre os planaltos que envolviam a cidade a Norte, descendo posteriormente aos vales (Brito, 1976: 159).

Desenharam-se novas avenidas, como a Avenida da Liberdade¹⁶⁴ (1877-1886), Avenida Almirante Reis (antes Avenida dos Anjos e, depois, Dona Amélia), que ligava a Baixa a Arroios, através do prolongamento da Rua da Palma¹⁶⁵, o prolongamento da Avenida 24 de Julho até Alcântara, e Avenida Dom Carlos I (antes Avenida das Cortes), ligando o aterro a São Bento, Estrela e Lapa e inaugurada em 1889. A nova Praça Marquês de Pombal (que mais tarde viria a possuir o monumento homónimo), no topo da Avenida da Liberdade, funcionava como uma rótula nas novas circulações da cidade:

“De aí irradiam em diferentes direcções uma série de avenidas: a *de Braancamp* [...], que vai dar à praça do Brasil; a *de Fontes Pereira de Melo* [...], que comunica com a praça do Duque de Saldanha, servindo de ligação aos modernos bairros conhecidos por *Avenidas Novas*; e a *do Duque de Loulé* [...], que liga directamente a Rotunda com o largo do Matadouro, servindo de limite N. ao bairro de Camões.” (Proença, 1982 [1924]: 251)

¹⁶⁴ A Avenida da Liberdade resultou de um desejo de transformar o anterior Passeio Público num moderno e amplo *boulevard*, arborizado e aberto, onde os lisboetas pudessem dar-se a ver (Henriques da Silva, 1994b: 44). Após o debate de várias propostas sobre a nova Avenida, foi aprovado, em 1879, o projecto da repartição técnica da CML, chefiada por Ressano Garcia, que definia o seu traçado na continuação do Passeio Público (Barata, 2010: 152). A nova Avenida estendia-se por 1200m e tinha uma largura de 90m (Oliveira, 2013: 59). Terminava numa rotunda de 200 metros de diâmetro, a partir da qual irradiavam quatro outras vias com 30 metros de largura cada, e por trás da qual se estendia um parque (Barata, 2010: 152-153).

¹⁶⁵ Muitas outras vias planeadas ficaram por realizar até décadas mais tarde, como a Avenida Álvares Cabral, que veio ligar a Estrela ao Rato em 1930, ou a Avenida Morais Soares, Rosa Damasceno e Marques da Silva (Henriques da Silva, 1994a: 58).

Figura 4.6 – Avenida da Liberdade e Rotunda do Marquês de Pombal (1955) Mário de Oliveira. Arquivo Municipal de Lisboa (MAO000438).

Este eixo articulado da Avenida da Liberdade, inflectindo no Marquês de Pombal para a Avenida Fontes Pereira de Melo, até à rotunda do Saldanha, com nova inflexão para a Avenida da República até Entrecampos, e daí para o Campo Grande, tornar-se-ia, aliás, o principal eixo de circulação e expansão da cidade. Irradiando, também, da rotunda do Marquês de Pombal, a Avenida Duque de Loulé estender-se-ia sobre o viaduto de Andaluz construído em 1898-1900, em direcção ao Liceu Camões (1907) e ao Matadouro Municipal (1863). A ligação entre o Marquês e o Largo do Rato foi estabelecida pela Rua Braamcamp e, entre a Avenida Fontes Pereira de Melo e a Avenida António Augusto de Aguiar, que limitava o Parque, começou a traçar-se uma nova malha urbana.

Uma das intervenções mais significativas deste período foi o plano para as Avenidas Novas, elaborado por Frederico Ressano Garcia segundo paradigmas *haussmanianos*¹⁶⁶, que se estruturava através das Avenidas da República (então Avenida Ressano Garcia), 5 de Outubro (Avenida António Maria Avelar) e Defensores de Chaves (Avenida Pinto Coelho), um traçado longitudinal cortado por nove ruas perpendiculares, partindo da Avenida Duque d'Ávila.

Para garantir a circulação rápida, o arejamento higiénico e facilitar a implantação de infraestruturas de saneamento, gás, água, electricidade, telefone e carris de transportes, privilegiou-se um traçado em esquadría, que não era, contudo, indiferente às pré-existências (Henriques da Silva, 1994b: 47-48), como revelado pelo arco de círculo mantido no final da Avenida Duque de Ávila — que decorria do traçado da antiga estrada de circunvalação — ou a regularização da antiga Estrada de Picoas através da Avenida Fontes Pereira de Melo, articulando as rotundas do Marquês de Pombal e do Saldanha, por exemplo.

¹⁶⁶ Para viabilizar a implantação deste plano foi necessária a aprovação de uma *Lei de expropriações por zonas*, que permitia explorar por utilidade pública faixas laterais até 50 m da abertura de novas vias, para loteamento para venda imediata, possibilitando o financiamento da operação (Henriques da Silva, 1994b: 44).

“Estes expedientes de conforto urbano eram completados e humanizados pelo cuidado científico posto na escolha da arborização dos passeios e placas centrais, visando introduzir, naquele território sem história, os signos de uma natureza humanizada e, no entanto, em si mesma livre. Pretendia-se [...] fazer coabitar, segundo estratégias de civilidade, as máquinas e as gentes, o andar de eléctrico e o andar a pé, o circular e o habitar. Era este o ideário do *zoning* oitocentista que via o progresso técnico como um ícone bom e integrador e o movimento cada vez mais ampliado da cidade como um inebriante, inconsequente sinal de futuro.” (Henriques da Silva, 1994a: 55)

Simultaneamente, desenvolviam-se os planos de novos traçados para o vale dos Anjos, apontando um outro eixo de expansão da cidade que, cortando o tecido pré-existente, viria a materializar-se na actual Avenida Almirante Reis, terminando num largo que viria a dar origem à Praça do Chile¹⁶⁷.

Inauguraram-se, ainda, novos bairros, com traçados ortogonais e ruas amplas e arborizadas, como o Bairro de Camões (1880) ou o do Calvário, que criaram conjuntos habitacionais descentrados, destinados à pequena burguesia. Campo de Ourique e Estefânia, datados do final da década de 1870, localizavam-se junto de grandes vias de comunicação, mas sem clara articulação com estas, mantendo uma autonomia funcional que era simbolicamente representada pelos jardins da Parada e Constantino (Henriques da Silva, 1994a: 59). Na década de 1890, seria urbanizada a área de Campolide.

“Dessa febre resultou o bairro Camões, depois o da Estefânia, a seguir os de Barata Salgueiro, Campolide, Calvário e Campo de Ourique, e agora, sem que haja um só momento de descanso, os bairros novos da Avenida e do Campo Pequeno que vão alastrando, dia a dia e palmo a palmo, invadindo a tranquilidade bucólica das hortas e das searas, do movimento e do bulício da vida cidadã.” (Sequeira, 1967a [1916]: 42-43)

Assistiu-se, também, à construção de vilas operárias. Os primeiros bairros industriais haviam surgido em Belém e Pedrouços, nas proximidades da Rua da Boavista, Rua de São Bento e Avenida 24 de Julho, Janelas Verdes, em Alcântara e Pampulha, Xabregas, Beato, Poço do Bispo, Braço de Prata, Olivais, Cabo Ruivo. Com a construção da circunvalação ferroviária entre Alcântara e Xabregas, estas zonas industriais potenciaram-se e ligaram-se a Campolide e ao Rossio (Custódio, 1994b: 468).

Entre 1896 e 1906, foram construídos 3080 prédios, com uma superfície habitável de 1 472 000 m², e reconstruídos 726 prédios (CML, 1908a: 416). Em 1909, existiam na capital 23 434 prédios urbanos, correspondendo a 93 184 fogos, tendo os edifícios três a quatro andares, em média. O período de 1906-10 foi, aliás, de intensa construção, com 1600 prédios construídos e 591 ampliados, a que sucedeu um período de baixa progressiva: entre 1911 e 1915, edificaram-se 1422 prédios e ampliaram-se 58, enquanto em 1916-1920 foram construídos 975 e ampliados 314 (Marques & Rollo, 1991a: 61-63).

¹⁶⁷ Esta zona tornou-se uma das mais activas da cidade, em termos de construção, com diversas construções em torno da Rua Morais Soares, o desenvolvimento do Bairro das Colónias, do Bairro dos Actores e a definição de uma nova praça-mercado (França, 1980: 94).

As aldeias dos arredores foram progressivamente integradas na cidade através da melhoria das vias de acesso e das infraestruturas — mais do que pela continuidade do espaço construído (Pereira dos Santos, 2010: 54), que se mantinha, ainda, no início do século XX, relativamente contido, estando maioritariamente concentrado no interior da antiga *estrada de circunvalação* de 1852, como vimos.

A cidade dispunha, ainda, de um número de espaços verdes que a vinham povoando, desde 1850, como o Jardim do Príncipe Real (no local da antiga Patriarcal, 1859-1863), a Praça Dom Luís I (1865) e o Jardim da Estrela (1852), além dos jardins de bairro como a Praça da Alegria (1882), o Jardim de Santos (1873), o Jardim das Amoreiras (1856), o Jardim da Parada, o Jardim Constantino e o do Torel (Telles, 1997: 63; Lourenço, 2019: 149). Alguns jardins públicos, como o da Estrela ou o Jardim Botânico, fizeram uso de cercas de antigos conventos extintos (Silva & Mégre, 2021: 47).

O concurso para o Parque Eduardo VII (então Parque da Liberdade) foi lançado em 1887, por Ressano Garcia — ainda que, em 1917, não estivesse concluído — a quem se deveu, também, a implantação do Parque do Campo Grande. Os miradouros foram ajardinados, datando desta altura os Jardins-miradouro de São Pedro de Alcântara (1834-1839), de Santa Catarina (1883), da Rocha Conde de Óbidos e de Santa Clara (1862).

Desde meados do século XIX, Lisboa foi sendo dotada de cemitérios, como o Cemitério do Alto de São João (1841), oriental, e Cemitério dos Prazeres (1835), ocidental, além do Cemitério da Ajuda (1841), o Cemitério de Benfica (1869), Cemitério do Lumiar (1893) e Cemitério dos Olivais (1897).

Por fim, foram surgindo equipamentos modernos, como o Matadouro Municipal (1863), o Mercado de Santa Clara (1877), o Mercado 24 de Julho (1882), o Mercado de São Bento (1881), o Mercado de Belém (1882), o Mercado da Praça da Figueira (1885), o Mercado de Alcântara (1905), a Penitenciária (1885), o Hospital Dona Estefânia (1877), a Maternidade Alfredo da Costa (1908), a Praça de Touros do Campo Pequeno (1892), o Coliseu dos Recreios (1896), o Liceu Camões (1907) e Liceu Pedro Nunes (1909) e o Instituto Superior de Agronomia (1911), entre outros.

Estes diversos melhoramentos e inovações coexistiam, ainda, com estratégias e comportamentos que brevemente viriam a ser considerados indesejáveis para uma capital, nomeadamente em termos de higiene. Por exemplo, pelo menos desde 1745, as lamas e lixos dos bairros altos eram encaminhados para os vazadouros estabelecidos perto da cidade, enquanto os dos bairros baixos eram conduzidos para os cais do Tojo e de São Paulo, a fim de serem transportados em barcas para a Margem Sul, onde eram aplicados nos campos (Cruz, 1973: 89). Outro ponto de recolha das barcas era a Doca de Alcântara (CML, 1909: 81). No entanto, este modelo frágil começava a coexistir com a canalização sistemática que se vinha instalando na cidade desde 1848¹⁶⁸ (Castilho, 1966 [1903]: 178).

¹⁶⁸ Já em 1835, a cidade havia sido dividida em três distritos, fiscalizados por inspectores, e os lixos eram diariamente transportados para os vazadouros públicos por carroças numeradas e puxadas por muares. A 17 de Março de 1948, proibia-se o lançamento de águas e outros detritos à rua, com excepção das ruas que ainda não dispunham de canalização, podendo estes despejos, nesses casos, ocorrer entre as 23h e as 4h, no Verão, e entre as 22h e as 6h, no Inverno (Castilho, 1966 [1903]: 178).

Júlio de Castilho, curiosamente, constatava já as perdas que esse sistema de canalização introduzia na cidade e que, hoje, poderíamos incluir no âmbito do seu metabolismo: “Essa tal Lisboa subterrânea custa diariamente somas avultadas de adubo, que empregado no amanhã das terras duplicaria ou triplicaria a produção da província.” (Castilho, 1966 [1903]: 183). O mesmo foi observado pelo vereador Thomaz Cabreira¹⁶⁹, em reunião camarária (CML, 1909: 824).

“Como todas as cidades de longínqua matriz mediterrânica, Lisboa era, por volta de 1900, um *espaço de contaminação* funcional e simbólico, articulando velhos bairros ainda activos, um centro fortemente estruturado pela renovação pombalina e os blocos recentes das novas extensões onde a história aflorava através de sobrevivências mais ou menos reconvertidas.” (Henriques da Silva, 1994b: 50)

4.1.4. Síntese da Forma Urbana

Os limites administrativos do concelho de Lisboa eram, no início do século XX, semelhantes àqueles que conhecemos hoje, tendo resultado de uma série de alterações sucessivas ao longo do século XIX. A expansão do território da cidade esteve intimamente relacionada com o aumento da sua população neste período que, em 1911, contava com 435 359 habitantes.

Apesar das várias intervenções e ‘melhoramentos’ introduzidos entre meados do século XIX e o início do século XX, incluindo novos bairros, infra-estruturas e equipamentos, a mancha construída continuava a ocupar apenas uma pequena parte da sua superfície administrativa, concentrando-se maioritariamente no interior da antiga Estrada de Circunvalação de 1852. A partir deste núcleo, vias radiais partiam ao longo da frente ribeirinha e em direcção a Norte, desenhado aglomerados lineares ao longo das vias, apontando já as direcções que a futura expansão da cidade iria tomar. Ao todo, a área edificada (excluindo barracões, armazéns e outras estruturas similares) totalizava apenas 6.05% da área total do município, isto é, cerca de 530 ha, estando envolvida por uma coroa de territórios mais vastos, com características tendencialmente rurais.

Foi esta a realidade cartografada por Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia, entre 1904 e 1911, no seu *Levantamento da Planta de Lisboa*.

¹⁶⁹ O Vereador Thomas Cabreira afirmou que “A transformação dos dejectos em adubos chimicos é usada com grande beneficio o valorisação de terrenos, não só nos arrabaldes de Paris onde os terrenos de inferior qualidade que rendiam 25\$000 rs., por hectare passaram a render 90\$000 rs., mas tambem nos arredores de Berlim, Francfort, Reims, Dantzij, onde se tem notado, alem do beneficio para os terrenos a diminuição de mortalidade. Lisboa lança para o Tejo cerca de 600 contos de réis annualmente valor approximado dos adubos dos esgotos, e no entanto paga-se ao estrangeiro importante somma por adubos importados.” (CML, 1909: 824).

4.2. A Produção Alimentar em Lisboa

Historicamente, o abastecimento alimentar de Lisboa foi dependendo de um conjunto diverso de espaços de produção — onde áreas hoje completamente integradas no tecido urbano, os seus arredores, e mesmo o restante território nacional foram tendo papéis significativos, consoante as épocas e os diferentes produtos necessários.

Foi, aliás, possível identificar padrões recorrentes de organização do espaço agrícola, ao longo dos séculos, que se assemelhavam ao modelo que veio a ser proposto por Von Thünen no século XIX (ANEXO F) — modelo identificável, também, noutras cidades europeias, enquadrando o caso de Lisboa num todo mais vasto e contribuindo para o seu entendimento mais profundo.

Assim, constatava-se uma maior proximidade da produção de frescos (hortícolas, frutícolas e lacticínios) junto ao núcleo construído, com a presença de hortas e pomares que se iam progressivamente entrecruzando com vinhas e olivais, à qual se seguiria uma área de fornecimento de lenha (sem papel alimentar). Mais longe, o solo estava mais vocacionado para a produção de cereais e, além dele, zonas de pastagem e criação de gado. De facto, este modelo foi recorrente na história da cidade, primeiramente no território hoje municipal, em particular durante a Idade Medieval (Trindade & Gaspar, 1973), alargando-se gradualmente aos seus arredores — Região Saloia, Termo de Lisboa e Outra Banda — e, depois, além deles (ANEXO F), até cobrir virtualmente todo o território nacional no século XIX (Justino, 1988), reflectindo uma expansão progressiva da *bacia alimentar* da cidade.

No entanto, Lisboa manteve sempre um carácter agrícola significativo, frequentemente mencionado em descrições históricas (ANEXO G), e, mesmo no início do século XX, continuava a possuir uma significativa produção alimentar dentro do seu perímetro administrativo, incluindo cereais, hortícolas, frutícolas, vinhas, olivais, pastagens e criação de animais, para fornecimento de carne e de leite — uma dimensão da Paisagem Alimentar de Lisboa que importará, agora, descrever e caracterizar.

4.2.1. Propriedades com carácter agrícola

A importância da produção alimentar em Lisboa, no início do século XX, é comprovada pelo elevado número de propriedades com carácter agrícola aí existentes e que foi possível identificar exhaustivamente através do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto. De facto, esta cartografia inclui, além da toponímia relativa às vias (avenidas, ruas, becos, praças, etc.), a designação de várias quintas, casais, fazendas, mas também hortas, terras, courelas, serrados, e outros semelhantes, edifícios notáveis, jardins, parques, cemitérios, etc., pelo que, através da sua análise visual, foram identificados: 529 Quintas, 52 Casais, 3 Villas, e 2 Paços, bem como 3 Cercas, 10 Courelas, 4 Fazendas, 14 Hortas, 21 Terras, 2 Cerrados e 2 Várzeas, além de um Olival, entre outros (ANEXO I). Em seguida, descrever-se-á de forma mais aprofundada a natureza e distribuição no território destas propriedades.

. Quintas de produção e recreio

“O território da cidade, para qualquer direcção que se deite a vista, está polvilhado por toda a parte de casas de recreio suburbanas e de quintas rústicas, com edifícios magníficos, devido à fecundidade dos campos e à grande densidade de habitantes.”

(Góis, 2001 [1554]: 56)

Lisboa e os seus arredores haviam sido, desde cedo, ocupados por Quintas, em particular *quintas de recreio*. Aqui, cruzavam-se as características naturais da paisagem com as características culturais e de acção do homem, reflectidas na sua distribuição pelo concelho e mesmo na sua organização interna. Nas quintas de recreio, modelo histórico de construção do paraíso, manteve-se “a relação entre o recreio e recriar, tornar a criar, e a produção” (Telles, 2000: 31), interligando-se amenidade, prazer e produção. Para Orlando Ribeiro (1991: 305), as Quintas possuíam um carácter inequivocamente urbano, pela sua proximidade à(s) cidade(s), a dependência dos seus mercados exercida sobre a produção, a sua “função de lugares de recreio em que se passam as férias, o aspecto cuidado, quando não monumental, das construções, a cultura desinteressada dos jardins”.

A presença destas propriedades no território de Lisboa tinha uma tradição longa. Já no século XVII, Frei Nicolau de Oliveira (1991 [1620]: 524-546) dizia-nos que existiam entre Belém e Xabregas “continuamente casas e quintas” e que as quintas que cingiam e cercavam Lisboa eram “quase infinitas e riquíssimas”. Acrescentava ainda, não sem exagero, que:

“Não falando no seu termo, que é tão grande e povoado de casais e quintas [...]. É tão formoso, este conjunto de quintas e casais, que parece haver competição entre este círculo e o céu: terá o céu mais estrelas, ou este círculo casas e quintas?” (Oliveira, 1991 [1620]: 434)

Também Gonçalo Ribeiro Telles se refere ao fenómeno de proliferação de Quintas de recreio a partir do século XVI, no Termo de Lisboa. Segundo o arquitecto paisagista, existiam aí, então, cerca de 600 quintas, mas, no século XVII, eram já mais de 2000 (Telles, 2016: 157; Telles, 1997: 161).

Após o Terramoto, a sua proliferação terá sido potenciada pela deslocação da residência de diversas famílias importantes para as suas quintas nos arredores, motivada pela protecção de Marquês de Pombal à burguesia e conseqüente menor protecção da nobreza tradicional. Posteriormente, observou-se uma transformação, sendo várias Quintas adquiridas por ‘ricos capitalistas’, enquanto surgiam outras onde a componente de recreio ganhava prevalência sobre o papel agrícola (Ribeiro, 1992: 22-24).

Com o crescimento da cidade, muitas destas Quintas começaram a desaparecer. Algumas passaram a ser utilizadas por unidades industriais, nomeadamente na frente ribeirinha, dada a facilidade de escoamento dos produtos pelas vias existentes e pelo rio, proximidade à zona urbana, e existência de aterros planos. Isto verificou-se quer na parte ocidental (desde a Boavista a Pedrouços, e pelo vale de

Alcântara), quer, e particularmente, na parte oriental (de Xabregas ao Poço do Bispo, e pelo vale de Chelas). O fenómeno foi, ainda, potenciado em Marvila e Beato pelo caminho-de-ferro (Ribeiro, 1992: 24). No final do século XIX e século XX, muitas outras Quintas desapareceram com a expansão urbana para Norte, nomeadamente nos vales de Arroios e Valverde, e até à Estrada de Circunvalação.

Através da *Carta dos Arredores de Lisboa* (1893-1932), foram identificadas 172 Quintas em Lisboa — incluindo as propriedades reais de Belém, Ajuda, Tapada da Ajuda e Necessidades — algumas com mais de dez hectares (Marat-Mendes, Bento d'Almeida & Mourão, 2015: 280; Niza, 2017). No entanto, o *Levantamento* de Silva Pinto, pela quantidade de referências toponímicas que povoam as cartas, possibilitou uma recolha mais exaustiva, sendo identificadas 529 Quintas (ANEXO I).

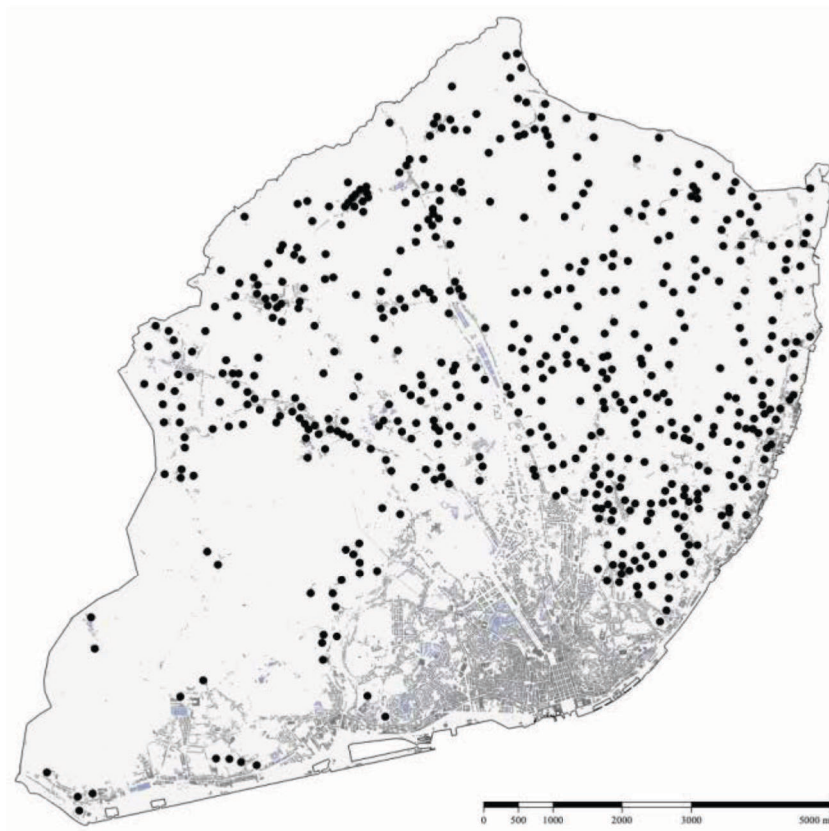
Observando o mapa de distribuição dos topónimos relativos às Quintas (fig. 4.7), era possível afirmar uma maior concentração ao longo das vias principais da cidade, nomeadamente nas áreas Nortes e Noroeste da cidade — por exemplo, junto à Estrada de Benfica¹⁷⁰, Estrada da Luz, Estrada do Paço do Lumiar, Estrada do Lumiar (a norte do Campo Grande) e próximo de Telheiras. Verificavam-se, também, concentrações junto dos pequenos aglomerados urbanos da periferia da cidade (Benfica, Carnide, Telheiras de Cima, Paço do Lumiar, Ameixoeira, Charneca, Poço do Bispo).

Na parte Oriental da cidade, onde existia uma hierarquia menos clara das vias, a sua distribuição é mais homogénea. Verificava-se uma maior concentração de Quintas para Sul, nas áreas junto ao rio, no vale de Chelas/Marvila e nos vales junto a Arroios (particularmente na zona da Penha de França e Madre Deus), locais de solos especialmente férteis. Também no Vale de Alcântara é possível observar uma concentração significativa de Quintas (fig. 4.7). A formalização destas propriedades seguia de perto a configuração dos vales onde se inseriam, expandindo-se depois pelas encostas, e com elevado número de engenhos de captação de água que permitia uma agricultura de regadio (Ribeiro, 1992: 76-77).

“O modelo de distribuição destas quintas é disperso, mas ao longo dos vales [de Alcântara, Chelas, Marvila e Olivais]. A existência de solos de características aluvionares, terá sido determinante na origem deste modelo de distribuição, uma vez que a captação de água era possível ao longo de toda a área, devido à existência de formações permeáveis (predominantemente calcárias e arenosas), que possibilitavam a formação de aquíferos.” (Ribeiro, 1992: 76)

Na parte Ocidental, verificava-se a existência mais pontual de Quintas pela frente ribeirinha entre a Junqueira e Belém, e até Pedrouços. Neste troço, as Quintas eram historicamente mais recentes — surgindo a partir do século XV, devido às navegações (Ribeiro, 1992: 75) —, existindo, também, tradição de Quintas reais.

¹⁷⁰ Ao longo da Estrada de Benfica, e entre esta e a linha de caminho-de-ferro, existiam numerosas quintas de recreio que eram destacadas no *Guia de Portugal* (Proença, 1982 [1924]: 441-442), como a Quinta Nova da Conceição, a Quinta do Beau Séjour, Quinta da Alfarrobeira, Quinta dos Leões, Quinta das Flores e Quinta da Boavista, entre outras. O próprio Jardim Zoológico foi, em 1905, instalado sobre os terrenos da antiga Quinta do conde de Farrobo (Quinta das Laranjeiras), e da Quinta da Barbacena, bem como da mata das Águas Boas (Bordalo, 1863: 165; Proença, 1982 [1924]: 434).



LEGENDA

- Quintas de produção e recreio (topónimos)
- Jardins Ornamentais (proposta MSS)

Figura 4.7 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Quintas, identificados no *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.

A concentração maior de Quintas verifica-se, portanto, na zona planáltica da cidade, onde os declives são menos acentuados e os solos mais propícios à agricultura, com elevada capacidade de captação de água, bem como junto às vias e aglomerados urbanos históricos da cidade. Por outro lado, na elevação de Monsanto e no limite Noroeste da cidade, verifica-se uma quase inexistência de Quintas (fig. 4.7), talvez pela própria topografia acidentada do lugar e pela falta de recursos hídricos que, como descrevia Ribeiro (1992: 73), possibilitava apenas culturas de sequeiro, em regime extensivo.

No entanto, em que consistia uma *quinta*? Como referia Luís Faria Ribeiro (1992: 4), pela sua diversidade, em dimensão, ordenamento, elementos componentes e gestão, torna-se difícil adoptar uma definição que englobe a totalidade de tipologias existentes. As primeiras Quintas terão surgido após a reconquista cristã, constituindo “unidades de território sob a posse de um senhor, com características dominiais, não pagando tributo à coroa”. A partir do século XVI, vulgarizar-se-ia o termo *quinta*.

Padre Raphael Bluteau (1720: 65), no primeiro dicionário setecentista da língua portuguesa, define *quinta* como uma “casa de campo, ou fazenda de lavoura no campo com sua casaria”. Chamar-se-ia assim “porque de ordinario o que arrenda a Quinta, dà ao dono della a quinta parte do que colhe em fructos”. Outra descrição é feita pelo viajante alemão Heinrich Friedrich Link (2005 [1801]), nas suas

Notas de uma viagem a Portugal e através de França e Espanha, que ficou extremamente impressionado com proliferação destas propriedades em Lisboa e nos seus arredores, descrevendo:

“A maior parte dos arredores de Lisboa, especialmente a leste e nordeste, e até uma distância considerável da cidade, está coberta de grandes jardins cercados por muros altos. [...] Um jardim deste tamanho chama-se em português *quinta*. Têm frequentemente uma grande área, estão mais equipados e preparados para deles se tirarem lucro e proveito do que para o lazer, têm habitualmente plantações de laranjeiras, oliveiras e por vezes mesmo searas e vinhas.” (Link, 2005 [1801]: 109)

Já no seu trabalho *A Casa Rural dos Arredores de Lisboa no Século XVIII*, o arquitecto e historiador João Vieira Caldas (1999: 34) define a Quinta como “uma unidade rural de dimensão muito variável que inclui terrenos abertos de cultivo, outros delimitados, por vezes murados, para hortas e pomares, construções de apoio à agricultura e à criação de animais, moradias para caseiros ou outros trabalhadores e a casa do proprietário”. Tinha, anexas à casa, zonas de recreio como os jardins, pequenos lagos, fontes ou manchas de arvoredo — consoante a sua utilização e o estatuto social dos seus habitantes.

Na região de Lisboa, as Quintas eram quase sempre residências secundárias (quintas de veraneio¹⁷¹) que complementavam as residências urbanas, “para onde [os seus proprietários] se mudavam quando queriam melhores ares, onde iam vigiar a sua produção agrícola, para as quais se retiravam quando alguma epidemia assolava a capital, onde iam e vinham por mero passeio” (Caldas, 1999: 34-35). Assim, ainda que houvesse quintas arrendadas ou pertencentes a pequenos agricultores, muitas vezes, os seus proprietários pertenciam a classes mais abastada, como a nobreza ou alta burguesia.

Orlando Ribeiro, nos seus *Opúsculos Geográficos* (1991), também explora a designação de Quinta, recorrendo à descrição feita por Sertório do Monte Pereira, quando afirma que:

“O tipo completo e perfeito da *quinta* é um prédio murado, encerrando *peças* de pomares, alguns canteiros de *horta* e talhões de cereais e forragens para alimentação do pessoal e dos gados que residem e trabalham na exploração. Ordinariamente a quinta tem uma casa de habitação, que muitas vezes é uma construção opulenta, rodeada por um jardim. [...] Nos arredores de Lisboa, [...] encontram-se magníficos exemplares destas quintas simultaneamente de recreio e de exploração, obras de arte e de técnica agronómica.” (Monte Pereira citado por Ribeiro, 1991: 304-305)

As edificações existentes numa Quinta incluíam a residência do dono, alojamento de criados permanentes e trabalhadores temporários, e instalações agrícolas. A exploração da terra merecia o maior cuidado, atingindo, aí, a sua “maior perfeição técnica” e que lhe davam um aspecto rural (Ribeiro, 1991: 305). Serrão (2000) conclui que as Quintas, enquanto tipo predial, eram definidas por um conjunto de características distintivas, que incluíam:

¹⁷¹ Para os séculos XVI e XVII, Ribeiro Telles (2016: 157) refere que: “A quinta, termo derivado do vocábulo latino *quintana*, assim se chamava à reserva senhorial directa (reserva ‘indomnicata’), continuava a constituir um espaço de produção mas, pouco a pouco, desenvolveu-se o recreio, criando-se agradáveis lugares de estadia, construíram-se miradouros, casas de fresco, latadas, debaixo das quais se passeava. Em termos de valorização arquitectónica e plástica enriqueceu-se os tanques de rega, caleiras, mães de água, portões.”

“[...] possuírem uma casa de boa construção e bom porte, no mínimo de rés-do-chão e sobrado, com seu pátio de entrada e portal virado ao exterior, por vezes mesmo apalaçada, circunstância em que geralmente associava também uma ermida privada; anexa à casa, toda uma componente edificada contemplando cocheiras e cavalariças, celeiro, adega, lagar e alojamentos de criados e trabalhadores; uma organização espacial interna que criava uma certa separação entre uma área lúdica contígua à casa, geralmente com um jardim, árvores de sombra exóticas e eventualmente pavilhões de lazer, e a restante área reservada aos terrenos de cultivo; outra característica típica era a auto-suficiência em água, para as culturas e para o abastecimento da casa, quase invariavelmente assegurada por uma ou duas noras, complementadas por tanques e, não raro, por pequenos aquedutos; do ponto de vista agrícola, o traço predominante seria a policultura, incluindo uma importante componente de regadio (pomares e hortas). Por último, raras seriam as quintas que não eram muradas, senão em todo o perímetro, pelo menos na maior parte.” (Serrão, 2000: 90)

Enquanto prédio rústico, a Quinta atingia, ainda, os valores mais elevados de rendimento — em média 90 579 réis por ano, segundo dados de 1770¹⁷². Esses valores eram mais elevados nas Quintas mais próximas do centro urbano de Lisboa, atingindo as quintas de São Sebastião da Pedreira uma média de 101 609 réis anuais e, as de Benfica, 109 054 réis anuais (Serrão, 2000: 132).

No *Levantamento* de Silva Pinto, não é possível afirmar com rigor os limites de cada propriedade (neste caso, Quintas), nem observar de forma inequívoca a existência de vedações ou muros. Contudo, entre parcelas de terreno, nomeadamente na parte Norte e Nascente da cidade, foi recorrentemente encontrado o topónimo de *azinhaga*, que traduz, ele próprio, um caminho estreito entre valados ou muros altos, pelo que se deduz a existência desses muros. Estes topónimos de *azinhaga* estavam ainda, muitas vezes, associados aos nomes das quintas ou instituições religiosas às quais forneciam acesso.

Pelo mesmo motivo, não foi possível aferir as dimensões destas propriedades — aliás, Ribeiro (1992: 66) já havia expressado dúvidas sobre a quantificação destas áreas no seu próprio estudo. No entanto, para o século XVIII, Serrão considerava que a área de uma Quinta podia variar significativamente (entre os 2 e os 45 ha), mas que, em média, teriam 9 ha. Além da área ‘intramuros’, podiam dispor de áreas consideráveis ‘fora de muros’ ou em locais mais afastados das habitações, já que as parcelas de terreno nem sempre eram contíguas (Serrão, 2000: 88-89).

Contudo, é possível constatar algumas características da estrutura espacial e organização interna. Ainda que o seu perímetro fosse irregular, em grande parte das Quintas identificadas, a configuração interna apresentava uma geometria simples, com divisões rectas entre áreas, e com uma estrutura mais formal nos terrenos mais perto das edificações (Ribeiro, 1992: 74). Esta configuração sofria adaptações

¹⁷² Para comparação, Serrão (2000: 117) apresenta os seguintes valores médios de rendimento para os diferentes tipos prediais: Quinta 90 579 réis; Casal 87 023 réis; Azenha 75 371 réis; Propriedade mista 33 617 réis; Vinha com casas 32 110 réis; Terra com casas 22 687 réis; Terra 13 653 réis; Olival 12 024 réis; Vinha 12 322 réis; Courela de vinha 10 339 réis; Pomar 9219 réis; Serrado 7830 réis; Courela de Terra 6995 réis.

à topografia de cada lugar, nomeadamente nas zonas de vale, como nos casos de Alcântara e Chelas, e consoante os requisitos funcionais da exploração agrícola, sistemas de regadio, etc.

Gonçalo Ribeiro Telles (2016: 158) descrevia que, a composição de uma quinta de recreio, nos séculos XVI e XVII, seria: “mata, pomar/horta, horto de recreio em espaços bem compartimentados delimitados por uma rede de muros, alegretes, sebes talhadas, latadas e condutas de água”. Na vegetação característica, incluía “árvores ornamentais de grande porte, árvores de fruto de espinho e caroço, ervas simples condimentares, medicinais e de cheiro e flores carregadas de simbolismos”.

No início do século XX, muitas destas Quintas tinham, contudo, uma vocação inequivocamente agrícola. Luís Faria Ribeiro (1992), em *Quintas do Concelho de Lisboa: Inventário, Caracterização e Salvaguarda*, refere que, em 88.6% dos casos, a área verde não agrícola representava uma percentagem inferior a 10% relativamente à área total, sendo, em 44% dos casos, mesmo igual a 0%. Os poucos casos em que a área agrícola era significativamente reduzida coincidiam com situações em que a produção agrícola não era especialmente relevante como fonte de rendimentos para o proprietário — por exemplo, o caso da Real Quinta de Belém ou da Quinta das Necessidades, Quinta das Laranjeiras e outras.

Efectivamente, através da análise visual do *Levantamento* de Silva Pinto, verificou-se que as áreas de jardins ornamentais e/ou de mata ou floresta eram extremamente reduzidas, face aos usos produtivos. Na proximidade das edificações, tendia a concentrar-se uma prática agrícola mais intensiva e de regadio, sendo os territórios adjacentes maioritariamente dedicados a culturas mais extensivas e de sequeiro. Os jardins e as parcelas de cultivo de regadio estavam frequentemente associados a estruturas de irrigação, como canais, tanques e espelhos de água ou fontes.

Figura 4.8 – Quinta da Chapeleira
(1958) Armando Maia Seródio.
Arquivo Municipal de Lisboa
(PT/AMLSB/CMLSBAH/
PCSP/004/SER/001931).

. Casais

No *Levantamento* de Silva Pinto, foram identificados, também, 52 Casais (ANEXO I). No mapa elaborado (fig. 4.9), é possível observar duas áreas principais de concentração destas propriedades: na elevação de Monsanto e nas colinas existentes entre os vales da zona Oriental da cidade (Chelas, Marvila, Olivais), existindo ainda alguns na periferia Norte da cidade e outros casos isolados. A sua presença tende a complementar as áreas onde se verifica uma menor presença de quintas. Observa-se uma quase ausência de espaços verdes não-agrícolas (jardins ornamentais), sendo estas propriedades muitas vezes dedicadas a regimes de cultivo extensivo ou semi-extensivo e culturas de sequeiro.

Segundo Serrão (2000: 128), “se as quintas eram as propriedades mais qualificadas da estrutura fundiária regional, os casais, por seu turno, podem considerar-se os melhores, mais valorizados e mais perfeitos representantes dos prédios de estrita vocação agrícola, isto é, o tipo de propriedade *rústica* por excelência”. Os Casais apresentavam algumas características distintivas, quer em termos espaciais, quer em termos de qualificação socio-económica e de representação simbólica.

“Nomeadamente, o casal era menos ‘nobre’, era menos diversificado em termos culturais e só raramente associava a dimensão lúdica e de recreio à dimensão agrícola e produtiva que constituía a sua vocação essencial.” (Serrão, 2000: 91)

Apesar da origem etimológica e histórica de ‘casal’ remontar à Idade Média, e constituírem “um dos elementos mais característicos e mais importantes do modo de arranjo do mundo rural da região de Lisboa”, a sua definição é, muitas vezes, vaga. Um dos motivos poderá ser a agregação, sob esta designação, de complexos de múltiplos prédios, com parcelas dispersas e afastadas entre si, pertencentes a um mesmo proprietário (Serrão, 2000: 102). Já Orlando Ribeiro, por seu lado, afirmava:

“A ter de dar a *casal* significação precisa, poderia conservar-se-lhe a de casa isolada ou pequeníssimo grupo de casas, geralmente habitado por uma única família, com poucos ou até sem dependentes, contíguo a pequena propriedade e exploração variada [...]” (Ribeiro, 1991: 304)

Um dos seus elementos distintivos era a área dedicada às terras de sementeira, sempre presentes, e que podiam atingir uma média de 4 e 8 ha (Serrão, 2000: 99). O cultivo de cereais cruzava-se, ainda, frequentemente com vinhas, oliveiras, árvores de fruto ou pomares, hortas, pinhais, e com a presença de moinhos. Dada a prevalência do cultivo de cereais, os Casais localizavam-se maioritariamente em zonas em que os solos e características naturais eram “mais adequadas à cultura do pão, ou menos apropriadas à vinha e às culturas de regadio” (Serrão, 2000: 103).

A descrição das suas estruturas edificadas é, por vezes, omissa. Podiam estar, até, em situação de ruína ou abandono, mas, quando existiam, seriam construções “térreas, eventualmente de sobrado, mas de grande simplicidade visto que originalmente se destinavam a habitação do rendeiro ou do proprietário-enfiteuta camponês”, estando rodeadas de edificações de apoio (Serrão, 2000: 98-99).

No século XVIII, os Casais possuíam o segundo rendimento mais elevado: em média, 87 023 réis. Mas os valores atingidos eram bastante variáveis, podendo ser mais baixos do que outras propriedades, menos valiosas, ou ultrapassando mesmo os valores de Quintas, como nos casos dos Casais existentes em Benfica (101 654 réis) e São Sebastião da Pedreira (120 833 réis) (Serrão, 2000: 117-132).

Era nos Casais que o arrendamento era mais praticado¹⁷³, situação que se verificava em 2 de cada 3 casos, em 1770 (Serrão, 2000: 135), ainda que também existissem arrendamentos de quintas, hortas e outro tipo de propriedades. As suas rendas eram fixadas em valores monetários, mas implicavam, também, frequentemente, uma *pitança*, em produtos, estipulada nos contratos. Estes podiam incluir cestos de fruta, de azeitona, galinhas, carneiros, azeite, abóboras, alfaces e pepinos, entre outros¹⁷⁴.



Figura 4.9 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Casais, identificados no *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.

¹⁷³ Havia dois períodos anuais em que estes contratos de arrendamento eram celebrados: cerca de 60% eram celebrados em Janeiro — principalmente arrendamentos de quintas e hortas — e em Agosto (cerca de 25%), normalmente pelo ‘dia de Nossa Senhora’, após as colheitas de cereais e pagas as rendas respectivas. Eram então iniciados, ou renovados, os arrendamentos dos casais e das terras de pão (Serrão, 2000: 654).

¹⁷⁴ Serrão (2000: 653) apresenta alguns exemplos específicos deste tipo de obrigações: “Num casal de Loures, à renda principal de 240 alqueires de meado, acresciam 3 alqueires de grão, 20 réstias de cebola, 12 galinhas e um carneiro. De uma quinta dessa mesma freguesia, arrendada pelo notável valor de 250 mil réis, receberia o senhorio um complemento de mil ‘laranjas da China’, 300 pêras ‘do tarde’, dois cestos de uvas e outros dois de figos. [...] Uma galinha por mês era quanto o rendeiro de um casal de S. Sebastião da Pedreira tinha que pôr em casa do senhorio, em complemento de uma renda em dinheiro que ascendia a 160 mil réis.”

. Fazendas

No *Levantamento* de Silva Pinto, foram identificadas 4 Fazendas: a *Fazenda das Cachoeiras* (carta 9X), a *Fazenda do Espia* (carta 10U), a *Fazenda da Mimosa* (carta 9X) e a *Fazenda da Mourisca* (carta 9V) (fig. 4.10). As Fazendas identificadas localizavam-se todas no extremo mais a Norte da área do município, localizando-se três junto à Ameixoeira e uma junto ao aglomerado urbano da Charneca.

A definição de fazenda é, também ela, frequentemente pouco descritiva, assumindo Serrão (2000: 105) que “na maior parte das vezes [parece] ser usada como mero sinónimo de prédio rústico, ou conjunto de prédios rústicos, explorado ou possuído pelo mesmo indivíduo”. Tenderia a ser mais modesta, menos conceituada e, provavelmente, de menor dimensão que as quintas e casais. As fazendas em Lisboa incorporavam quase sempre o cultivo de vinha, frequentemente associado à presença de oliveiras e, até, de árvores frutíferas ou pomares, bem como de terras de sementeira.

“As fazendas surgem assim como prédios ou, mais propriamente, unidades fundiárias, de grande vocação policultural e bastante viradas para as chamadas culturas ricas, de entre as quais a vinha surge como a mais frequente, quase como um denominador comum.” (Serrão, 2000: 105)



LEGENDA

- Fazendas (topónimos)

Figura 4.10 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Fazendas, identificados no *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911)
© Mariana Sanchez Salvador.

. Terras

No *Levantamento* de Silva Pinto, foram identificadas 21 Terras (fig. 4.11). Segundo Serrão (2000: 106), esta designação (singular ou plural) é “a mais frequente, mas também a mais inespecífica e simultaneamente a mais abrangente das designações prediais encontradas”. Podia significar apenas uma porção de terreno ou parcela do solo, ou corresponder a um tipo predial e cultivo definido.

Muitas vezes, essa especificidade estava omissa: por exemplo, quando se tratava da cultura de cereais, o que poderia significar que “a utilização cerealífera das *terras* fosse tão óbvia que dispensava a sua designação expressa” (Serrão, 2000: 106). Contudo, essa perspectiva é desafiada pelo facto de serem explicitamente referidas ‘uma terra de pão’ ou ‘uma terra de sementeira’. Surgia, igualmente, ‘uma terra com oliveiras’ não sendo claro se tinha apenas oliveiras, ou onde existiam oliveiras, além de outros cultivos. No *Levantamento* de Silva Pinto, o topónimo de Terra(s) nunca surge associado a um cultivo específico, apenas ao seu proprietário¹⁷⁵ (ANEXO I).

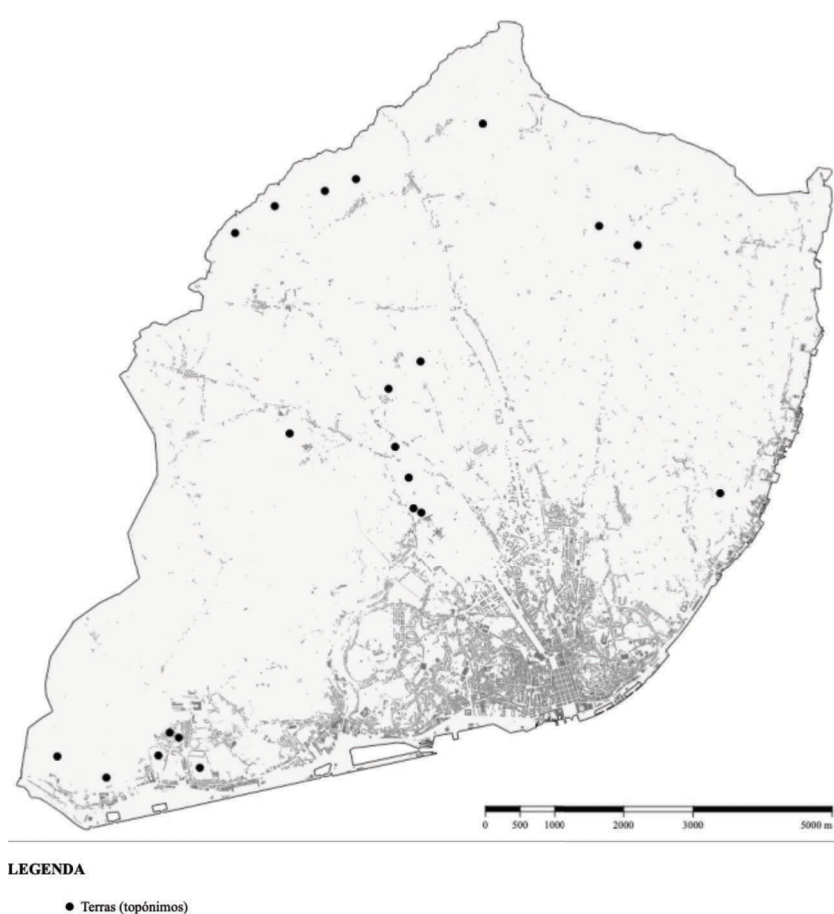


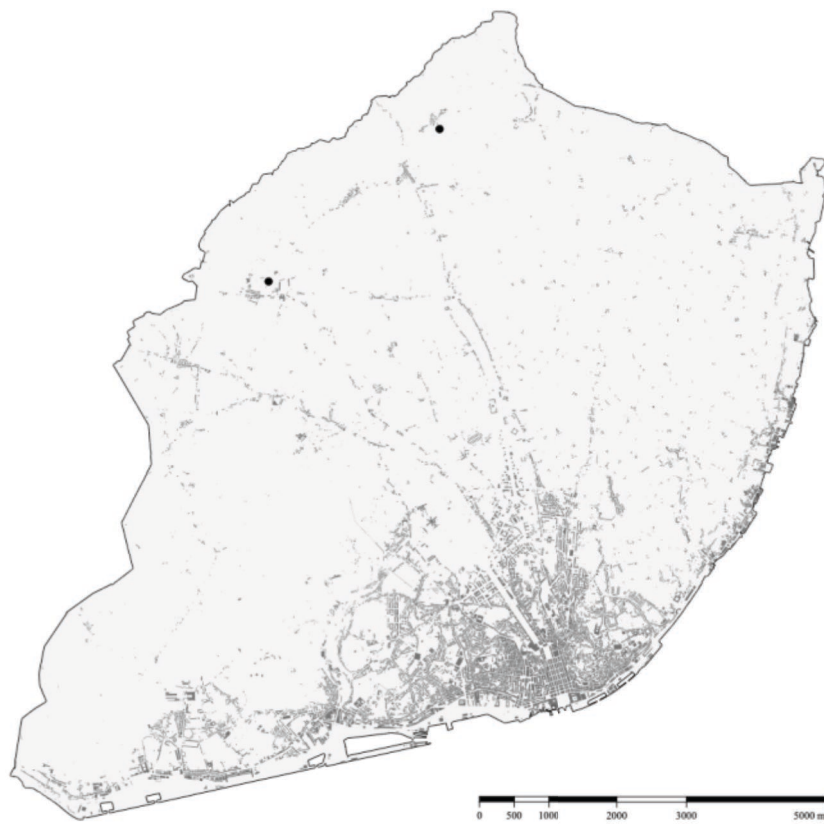
Figura 4.11 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Terras, identificados no *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) © Mariana Sanchez Salvador.

¹⁷⁵ No *Levantamento* de Silva Pinto, foram encontrados os topónimos: *Terras do Caldas* (cartas 12R, 12S), *Terras da Cancellia* (8N), *Terras do Casal do Conde de Soure* (12S), *Terras do Collegio de Campolide* (8K), *Terras do Desembargador* (4C, 4D, 5C), *Terras das Domingotas* (8K), *Terras do Duque de Cadaval* (1C, 2C), *Terras do Duque de Cadaval* (8M), *Terras do Duque de Loulé* (3C), *Terras do Forno da Cal* (4D), *Terras das Lages* (4D), *Terras dos Magos* (14K, 14L), *Terras de Malpique* (8O), *Terras do Marquez da Fronteira* (6M), *Terras da Memoria* (4D), *Terra das Minas* (9V), *Terras da Paula* (6S, 6T), *Terras da Quinta Nova* (8L), *Terra do Rosal* (7T), *Terras do Sarmento* (5R, 5S) e *Terras das Terrugens* (7T).

Estas propriedades agregavam-se em áreas específicas (fig. 4.11), sendo possível observar concentrações junto à frente ribeirinha de Belém/Algés (parte Ocidental da cidade); por Campolide, ao longo da Estrada de Benfica e da Estrada da Luz; no limite Noroeste da cidade, entre Carnide e o Paço do Lumiar; e, depois, casos isolados na Ameixoeira, Portela/Olivais e Chelas.

. Cerrados

No *Levantamento* de Silva Pinto, foram identificadas 2 Cerrados: o *Cerrado* (carta 9V), na Ameixoeira, e o *Cerrado dos Carmelitas* (6Q), junto a Carnide (fig. 4.12). A própria designação de ‘cerrado’ evoca a concepção de um prédio vedado, ainda que não seja possível aferir exactamente que tipo de vedação utilizada. Se fosse alvenaria, provavelmente estas propriedades adquiririam a designação de quinta ou quintal, pelo que estas vedações se tratariam provavelmente de “muros de pedra solta, simples valados ou até fiadas de canavial” (Serrão, 2000: 109). Seriam tendencialmente propriedades de pequena dimensão, a que estaria associada por vezes uma casa modesta, suportando uma área de cultura de subsistência muito reduzida.



LEGENDA

- Cerrados (topónimos)

Figura 4.12 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Cerrados, identificados no *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911)
© Mariana Sanchez Salvador.

. Courelas

No *Levantamento* de Silva Pinto, foram identificadas 10 Courelas: *As Courellas* (cartas 11M, 11N, 11O), *Courella do Bacello de Moura* (10U), *Courellas das Camareiras* (6S), *Courella dos Cambões* (13R), *Courellas do Chão Frio* (8S), *Courellas das Lages* (8S), *Courella do Malaquias* (6S), *Courellas das Poeiras* (7S), *Courellas do Rina* (5P, 6P) e *Courella dos Tanoeiros* (6R, 6S) (fig. 4.13). Com excepção das *Courellas* (cartas 11M, 11N, 11O), que se estendem por uma área significativa a Nascente do Campo Grande, distribuem-se pelo limite Noroeste do município, particularmente na freguesia do Lumiar (entre o Paço do Lumiar e Carnide), e pontualmente registadas em Carnide, Charneca e Portela.

As Courelas eram ‘terras fracas e de pouca semente, estreitas e compridas’, segundo um dicionário do princípio do século XIX (Serrão, 2000: 107), e podiam corresponder a diferentes tipos de cultivos, existindo Courelas de vinha, de olival, de terra, e de terra de sementeira.

Eram geralmente propriedades de rendimentos mais baixos, obtendo-se aqui rendimentos menores do que nas restantes propriedades destinadas a um cultivo. Assim, no século XVIII, se numa Courela de vinha o rendimento médio anual podia ser de 10 339 réis, por exemplo, numa vinha atingia os 12 322 réis (32 100 réis, se tivesse casas) (Serrão, 2000: 109-117).

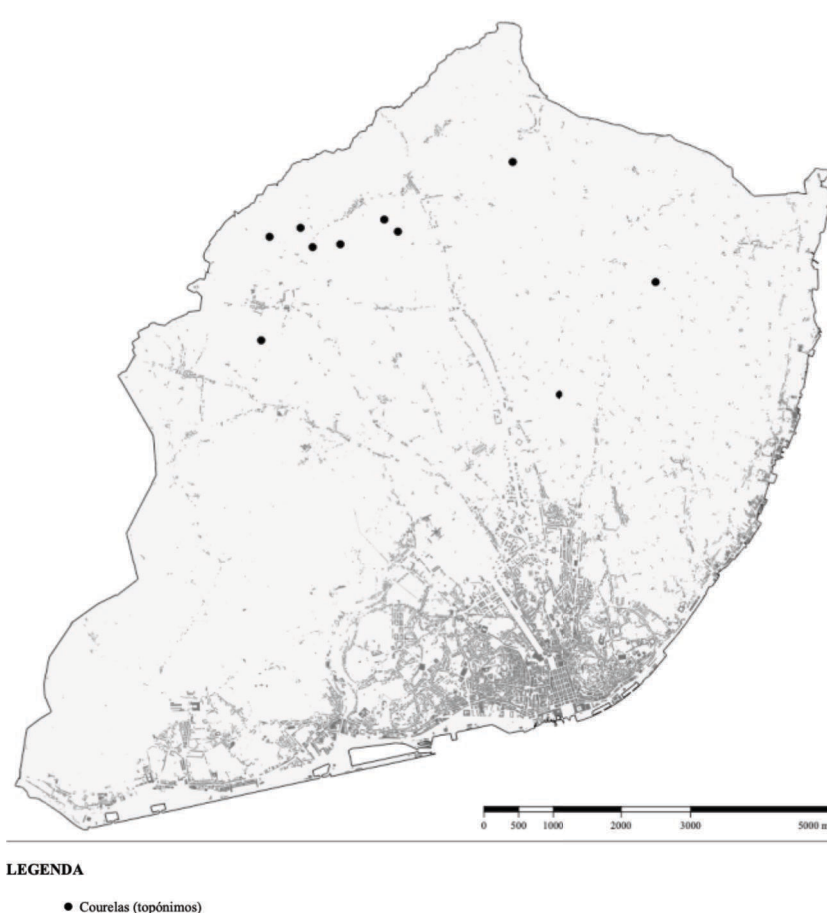


Figura 4.13 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Courelas, identificados no *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911)
© Mariana Sanchez Salvador.

. Moinhos

Ainda que a transformação de alimentos não seja contemplada na presente investigação, é curioso notar que foram igualmente identificados 38 topónimos de Moinhos, correspondentes a 44 moinhos (fig. 4.14). Concentravam-se expressivamente na elevação de Monsanto (fig. 4.15), espraiando-se para o limite Ocidental da cidade e pela área em torno da Estrada de Benfica, de forma mais rarefeita, e com dois casos isolados junto às Portas de Benfica e Paço do Lumiar.

Lisboa tinha, aliás, uma longa tradição de existência de moinhos, como outras cidades europeias¹⁷⁶. Desde a época medieval¹⁷⁷, existiam atafonas e moinhos de mão, ou movidos por força animal, moinhos de água, azenhas e moinhos de vento (Marques, 1968: 191). Eram sobretudo numerosos na periferia da cidade (Ribeiro, 1994: 24), mas também os moinhos de vento existentes nas colinas da cidade impressionavam os visitantes estrangeiros como descrito por Link (2005 [1801]: 118).

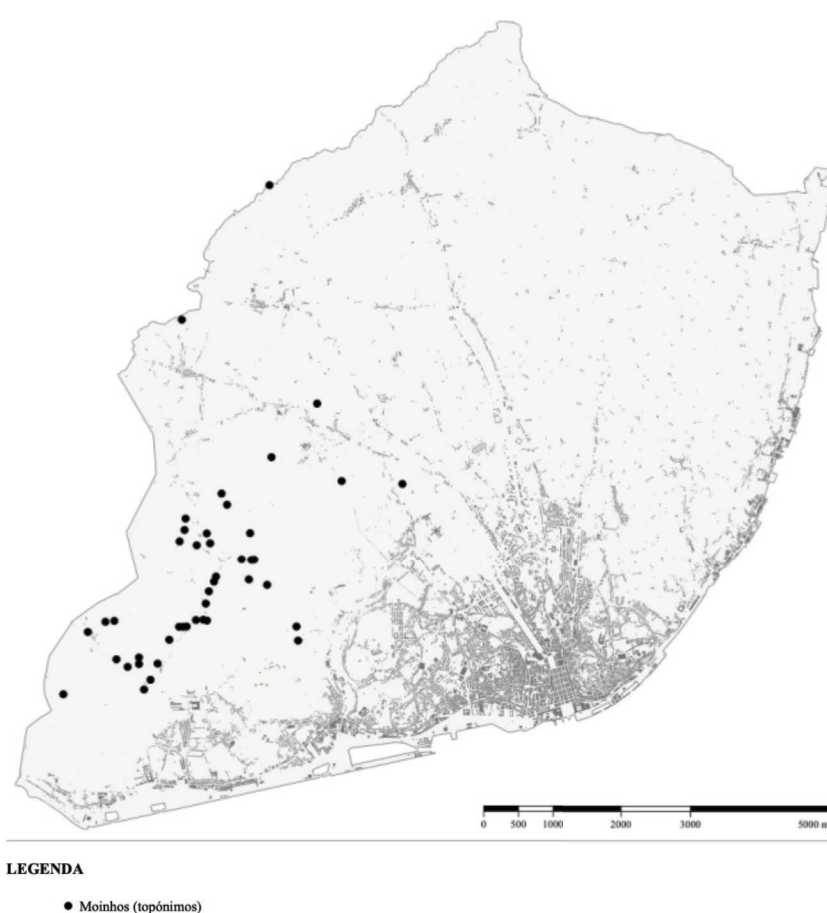


Figura 4.14 – Propriedades com carácter agrícola: topónimos relativos a Moinhos, identificados no *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911)
© Mariana Sanchez Salvador.

¹⁷⁶ Dado que, os cereais podem ser armazenados por longos períodos de tempo, mas a farinha moída é perecível, estes têm de ser moídos na proximidade dos locais de consumo, levando à instalação de moinhos.

¹⁷⁷ João Brandão de Buarcos, na *Grandeza e Abastança de Lisboa em 1552* (1990 [1552]: 200), calculava em 800 as atafonas existentes, duas por casa, cada uma moendo, em média, 12 alqueires de pão diariamente (180 kg). Analisando os valores obtidos, calcula-se que estas atafonas domésticas seriam responsáveis por cerca de 80% da produção de farinha (Marques, 1968: 191). Frei Nicolau de Oliveira calculava a existência de 264 atafonas na cidade, além de outras 300 atafonas e moinhos no termo, e 360 fornos de pão (Oliveira, 1991 [1620]: 567-570). Actualmente, esta memória é perpetuada pelo *Beco das Atafona*, em Alfama, pelo *Largo da Atafona*, junto ao Mercado do Chão do Loureiro, e pela *Travessa das Atafonas*, junto ao Museu de Arte Antiga.

Existiam moinhos entre a malha urbana, no alto das colinas, nas ribeiras, aproveitando as marés. Mencionavam-se moinhos em São Vicente de Fora (século XII), no alto da Cotovia e no Campo de Santana (século XVI), 39 moinhos de vento no caminho da Junqueira e Belém em direcção a Monsanto, a que se veio chamar *Estrada dos Moinhos* (século XVIII) e numerosos moinhos na Ajuda. Mas existiam também moinhos no Alto do Carvalhão, no cabeço de Buenos Aires à Lapa, em Santo Amaro, Boa Hora, Monte de São Gens e Vale Escuro, entre outros (Santana & Sucena, 1994: 585).

Alguns topónimos evocam, ainda, esta memória, como a Travessa do Moinho de Vento (Lapa), a Calçada do Moinho de Vento (Campo de Santana), a Travessa do Moinho Velho (Ajuda), Travessa dos Moinhos (Santo Amaro), Calçada e Rua dos Sete Moinhos (Alto Carvalhão) ou o Alto dos Moinhos. Também a área de São Pedro de Alcântara e actual Rua de D. Pedro V, antes terras de pão, havia sido denominada por *Moinho de Vento* ou *Moinhos de Vento* (Freire, 1937: 47; Rossa, 1998: 10), recordando o sítio “povoado de laboriosos moinhos que gemiam, ao sopro forte do vento, nas cristas do outeiro” (Sequeira, 1967a [1916]: 9) e que eram retratados em perspectivas quincentistas de Lisboa.

Figura 4.15 – Moinhos em Monsanto: Panorâmica tirada do Casal de Pedro Teixeira sobre o Monsanto (1940) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/058746).

4.2.2. Organização dos Espaços de Produção de Lisboa

“Lisboa, bem entrado o século XX, é polvilhada de pequenas quintas e hortas, bem como no seu centro; os animais domésticos para consumo alimentar são em número considerável, o porco cevado queimado em plena rua é, ainda na primeira metade do século XIX, uma imagem corrente.”

(Justino, 1988: 374)

No início do século XX, os espaços de produção alimentar da cidade definiam uma coroa produtiva em torno do núcleo construído, composta por numerosas quintas e hortas, lugares cuja memória persiste ainda nos seus topónimos (ANEXO G). Estes espaços de produção entrecruzavam-se com o tecido construído, sendo possível encontrar hortas, cultivo de cereais, olivais, vinhas e pastagens não só dentro dos limites da cidade, mas mesmo quase até ao seu centro, penetrando pelos vales.

A capital mantinha um carácter pitoresco, “com as hortas a espreitarem por entre os novos edifícios e pontuando as bordas das novas avenidas, conferindo-lhe um carácter pitoresco que surpreendia os viajantes estrangeiros e indignava alguns dos seus naturais” (Barata, 2010: 130). A agricultura existente tinha relevância económica, quer pela mão-de-obra aí empregada — 4% da população lisboeta, ou seja, 15 000 pessoas, em 1906 (Niza et al, 2016) — quer pelos impostos cobrados:

“It may then be assumed that agriculture was an important activity in the Municipality of Lisbon. Moreover, food production in Lisbon was an important socio-economic drive, as attested from the tax paid by the products sold in the city (be they grown within or imported).” (Niza et al, 2014: 9)

Figura 4.16 – Panorâmica sobre a zona de São Sebastião e de Campolide (s.d.) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/060674).

A agricultura era ainda um importante uso do solo. Segundo *Mapping Lisbon Agriculture (1898-1911)*, mais de 40% do município eram solos agrícolas: 3186 ha, de um total de 8770 ha, dividindo-se entre oliveiras (680 ha), terras lavradas (1447 ha), árvores (237 ha), hortas (170 ha) e vinhas (652 ha)¹⁷⁸. Existia uma predominância de hortas, vinhas e oliveiras para Nascente, enquanto a Poente predominavam terras lavradas, de cultivo de cereais e batatas (Marat-Mendes et al, 2014; Niza et al, 2014: 8).

As áreas produtivas de Lisboa podem ser aferidas através da cartografia alimentar desenvolvida para o início do século XX (fig. 4.17), partindo do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto como base, e recorrendo à legenda de cultivos proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015), que contemplava cinco cultivos — árvores, hortas, oliveiras, terras lavradas e vinhas. Foram, ainda, discriminados outros usos do solo, como veremos de seguida.

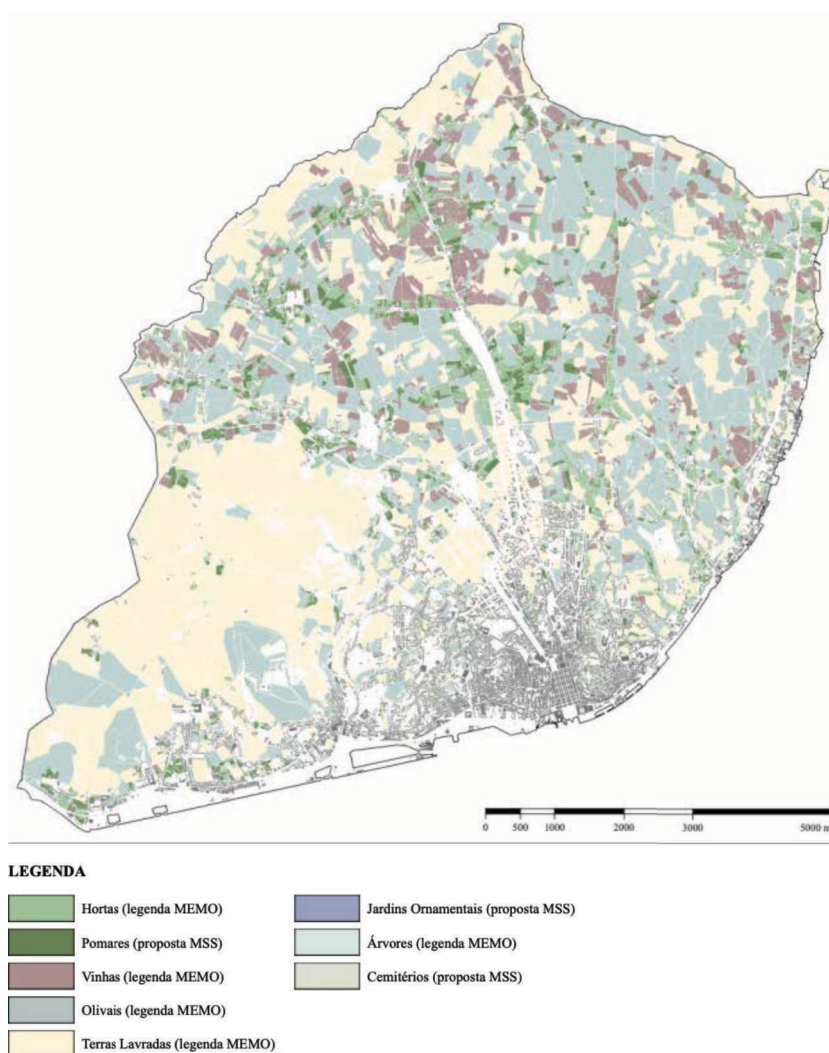


Figura 4.17 – Produção Alimentar de Lisboa: cultivos existentes no início do século XX, elaborados a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.

¹⁷⁸ A medição da área destes cultivos foi efectuada através da georreferenciação da *Carta dos Arredores de Lisboa*, de acordo com o polígono “definido em torno de cada conjunto de símbolos contíguos representando uma categoria de cultivos” (diferentes dos limites cadastrais, por exemplo), pelo que a superfície cultivada poderia ser consideravelmente superior à dos polígonos definidos em SIG (Marat-Mendes et al, 2015: 36).

. Hortas

“Não há cidade, por menos importante, cuja proximidade não seja anunciada pelos hortejos que a rodeiam e abastecem. No que respeita a Lisboa, são bem características e tradicionais as suas hortas [...]”

(Pereira, 1949: 101-102)

Um dos traços mais característicos da produção alimentar de Lisboa, ao longo da sua história e ainda no início do século XX, era a presença de hortas — que Frei Nicolau de Oliveira (1991 [1620]: 581) afirmava serem, no século XVII, 270 hortas. Esse facto não surpreende, se recordarmos o modelo proposto por Von Thünen e confirmado por vários autores para o caso de Lisboa (Gaspar, 1970; Justino, 1988; Telles, 2016; Trindade & Gaspar, 1973), de que o anel de produção mais próximo do núcleo construído de uma cidade será o da produção de hortícolas e frutícolas, pela própria natureza perecível desses produtos e pela constante e intensa mão-de-obra requerida (ANEXO F). Efectivamente, essas condicionantes manter-se-iam até à introdução do caminho-de-ferro e, no caso português, particularmente, do transporte automóvel terrestre (Gaspar, 1970: 154; Pereira, 1949: 17). Mesmo no final dos anos 1940, Maria de Lourdes Pereira recordava, ainda, que:

“[...] é justamente junto dos grandes centros, imiscuindo-se deles, aproveitando as últimas nesgas de terra poupadas pelo casario, que a cultura hortícola comercial tem encontrado o ‘habitat’ mais favorável ao seu desenvolvimento. De facto, as características especiais de fraca conservação, grande volume, fragilidade dos produtos a que respeita, tornam extremamente complexo e delicado o problema do seu transporte aos mercados consumidores [...]” (Pereira, 1949: 17)

Em 1887, existiam no concelho cerca de 260 ha de culturas hortícolas (hortas), rendendo 130:000\$000, e 5 hectares de laranjeiras, rendendo 2000\$000. As hortas de Lisboa eram extremamente produtivas¹⁷⁹, atingindo, no final do século XIX e início do século XX, os volumes de produção mais elevados de todo o distrito — 500 mil reis/hectare (Moraes, 1889: 506-508; Pereira, 1915: 119). Eram referidas hortas em Telheiras, Campo Grande, Lumiar, Chelas, Arroios, Olivais e Benfica — normalmente com uma elevada diversidade de espécies, pelo que era comum o aspecto de ‘horta sortida’, tendo “todas as espécies hortícolas e em que num mesmo talhão chegam a aparecer quatro e cinco produtos diferentes consociados e em bordadura” (Pereira, 1949: 40).

“E é sobretudo na zona urbana e sub-urbana de Lisboa que se encontram os mais hábeis hortelões, verdadeiros mestres na arte do incessante aproveitamento do solo pela forma mais intensiva.” (Moraes, 1889: 197)

¹⁷⁹ Serrão (2000: 795) refere que o rendimento das hortas de São Sebastião da Pedreira — em média superior a 33 mil réis, em 1770 — era “um sinal claro da orientação comercial desta produção hortícola, de resto comum à maioria da agricultura local, bem posicionada geograficamente para conquistar o mercado da cidade”.

Tendo, geralmente, menos de um hectare (Moraes, 1889: 200), a sua produtividade devia-se à quantidade de fertilizações de que eram alvo¹⁸⁰, produzindo cinco e seis culturas sucessivas por ano (Pereira, 1971: 180). Estavam inextricavelmente ligadas ao funcionamento da cidade¹⁸¹, em termos metabólicos, dado que “as materias fertilizantes [eram] em grande parte provenientes de cavallarices da cidade, adquiridas a baixo preço, e quasi diariamente transportadas nas mesmas carroças que, alta madrugada, levam as hortaliças ao mercado” (Moraes, 1889: 200), assegurando fluxos circulares.

As hortas apresentavam, de forma geral, uma estrutura compartimentada, tendo os seus talhões uma configuração quadrangular ou uma geometria bastante elementar. Por vezes, organizavam-se em terraços ou socalcos, para melhor adaptação à topografia do terreno. Este nivelamento dos tabuleiros fazia-se “tendo em vista, não só as necessidades de rega, mas também os amanhos e colheita dos produtos, os quais condicionam também a própria estrutura da folha” (Carapinha, 1995: 270).

Os mosaicos de hortas distribuía-se quase sempre junto a poços, que permitiam assegurar o cultivo em regadio¹⁸². Contudo, alguns horticultores preferiam utilizar água canalizada, considerando a água dos poços nociva para os legumes de melhor qualidade (Moraes, 1889: 200). Apesar dos custos, estas hortas eram, ainda assim, lucrativas, dados os rendimentos obtidos (Pereira, 1915: 118).

Figura 4.18 – Horta em Lisboa (19--). Paulo Guedes (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/PAG/000186).

¹⁸⁰ Estas fertilizações podiam chegar, anualmente, às 120 carradas ou 72 000 kg por hectare (Moraes, 1889: 200).

¹⁸¹ Lisboa fornecia, igualmente, matéria fertilizante para as hortas dos arredores, quer transportada em barcas que recolhiam os ‘lixos da cidade’, quer em carroças que traziam o estrume das cavaliças e outros sobrantes orgânicos. Na Outra Banda, os detritos recolhidos em Lisboa alcançaram grande importância como fertilizante, utilizando os lavradores, também, guano de peixe, farinha de tremoço, algum adubo químico e seba — estrume feito de algas — em verde ou misturada com estrume de gado, sobretudo bovino, na lavoura dos campos (Cruz, 1973: 89). Também José de Campos Pereira (1915: 100) confirma que os solos dos Barreiro, Moita e Sul do Tejo eram adubados com “os lixos de Lisboa”, além de estrume de curral e adubos químicos.

¹⁸² Existiam, igualmente, ‘hortas de sequeiro’, cultivadas do Outono à Primavera — onde se semeava o nabo, ervilha, cebola e várias hortaliças, na maior parte criadas em restolhos de milho — e que ocupariam cerca de 100 ha (Moraes, 1889: 200). Também os olivais, pinhais, terras lavradas e vinhas que pontuavam o território da região de Lisboa não implicavam irrigação (Marat-Mendes et al, 2015: 24).

Segundo a legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015), as *Hortas* correspondem aos lotes que, no *Levantamento* de Silva Pinto, apresentam uma tonalidade amarela (com contorno amarelo torrado). Através desta codificação visual, foram identificadas na cartografia elaborada (fig. 4.19) áreas de *Hortas* correspondendo a 750.84 ha (cerca de 8.56 % da área total do município). Este valor revela-se especialmente significativo quando considerado que a área edificada totalizava então cerca de 530.32 ha (excluindo barracões, armazéns e outras estruturas similares), o que correspondia a 6.05 % do município — e sendo, portanto, inferior à área total das hortas.

Foram, também, identificadas no *Levantamento* 14 hortas através da toponímia: *Horta do Bicho* (carta 11U), *Horta das Canas* (13J), *Hortas de Casellas* (3G), *Horta dos Castellinhos* (9V), *Horta da Cera* (11K, 12K), *Horta da Cordeira* (13K), *Horta da D. Margarida* (13L), *Horta da Ferradora* (13K), *Horta do Garcia* (2B), *Horta do Mar Novo* (2B), *Horta do Marajá* (13M), *Horta da Praia* (15R), *Horta das Pedreiras* (6R) e *Horta da Santa* (10N) (fig. 4.19).

A maioria destes cairia em esquecimento, mas a memória da actividade hortícola persiste, ainda em topónimos como a Rua da Horta Seca (junto à Praça Luís de Camões), a Travessa da Horta (no Príncipe Real), a Travessa da Horta da Cera (à Avenida da Liberdade), a Travessa da Horta Navia (Alcântara), a Rua das Hortas (Belém) e a Rua da Horta Nova (Carnide).

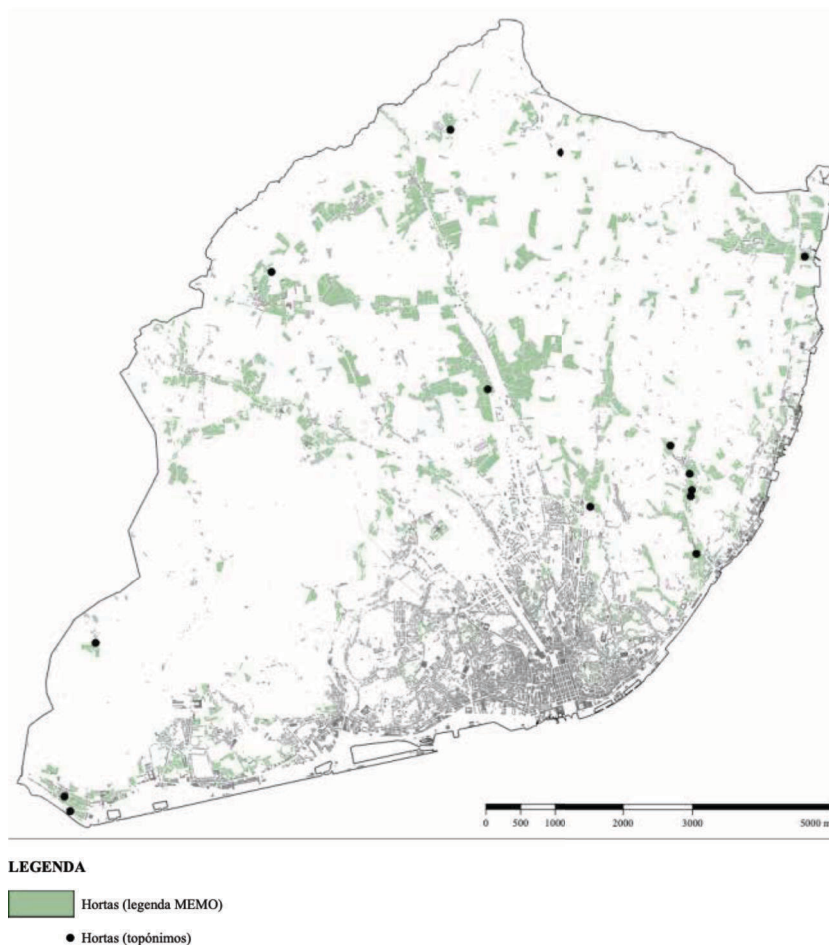


Figura 4.19 – Produção Alimentar de Lisboa: Hortas existentes no início do século XX, elaborado a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.

Dentro das hortas identificadas através da simbologia visual, existiam as que eram simplesmente representadas assim e aquelas representadas com um perímetro de árvores a toda a volta. Com excepção das “árvores” (que representavam apenas 1% da área da cidade), não existia nenhuma simbologia em que o interior de um lote fosse totalmente preenchido por árvores. Contudo, é sabido que existiam áreas cobertas de árvores (pomares, olivais, etc.), pelo que a representação de árvores nas arestas dos talhões de horta pode ser indicativa da presença pontual de árvores de fruto ou, potencialmente, da sua ocupação total por elas, constituindo *pomares*. Essa possibilidade parece suportar-se quando exploramos algumas definições possíveis de *horta* — ainda que essa dimensão não seja afirmada na definição de *horta*¹⁸³ que acompanha a legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015).

Aurora Carapinha (1995), em *Da Essência do Jardim Português*, afirma que *horto*, do latim *hortus* — e frequentemente utilizado como sinónimo de *horta* — designa um pequeno espaço fechado, onde se pratica uma cultura intensiva de verduras, frutos e flores para consumo diário, ou “uma parcela de terreno cercada, de pequena extensão, equipado mesmo ao quintal, onde se cultivam hortaliças, legumes, plantas ornamentais e árvores frutíferas, sujeitas a uma técnica intensiva de produção”.

Horto surge frequentemente associado aos vocábulos *almuinha*¹⁸⁴, *cortinhal*, *vergel*, *horta* e *pomar* — distinguindo-se este último pela predominância de árvores frutíferas. O seu propósito essencial era a produção, ainda que também fossem considerados espaços “de repouso, de alegria, de canções, de danças, de amores discretos, de debates, espaços de quietação e inquietação, e por vezes mesmo símbolo de prestígio” (Carapinha, 1995: 37). Aí coexistiam culturas com usos alimentares, condimentares, medicinais, aromáticos, e mesmo têxteis e tintureiros, verificando-se alguma constância de espécies ao longo do tempo, desde os tempos medievais até aos actuais (Carapinha, 1995: 58). Enumera diversas espécies cultivadas, onde ganhavam destaque as hortícolas e frutícolas¹⁸⁵.

¹⁸³ Uma *horta* foi definida no *Atlas da Água e da Agricultura: Região de Lisboa em 1900-1940* (Marat-Mendes et al, 2015), como “terreno plantado de legumes ou hortaliças”, “pedaço de terra mais ou menos extensa, destinada ao viveiro e à plantação de diferentes espécies de hortaliças e legumes; quintas muradas ou quintas e pátios adjacentes e prédios urbanos; as águas a que tenham direito ainda mesmo em proveito da agricultura e da indústria” ou “lugar onde se planta e se criam hortaliças e legumes, etc., em maior ou menor quantidade”. Não é feita, portanto, nestas três definições, menção à existência ou coexistência de árvores de fruto.

¹⁸⁴ A *almuinha* é, neste contexto, semelhante a *horta*, “designando habitualmente um tipo de exploração agrícola irrigada, de pequenas dimensões, que comportava uma habitação e um jardim leguminoso e frutícola” (Gonçalves, 2011: 38). Ambas se referem a sistemas de cultivo irrigados, com uma ou mais fontes, canais de condução e estruturas de retenção ou armazenamento da água, mas são, contudo, palavras com origens etimológicas e culturais distintas. A *horta* deriva directamente do vocábulo greco-latino *hortus*, e era mais frequentemente utilizado a Norte do rio Vouga. Por outro lado, a *almuinha* remonta ao termo árabe *muniyya*, sendo a designação mais comum em Coimbra, Estremadura e Ribatejo. Aqui, a irrigação era, normalmente, assegurada por um poço ou canal. O uso da palavra *horta* em Lisboa só se tornou mais comum, e em substituição da *almuinha*, a partir do século XVI (Gonçalves, 2011: 38-39).

¹⁸⁵ Nas plantas de uso alimentar destacavam-se as *hortícolas* (acelgas, aipo, agrião, alcaparra, alface, almeirão, armoles, beldroegas, cardo, chicória, couves, escarola, endívia), as *leguminosas* (ervilhas, favas, feijões-frade, grãos, grãos-de-bico, tremoços, chicharos e lentilhas), as *tuberosas* (alho, beringela, cebola, cenoura, chalotas, chirivia, nado, rabanetes e rábanos), as *cucurbitáceas* (cabacinha, cogombro, melão e pepino), as *frutíferas* (abrunheiro, alfarrobeira, alpercheiro, ameixeira, amendoeira, amoreira branca e preta, avelaneira, azufaifo, castanheiro, cerejeira, cidreira, damasqueiro, figueira, laranjeira, limoeiro, macieira, marmeleiro, nespereira,

Também João Vieira Caldas (1999: 61) reafirma, para as hortas do século XVIII, que “muitos destes terrenos agrícolas destinados ao consumo diário estavam disseminados de árvores de fruto acumulando as funções de horta e pomar [...]”. Sabemos que a presença de árvores de fruto em Lisboa — nomeadamente de laranjeiras¹⁸⁶ — havia impressionado os viajantes, como Link (2005 [1801]: 113-165) que, no século XIX, referiu múltiplas vezes a sua presença no Lumiar, mas não só.

De facto, mesmo no início do século XX, e apesar de inferior aos volumes requeridos pelo consumo da cidade, Lisboa registou sempre uma produção *frutícola* significativa¹⁸⁷, o que corrobora a existência de árvores de fruto nos seus territórios, no momento a que este estudo se reporta.

Aliás, a presença dessas árvores persiste ainda em topónimos como Beco e a Rua da Amendoeira, Beco do Outeirinho da Amendoeira (Castelo), Largo do Outeirinho da Amendoeira, Estrada da Ameixoeira e Rua Direita da Ameixoeira, Azinhaga dos Cerejais e Azinhaga das Cerejeiras (Carnide), Calçadinha da Figueira (Alfama), Estrada e Rua das Laranjeiras, Rua do Laranjal, Travessa da Laranjeira, Largo do Limoeiro, Rua do Limoeiro e Travessa da Pereira (Toponímia de Lisboa, 2016b).

Desta forma, dos 750.84 ha identificados como *hortas*, 498.15 ha eram representados como polígonos simples, com fundo amarelo claro (cerca de 5.68 % da área total da cidade), e cerca de um terço (252.69 ha) incluíam a representação de árvores na bordadura do terreno (cerca de 2.88 %), podendo representar *pomares* (fig. 4.20).

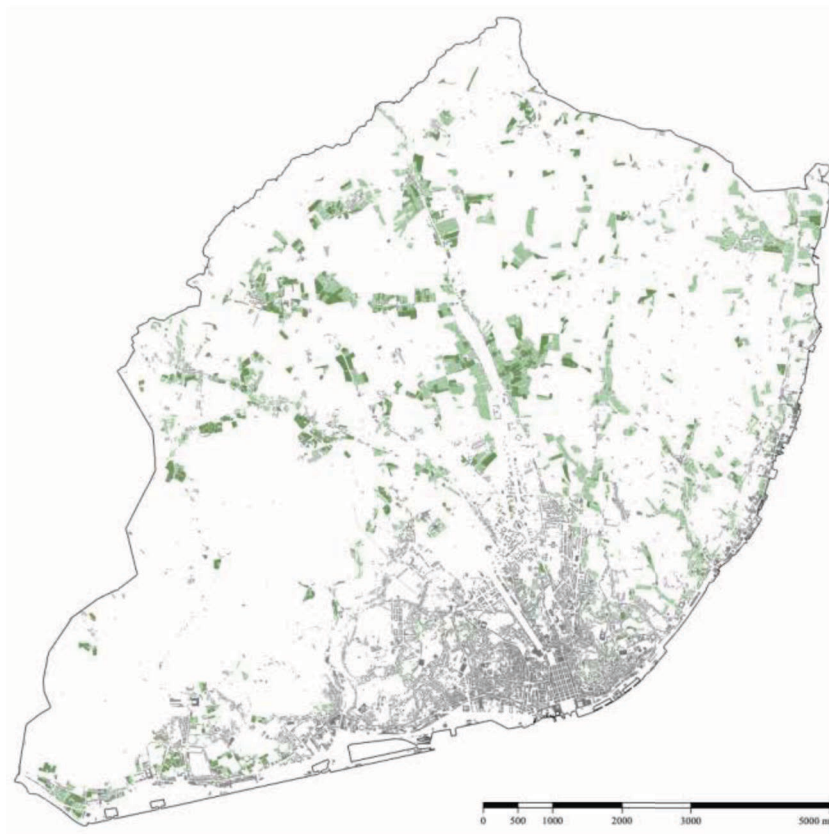
As áreas de hortas surgem maioritariamente na proximidade das construções (habitações), como é natural dada a mão-de-obra requerida, bem como outros recursos, como a água ou a fertilização. Distribuem-se de acordo com o edificado, ao longo das estradas de saída da cidade, por onde este se ia prolongando. Concentram-se, também, nas áreas de vale, nomeadamente no Vale de Chelas. Assim, no mapa elaborado (fig. 4.20), identificam-se hortas tanto a Nascente, como a Norte e Poente da cidade, mas com maior concentração junto às estradas que irradiam a partir do centro urbano, deixando áreas vazias entre estes eixos.

nogueira, pereira, pessegueiro, romãzeira, toranja, videira e zamboa) e outras, como a alcachofra. Naturalmente, verifica-se a introdução da batateira, do feijoeiro, do tomateiro, do pimenteiro, do milho, da abóbora, etc. a partir do século XVI, e outros mais recentes (Carapinha, 1995: 58-59).

Para usos condimentares e medicinais, somavam-se, ainda, uma variedade de plantas aromáticas e flores, como o açafraão, absinto, açucena, alecrim, alfazema, arruda, azedas, basilico, camomila, coentros, erva-cidreira, erva-doce, estragão, funcho, hortelã, loureiro, lúcia-lima, malva, manjerona, mostardeira, orégão, poejo, salsa, sálvia, segurelha, tomilho, entre muitas outras (Carapinha, 1995: 60).

¹⁸⁶ Segundo Aurora Carapinha (1995: 275), a presença dos citrinos — laranjeira, cidreira, limeiras e limoeiros — nos pomares era imprescindível. Refere, ainda, tamareiras, loureiros, romãzeiras, cerejeiras, ameixeiras, amendoeiras, pessegueiros, alpercheiros, macieiras, marmeleiros, pereiras, aveleiras, nespereiras e figueiras.

¹⁸⁷ Segundo Pereira (1915: 118), em 1905, foram produzidos 228 570 kg de frutas (e consumidos 14 411 398 kg), em 1906, foram produzidos 227 089 kg (consumidos 15 076 670 kg), em 1907, foram produzidos 240 230 kg de frutas (consumidos 14 157 707 kg), em 1908, foram produzidos 172 458 kg (consumidos 14 373 859 kg), em 1909, foram produzidos 198 613 kg de frutas (consumidos 15 487 135 kg), em 1910, foram produzidos 181 875 kg (consumidos 15 377 669 kg), e em 1911, foram produzidos 157 006 kg de frutas (consumidos 14 124 728 kg), correspondendo a uma média anual de produção de 200 835 kg.



LEGENDA

- Hortas (legenda MEMO)
- Pomares (proposta MSS)

Figura 4.20 – Produção Alimentar de Lisboa: Hortas e Pomares existentes no início do século XX, elaborado a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911), segundo da legenda proposta para as Hortas por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) e legenda proposta para os Pomares, nesta investigação (MSS) © Mariana Sanchez Salvador.

Figura 4.21 – Panorâmica do bairro do Campo Grande (1945) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/PCSP/004/EDP/000785).

Figura 4.22 – Panorâmica tirada da Parada do Alto de São João sobre a Graça e a rua da Penha de Franca, com hortas (1941) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/010593).

É possível identificar uma maior concentração e uma maior área ocupada por este cultivo junto a ambos os lados do Campo Grande (fig. 4.21); ao longo da antiga Estrada de Telheiras (para norte, prolongando-se para poente), da Estrada do Lumiar e em torno do núcleo dos Olivais. Verificam-se também concentrações, mais secundárias, ao longo da Estrada de Xabregas, da Estrada de Chelas, da Estrada de Sacavém, da Estrada da Luz, da Estrada do Calhariz, e da Estrada de Belém.

As hortas são, dos cultivos identificados, aquelas cuja a ocupação mais avança até ao centro consolidado, existindo hortas em todos os bairros históricos, desde a colina do Castelo, a Alfama, Graça (fig. 4.22), Mouraria, Bairro Alto, encosta de Santa Catarina e Lapa. É, também, o cultivo que se realiza em parcelas de menor dimensão, também pela intensidade com que eram cultivadas e a sua proximidade às áreas mais urbanizadas, que se traduz geralmente em rendas de terreno mais elevadas.

As hortas constituíam uma actividade económica significativa (Niza et al, 2016; 2014), mas também um elemento identitário da sua população e modos de vida. De facto, reflectindo a “recomposição demográfica da capital com a chegada de populações de origem rural” (Pereira et al, 2020: 67), ‘ir às hortas’ era uma forma típica de convivalidade dos lisboetas e a actividade de lazer das classes mais baixas, nos seus dias de folga. Contrastava com a formalidade dos passeios públicos, na Estrela e no Passeio Público da Avenida da Liberdade (Araújo & Nascimento, 2021: 95).

O hábito de ‘ir às hortas’ (fig. 4.23) remontava, pelo menos, ao século XVIII, mas ganhou uma popularidade excepcional durante o século XIX, tornando-se “coisa sacramental” (Dias, 1991: 131).

Figura 4.23 – ‘Ir às hortas’:
merendando no Senhor da Serra
(1907) Paulo Guedes. Arquivo
Municipal de Lisboa
(PT/AMLSB/CMLSBAH/
PCSP/004/PAG/000457).

Atraindo fadistas, toureiros, actores, aristocratas boémios e gente anónima¹⁸⁸, a prática foi imortalizada por diferentes pintores, escritores e fotógrafos.

Entre a Páscoa e o mês de Outubro, estas visitas semanais, aos domingos ou noutros dias nomeados, “incluíam piqueniques familiares nos campos da periferia da cidade ou petiscos nos retiros, casas de comida, bebida, música e jogo” (Araújo & Nascimento, 2021: 94). As hortas visitadas localizavam-se de Arroios à Portela, de Xabregas, Benfica, bem como as existentes na Calçada do Carriche, Lumiar e Areeiro (Dias, 1991: 131; Telles, 1987: 26). Também o vale de Alcântara e a sua *Horta Navia* eram um dos destinos preferenciais (Santana & Sucena, 1994: 440), como descrito por Bulhão Pato, a propósito da horta e Quinta da Rabicha, sob o Aqueduto das Águas Livres:

“Toda colmatada de um odorífero e viçoso pomar, que dava primorosas laranjas. Água abundante e corrente. [...] Na Rabicha, o sumptuoso *hotel* ao ar livre, debaixo d’um parreiral, ao pé do tanque, sempre transbordando d’água, fornecia as pescadinhas de rabo na bocca, ovos duros, queijo saloio, pão de Bellas, alface repolhuda, a verdadeira alface lisboeta [...]” (Pato, 1894: 121-122)

¹⁸⁸ Desses passeios, feitos muitas vezes a pé, ficaram memórias dos seus frequentadores — sendo particularmente concorridas pelo povo — e dos petiscos consumidos, frequentemente mais baratos por serem consumidos fora de portas (Paquete, 2001: 119-125). Paquete (2016: 101-102) descreve-os assim: “Em grupos de amigos ou familiares, passava-se o Domingo num trecho campestre às portas da cidade, sob a sombra fresca dum caramanchão, de ramos de videira, com a nora de água fresca por perto, em que se situava o retiro de comes e bebes, onde o lazer era sublimado por um bom petisco e um canjirão de vinho do termo, onde não faltava música, sobretudo o fado”. Havia diversos pontos de encontro, nas saídas de Lisboa, como o *Ferro de Engomar*, em Benfica, o *Perna de Pau*, no Areeiro, o *Retiro do Quebra-Bilhas*, no Campo Grande, ou o *Retiro da Rabicha*, em Campolide (Sá Fernandes, 2021: 9; Araújo & Nascimento, 2021: 94). Estes retiros podiam, ainda, incluir terrenos anexos, onde eram cultivavam produtos hortícolas usados para confeccionar os repastos.

A importância das hortas na cidade manteve-se até muito recentemente, sendo ainda significativa em meados do século XX. Jorge Gaspar (1993: 15) mencionava as hortas de Benfica, de Carnide, Campo Grande, Lumiar, Charneca, Chelas e Olivais, trabalhadas pelas gentes das Beiras, ainda nos anos 1930 e 40, e que concorriam com o abastecimento dos saloios às Praças da Ribeira e da Figueira.

Ainda nos anos 1940, destacavam-se as hortas existentes na Ajuda, Algés, Alto de São João, Alto do Pina, Areeiro, Beato, Beirolas, Benfica, Braço de Prata, Campo Grande, Campolide, Carnide, Chelas, Lumiar, Luz, Marvila, Olivais, Palhavã, Penha de França, Pedrouços, Picheleira, Poço do Bispo, Prazeres, Sete Rios e Telheiras¹⁸⁹. Lisboa era, aliás, responsável pelo fornecimento de 8 000 000 kg anuais de hortícolas para o seu próprio consumo, cerca de 14% (Pereira, 1949: 41-185).

. Vinhas

Lisboa possuía, também, uma área de cultivo de vinha significativa, que caracterizava uma coroa de quintas existente em torno do núcleo construído — em Belém, Benfica, Luz, Carnide, Odivelas, Lumiar, Campo Grande, Ameixoeira, Charneca, Poço do Bispo, Olivais e Camarate (Paquete, 2001: 152). Em 1887, a cidade possuía 1374 ha de vinhas (Moraes, 1889: 500), existindo quintas com produções avultadas¹⁹⁰, distribuídas pelo Lumiar, Campo Grande, Ameixoeira, Charneca, Benfica, Carnide, Poço do Bispo e Olivais, e que totalizavam cerca de 3200 pipas de vinho por ano¹⁹¹.

“Caminhando para leste, encontramos-nos a poucos passos dentro da nova area de Lisboa, abrangendo hoje as importantes vinhas que anteriormente formavam uma cinta em torno da velha capital, e que, começando em Belém, seguem por Bemfica, Luz, Carnide, Odivellas, Lumiar, Campo Grande, Ameixoeira, Charneca, Poço do Bispo, Olivaes e Camarate. [...] Ha em varias

¹⁸⁹ Essas hortas haviam produzido, então, 2 335 491 kg (Campo Grande), 2 230 123 kg (Olivais), 1 003 322 kg (Chelas), 910 697 kg (Areeiro), 734 174 kg (Carnide), 584 383 kg (Lumiar), 381 781 kg (Telheiras), 118 242 kg (Benfica), 78 715 kg (Beato), 67 213 kg (Alto do Pina), 58 974 kg (Campolide), 58 390 kg (Algés), 52 848 kg (Pedrouços), 31 000 kg (Luz), 26 933 kg (Braço de Prata), 15 540 kg (Ajuda), 11 908 kg (Poço do Bispo), 8476 kg (Penha de França), 7042 kg (Prazeres), 5743 kg (Alto de São João), 4706 kg (Palhavã), 1793 kg (Marvila), por exemplo. Só os hortejos do Parque Eduardo VII forneciam cerca de 1100 kg de hortaliças para o mercado lisboeta (Pereira, 1949: 21-41).

¹⁹⁰ Moraes (1889: 110) enumera as seguintes quintas e produções: quinta do Peral (80 pipas), Aline (100 pipas), Murgueira (150 pipas), Santo António (90 pipas), Barão da Glória (50 pipas), Poches (60 pipas), Cambalhota (100 pipas), Salazar (30 pipas), Antonio Caseiro (25 pipas), Carrapata (30 pipas), Pinheiro (20 pipas), Coxas (150 pipas), Iglezias (120 pipas), Prego (30 pipas), quintas da Viscondessa, Francelha de Cima e Francelha de Baixo (500 pipas), Conde de Pombeiro (200 pipas), Visconde de Coruche (150 pipas), Conde de Villa Real (50 pipas), quinta do Marrocos (200 pipas), Ogueira (20 pipas), Mesquita (80 pipas), quinta do Visconde de Carnide (90 pipas), Sant'Anna (70 pipas), Navarro (30 pipas), quinta do Sequeiro (200 pipas), Amendoeira (80 pipas), Paios (60 pipas), quinta do Motta (80 pipas), Viscondessa (200 pipas), Barroca (50 pipas), Galharda (30 pipas) e das Pretas (40 pipas).

¹⁹¹ Em 1770, o rendimento de uma vinha era mais elevado na proximidade à cidade, subindo de uma média de 12 322 réis anuais, para 18 656 réis nas vinhas de Benfica e de 31 686 réis nas de São Sebastião da Pedreira (Serrão, 2000: 117-132). As vinhas existentes em São Sebastião da Pedreira não só tinham uma elevada rentabilidade produtiva, como o seu vinho atingia um preço elevado, até 480 réis por almude (Serrão, 2000: 794-795). Por comparação, no século XVIII, os vinhos de Benfica, Carnaxide e Amora eram vendidos a 400 réis, da Granja por 366 réis, de Bucelas por 320 réis, de Belas e Barcarena por 300 réis.

freguezias ruraes do municipio de Lisboa, sobretudo no terceiro bairro, vinha magnificas e, salvo poucas excepções, muito productivas [...]” (Moraes, 1889: 110-111)

No início do século XX, existiriam 652 ha de vinhas na capital (Marat-Mendes et al, 2014: 9). A sua produção vinícola era estimada, em 1911, em 7200 hectolitros (Pereira, 1915: 138), mas 25 anos antes tinha chegado aos 30 356 hectolitros¹⁹² (Moraes, 1889: 501), uma perda atribuída à “construção de novos edifícios e de novas vias de comunicação, [que] fez desaparecer muitas quintas cujas produções vinícolas eram notáveis” (Pereira, 1915: 155).

Segundo a legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015), as *Vinhas* são os lotes que, no *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto, apresentam um fundo azulado ou lilás, com contorno arroxeadado. Foram, através desta codificação visual, identificadas no mapa elaborado (fig. 4.24) *Vinhas* correspondendo a cerca de 605.66 ha (6.91 % da área total do município).

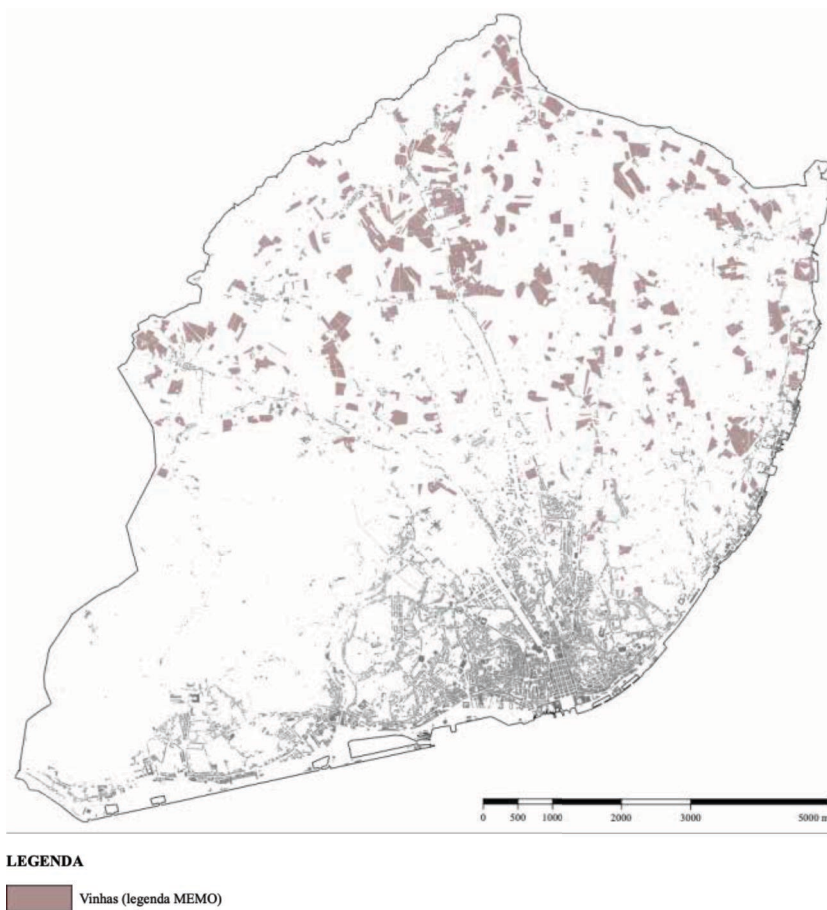


Figura 4.24 – Produção Alimentar de Lisboa: Vinhas existentes no início do século XX, elaborado a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.

¹⁹² A *Estatística do Consumo e Rial de Água* dá os seguintes números para o ‘vinho produzido dentro da área da cidade de Lisboa’ e que pagou imposto: 1 033 565 litros (1905), 1 126 157 litros (1906), 632 855 litros (1907), 682 091 litros (1908), 1 063 840 litros (1909), 1 002 707 litros (1910) e 1 165 231 litros (1911), ou seja, em média, 9580 hectolitros por ano (Pereira, 1915: 155).

As vinhas têm uma distribuição menos generalizada, sendo claro o seu predomínio a Norte e Nascente da antiga Estrada de Circunvalação. Nota-se, portanto, uma sua quase ausência em toda a cidade a poente da Baixa Pombalina, bem como em Alcântara, Belém, Ajuda e Monsanto (ainda que existissem algumas vinhas pontuais, de reduzida dimensão, na proximidade das habitações).

Constata-se uma maior extensão das áreas ocupadas por vinha a norte do Campo Grande, ao longo da Alameda do Lumiar (hoje Alameda das Linhas de Torres), Rua do Lumiar e Calçada do Carriche, bem como entre este eixo e a Estrada de Telheiras. Verifica-se uma concentração ao longo da Estrada de Sacavém, bem como de outras junto à frente ribeirinha oriental, nomeadamente em Marvila. Nota-se, também, a proximidade à linha de circunvalação a Norte, junto às Portas de Benfica e para o lado oriental, entre o Posto da Charneca (culminar da Estrada das Amoreiras) e o Posto de Moscavide.

. Terras Lavradas

As áreas de *Terras Lavradas* correspondem, segundo a legenda proposta, aos lotes com um fundo esverdeado ou amarelado (por vezes, difícil de diferenciar pelo envelhecimento das cartas), com um contorno verde (fig. 4.25). Foram, através da simbologia visual, identificadas áreas de *Terras Lavradas* com cerca de 2499.33 ha (28.5 % da área total), sendo este o ‘cultivo’ com maior ocupação do território.

As *Terras Lavradas* são definidas como “solo, sobre que se anda; a parte branda do solo que produz vegetais”, “a parte pulverulenta e branda do solo que produz os vegetais” ou “a parte pulverulenta do solo que cria os vegetais” (Marat-Mendes et al, 2015: 31), dedicadas largamente a culturas de sequeiro. Sabemos, aliás, que a produção de cereais — nomeadamente trigo — teve, em termos históricos, uma presença importante na área que, no início do século XX, correspondia ao perímetro da cidade (Moraes, 1889), sendo até bastante produtiva quando comparada com alguns valores dos arredores¹⁹³.

No entanto, esta representação corresponde igualmente a áreas que, na *Carta dos Arredores de Lisboa*, são identificadas como “não cultivadas” (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015: 285), e outras que, no *Levantamento* de Silva Pinto, correspondem a terrenos expectantes ou em vias de urbanização. Foi, ainda, encontrada em zonas que outras fontes descrevem como pastagens — algumas colinas de Lisboa e Monsanto (fig. 4.26), por exemplo — caso em que podiam, ainda, desempenhar um papel alimentar, em particular na criação de gado para consumo ou para produção de leite.

As áreas de *Terras Lavradas* tendem, ao contrário das vinhas e, especialmente, das hortas, a afastar-se das vias, ocupando os espaços intersticiais desses grandes eixos de estruturação. A parte mais significativa destas áreas encontra-se a Norte e a Poente — tomando a Estrada das Amoreiras como charneira — e tendencialmente mais próxima do limite da cidade. A mancha maior identificada corresponde à elevação de Monsanto, apanhando, ainda, parte do vale de Alcântara.

¹⁹³ Em 1770, ainda que o rendimento médio anual de uma Terra nos arredores de Lisboa rondasse os 13 653 réis, em Benfica este valor era mais elevado (17 840 réis) e em São Sebastião da Pedreira atingia mesmo o valor excepcional de 49 122 réis, o mais elevado do estudo de Serrão (2000: 132-136).

Fora destas zonas de maior concentração, este cultivo distribuía-se de forma mais ou menos homogénea. É, ainda, de referir a sua representação em áreas em vias de urbanização, como nos quarteirões que se começavam a desenhar pela Avenida Fontes Pereira de Melo e Avenida Ressano Garcia (actual Avenida da República), bem como na área de Campo de Ourique.

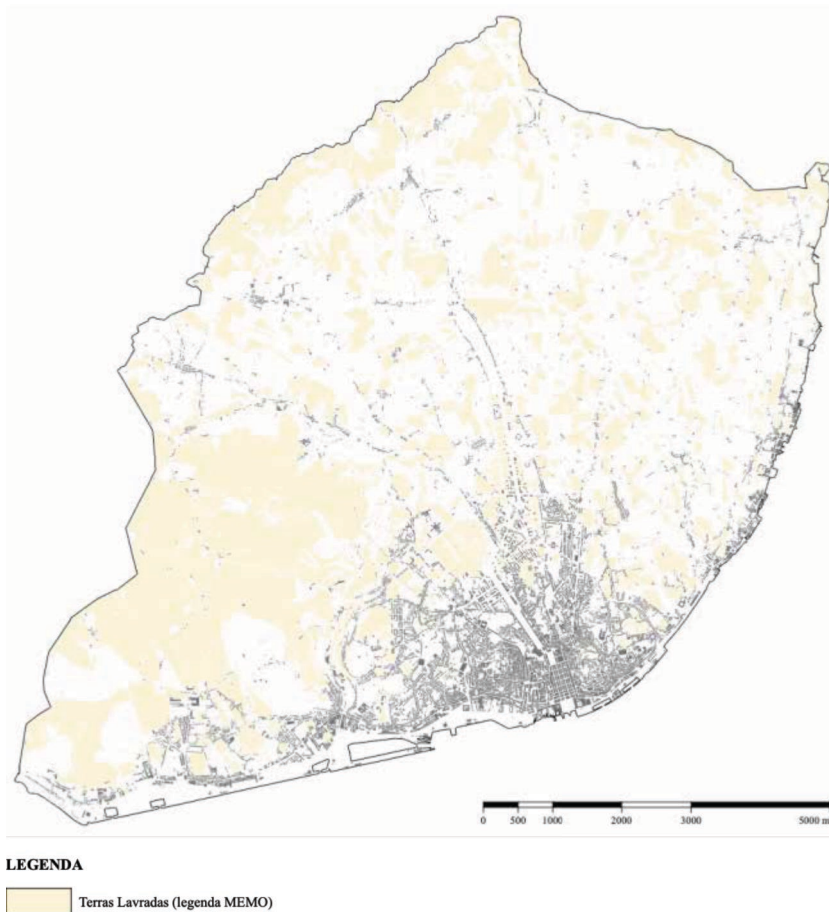


Figura 4.25 – Produção Alimentar de Lisboa: Terras Lavradas existentes no início do século XX, elaborado a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d'Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.

Figura 4.26 – Fotografia aérea de Monsanto e do Aqueduto das Águas Livres (1930) Autor não identificado. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/MBM/000019)

. Olivais

Lisboa tinha uma longa tradição de presença de oliveiras nos seus domínios (ANEXO G). Esta memória perdura até hoje em diversos topónimos, incluindo a própria zona dos Olivais (hoje freguesia, fig. 4.27), mas também a Rua do Olival e o Beco do Olival (Pampulha), a Travessa do Olival a Santos (Santos), a Calçada do Olival, Largo do Olival e Travessa do Olival (Beato), Travessa do Olival à Graça, a Calçadinha dos Olivais e a Praça Viscondessa dos Olivais, antigo Rossio dos Olivais (Olivais), o Beco da Oliveira e a Rua da Oliveira ao Carmo, as Escadinhas da Oliveira, Rua da Oliveira de São Lázaro (Arroios) e Travessa da Oliveira à Estrela (Estrela), Largo da Oliveirinha, ou Rua da Oliveirinha.

Efectivamente, em 1887, a cidade possuía 1021 ha de olivais, ou seja, cerca de 8.39% do total do distrito (12 163 ha). Estes olivais eram especialmente produtivos¹⁹⁴, rendendo, em volume e em valor, mais do que os olivais de Alcácer do Sal (1540 ha), Vila Franca de Xira (1275 ha) e Azambuja (1540 ha), apesar da sua área menor (Moraes, 1889: 504). No início do século XX, a presença de oliveiras era, ainda, identificada em 680 ha do concelho (Marat-Mendes et al, 2014: 9).

Na legenda proposta, as áreas de *Olivais* parecem ter uma representação gráfica semelhante à das terras lavradas, mas com árvores nos seus rebordos (Marat-Mendes, Bento d'Almeida & Mourão, 2015), que são representadas com espaçamentos iguais entre si. Contudo, esta representação de árvores surge quer a toda a volta do lote, quer apenas em algumas arestas, o que dificulta a sua identificação.

Foram identificadas, segundo esta simbologia visual, áreas correspondentes a 1991.09 ha (22.7 % da área total do concelho) (fig. 4.28). No *Levantamento*, foi, ainda, identificado um único topónimo de olival — o *Olival do Alto da Cuca* (carta 9U) — que é, efectivamente, representado com um fundo amarelado bege, contorno esverdeado e árvores equidistantes em parte do seu perímetro irregular.

Figura 4.27 – Panorâmica sobre os Olivais (1940) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/052773).

¹⁹⁴ Já no século XVIII se confirmava este rendimento superior, rendendo um olival em média 12 024 réis anuais (Serrão, 2000: 117), mas subindo este valor com a proximidade à cidade de Lisboa, verificando-se um rendimento médio de 17 500 réis nos olivais de São Sebastião da Pedreira (Serrão, 2000: 132).

Dado que, como foi descrito, no *Levantamento* de Silva Pinto, não existem terrenos cuja superfície seja preenchida com a representação de árvores (com exceção da simbologia associada às “árvores”), não é possível afirmar se, ou onde, de forma exacta, existiam áreas exclusivamente dedicadas ao cultivo de oliveiras — *olivais* —, apesar de se conhecerem descrições nesse sentido, nomeadamente na parte oriental da cidade, fotografias¹⁹⁵, e, até, a referência toponímica a uma área da cidade (*Olivais*) conhecida pela sua presença e cultivo intensivo. Será, assim, mais rigorosa a afirmação de existência de terrenos onde se verifica a *presença de oliveiras*.

O olival é, aliás, definido no *Atlas da Água e da Agricultura: Região de Lisboa em 1900-1940* como “terreno onde crescem oliveiras”, “campo de oliveiras” ou “campo ou encosta ou qualquer outro terreno onde há oliveiras” (Marat-Mendes et al, 2015: 31), o que abarca ambas as possibilidades.

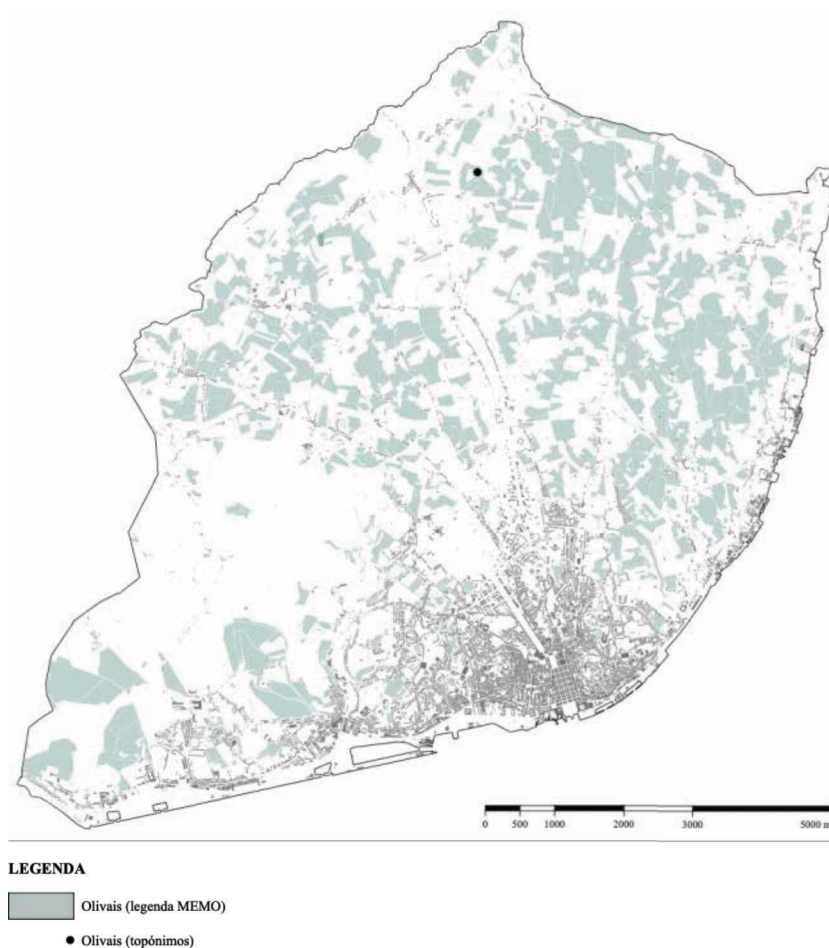


Figura 4.28 – Produção Alimentar de Lisboa: Olivais existentes no início do século XX, elaborado a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) e da legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) © Mariana Sanchez Salvador.

¹⁹⁵ Existem fotografias dos anos 1930 e 1940 que mostram áreas com uma presença muito significativa de oliveiras, por vezes cobrindo campos inteiros. Apesar de tardias, relativamente ao período aqui estudado, é sabido que as oliveiras são árvores de crescimento lento, e podem perdurar durante décadas, séculos e, até, milénios.

Da mesma forma, Serrão (2000), no seu estudo sobre Lisboa em 1770, refere as escassas referências específicas a *olivais*, o que não corresponde “à importância que a oliveira detinha na agricultura e na paisagem agrária desta região”. Por vezes, era referida a existência de ‘uma terra com oliveiras’, não sendo claro se era “uma terra só com oliveiras, ou também com elas?”; noutros casos os “prédios plantados de oliveira não recebiam a designação de olival — talvez devido ao pequeno número de oliveiras, ou à dimensão do prédio, ou ao facto de ele ter alguma outra utilização cultural (por exemplo com cereais)”. O autor acrescenta, ainda, relativamente à área de Benfica:

“[...] praticamente não se conhecia em Benfica aquilo a que se poderiam chamar olivais, no sentido de prédios cobertos de oliveiras. Estas apareciam sim, mas com uma implantação mais dispersa, plantadas a espaços largos nas terras que serviam de suporte a outras culturas, ou em fiadas, estremando os prédios, ou, de qualquer modo, em associação com outras produções [...]” (Serrão, 2000: 759-760)

Constata-se, portanto, que a representação visual atribuída aos *Olivais* pode denotar, simplesmente, a presença de oliveiras, mas que poderá não ser exclusiva, coexistindo com outros cultivos.

Observando o mapa elaborado (fig. 4.28), constata-se que, tal como as *Terras Lavradas*, as áreas de *Olivais* tendem a ocupar os espaços livres que entre vias principais da cidade. São identificadas algumas áreas a Poente da cidade, nas propriedades da Ajuda, Belém e Pedrouços, mas, principalmente, a sua distribuição entre Monsanto e o Tejo, a nascente. O vazio junto ao eixo central, constituído pelas actuais Avenida Fontes Pereira de Melo – Avenida da República – Campo Grande – Alameda das Linhas de Torres, é notório. Verifica-se, portanto, um predomínio deste cultivo na zona Nascente, nomeadamente entre as duas Estradas de Circunvalação, abarcando a zona de Chelas, Olivais (o que não surpreende, dada a toponímia do local), Encarnação, Moscavide e Charneca.

. Árvores, Cemitérios e Jardins Ornamentais

As áreas de *Árvores*, segundo a legenda proposta (Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão, 2015), são representadas com uma trama de árvores equidistantes, sobre um fundo verde forte. Foram assim identificados 90.99 ha (1.04 % do total do concelho) (fig. 4.29). Dada a sua presença residual, e considerando a sua localização — esta representação foi encontrada em espaços como a Tapada das Necessidades, Instituto Superior de Agronomia, Palácio de Belém, Hospital Dona Estefânia, Hospital Curry Cabral, Parque da Palhavã e Jardim Zoológico, por exemplo — tratar-se-ão de áreas que não desempenhariam um papel no abastecimento alimentar da cidade.

Foram diferenciadas os *Cemitérios* (fig. 4.29) que, apesar da sua representação gráfica semelhante às terras lavradas, são claramente identificados pela toponímia e delimitados. Estas áreas totalizam 16.39 ha (0.19 %), e correspondem ao Cemitério da Ajuda, Cemitério dos Prazeres, Cemitério dos Ingleses, Cemitério Alemão, Cemitério de Benfica, Cemitério do Lumiar, Cemitério do Alto de São João, e Cemitério dos Olivais (São Cornélio).

Por fim, é ainda proposta uma legenda de *Jardins Ornamentais* para o *Levantamento* de Silva Pinto. De facto, as cartas possuem um elevadíssimo detalhe gráfico que, no caso dos jardins, se traduz numa representação figurativa dos canteiros e com um grafismo semelhante a buxos, com um verde escuro.

Esta representação é utilizada em jardins e parques conhecidos, mas também em áreas ajardinadas na proximidade das habitações e junto às casas principais das Quintas — facto que não surpreende, considerando que a sua proximidade é recorrente em Lisboa, tendo sido descrita por Aurora Carapinha (1995). Também João Vieira Caldas (1999: 60) descreve que, a existência de “rectângulos ajardinados com a função puramente ornamental e recreativa” era comum nas quintas dos arredores de Lisboa, desde o século XVII. Eram pequenos, dispostos ao longo de uma fachada lateral e num único nível.

Foram identificados como *Jardins Ornamentais* 140.12 ha (1.60 % do concelho) (fig. 4.29), que surgem sempre associados a edificações, quer no centro urbano, quer em quintas mais afastadas — consistindo em pequeníssimas parcelas. Também foi encontrada esta representação visual em parques e jardins conhecidos, como o Jardim Botânico da Ajuda, o Jardim da Parada, o Jardim da Estrela, o Jardim de Santos, o Jardim do Príncipe Real, o Jardim Botânico, o Jardim Constantino, o Campo dos Mártires da Pátria e outras praças ajardinadas.

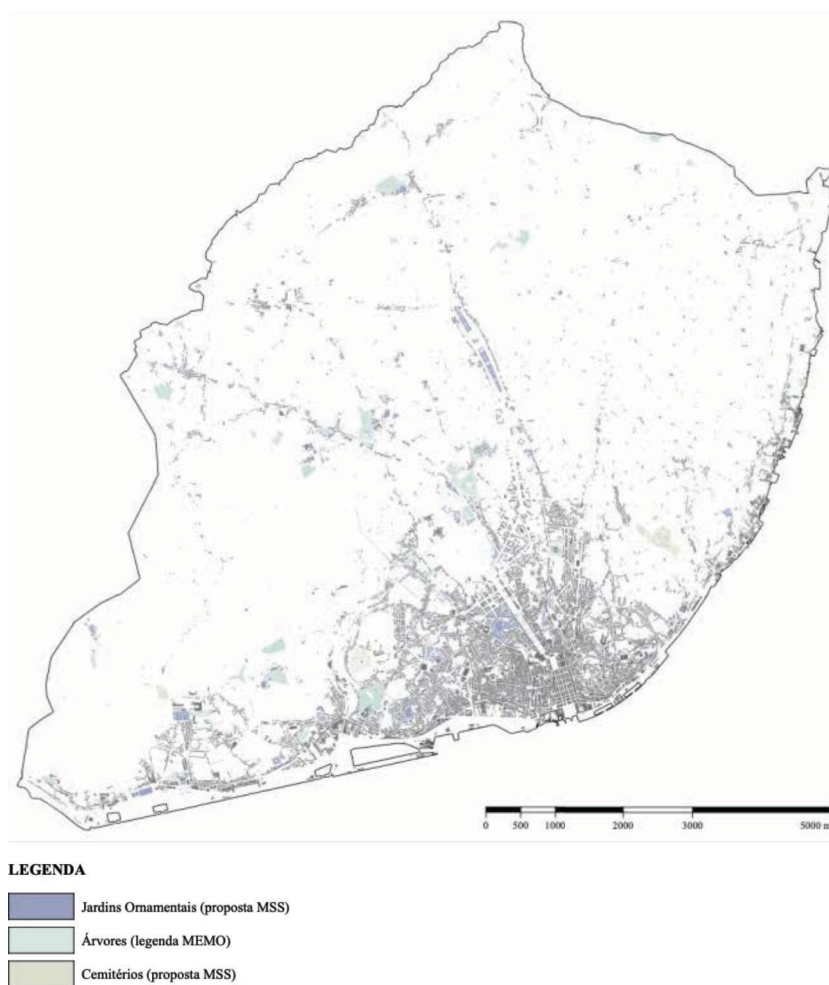


Figura 4.29 – Ocupações do solo não-alimentares: Árvores, Cemitérios e Jardins Ornamentais existentes no início do século XX, elaborado a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911), segundo da legenda proposta para as Árvores por Marat-Mendes, Bento d’Almeida & Mourão (2015) e legenda proposta para os Cemitérios e os Jardins Ornamentais, nesta investigação (MSS) © Mariana Sanchez Salvador.

4.2.3. Síntese da Produção Alimentar

Observando o conjunto dos topónimos relativos a propriedades com carácter agrícola, é possível observar alguns padrões na sua distribuição (fig. 4.30). No quadrante Nordeste, entre o eixo do Campo Grande e a frente ribeirinha oriental, a sua distribuição é bastante homogénea, ainda que com uma concentração maior junto às linhas de caminho-de-ferro. A Noroeste, entre o Campo Grande e Monsanto, a distribuição é mais esparsa, mas com zonas de especial concentração ao longo da Estrada de Benfica, e em torno dos aglomerados de Carnide, Paço do Lumiar e Charneca.

Em Monsanto, existe uma ausência quase total deste tipo de propriedades, embora se encontrem alguns topónimos na sua periferia: em Benfica (a Norte), no Vale de Alcântara (a Este) e pela Ajuda, Belém e Pedrouços (a Sul). Na parte Sudeste da cidade, observa-se uma particular concentração destas propriedades entre o limite construído de Sapadores/Avenida Almirante Reis/Arco do Cego e a linha circular de caminho-de-ferro, a Este da cidade (e do outro lado da linha, no Areeiro e Marvila).

Contabilizando as áreas de cada cultivo identificado, através da cartografia alimentar elaborada (fig. 4.30), é, também, possível, retirar algumas conclusões.

A primeira é que o *Levantamento* de Silva Pinto, pela sua escala mais minuciosa — quando comparado com outras cartografias contemporâneas, como a *Carta dos Arredores de Lisboa* — permite, em conjugação com a legenda proposta por Marat-Mendes, Bento d'Almeida & Mourão (2015), um levantamento dos cultivos existentes em Lisboa, no início do século XX, mais detalhado e rigoroso.

Quando comparados com os valores que foi possível obter no projecto de investigação *MEMO: Evolução do Metabolismo da Área Metropolitana de Lisboa*, verifica-se que, na maioria dos cultivos, os valores aqui obtidos são superiores, por vezes de forma muito significativa (Quadro 4.31). Assim, no caso da área correspondente às *Hortas*, foi mapeada uma área mais de 4 vezes superior à que havia sido contabilizada por Marat-Mendes et al. (2014); no caso dos *Olivais* uma área quase tripla; e, no caso das *Terras Lavradas*, uma área cerca de 74% superior. No caso das *Vinhas* a área mapeada foi ligeiramente inferior e, no caso das *Árvores*, um valor cerca de 2.5 vezes inferior.

Em termos globais, significa que a área agrícola de Lisboa, no início do século XX, poderia atingir 67.71 % do concelho — um valor bastante superior aos 36.33% contabilizados por Marat-Mendes et al. (2014: 8). Seriam cerca de 5938 ha de solos agrícolas, dos 8770 ha totais.

Contudo, como vimos, as áreas mapeadas como *Terras Lavradas* incluem, provavelmente, solos incultos e expectantes, pelo que não deverá ser tomada a sua totalidade como solo agrícola ou cultivado. Ainda assim, mesmo que não sejam de todo consideradas as *Terras Lavradas* — o que também não seria legítimo, dado que pelo menos 1447 ha foram identificados por Marat-Mendes et al. (2014) como sendo solo cultivado — a área de *Hortas*, *Vinhas* e *Olivais* contabilizaria um total de 3348 ha, ou seja, 38.17 % da área do concelho dedicada à produção alimentar.

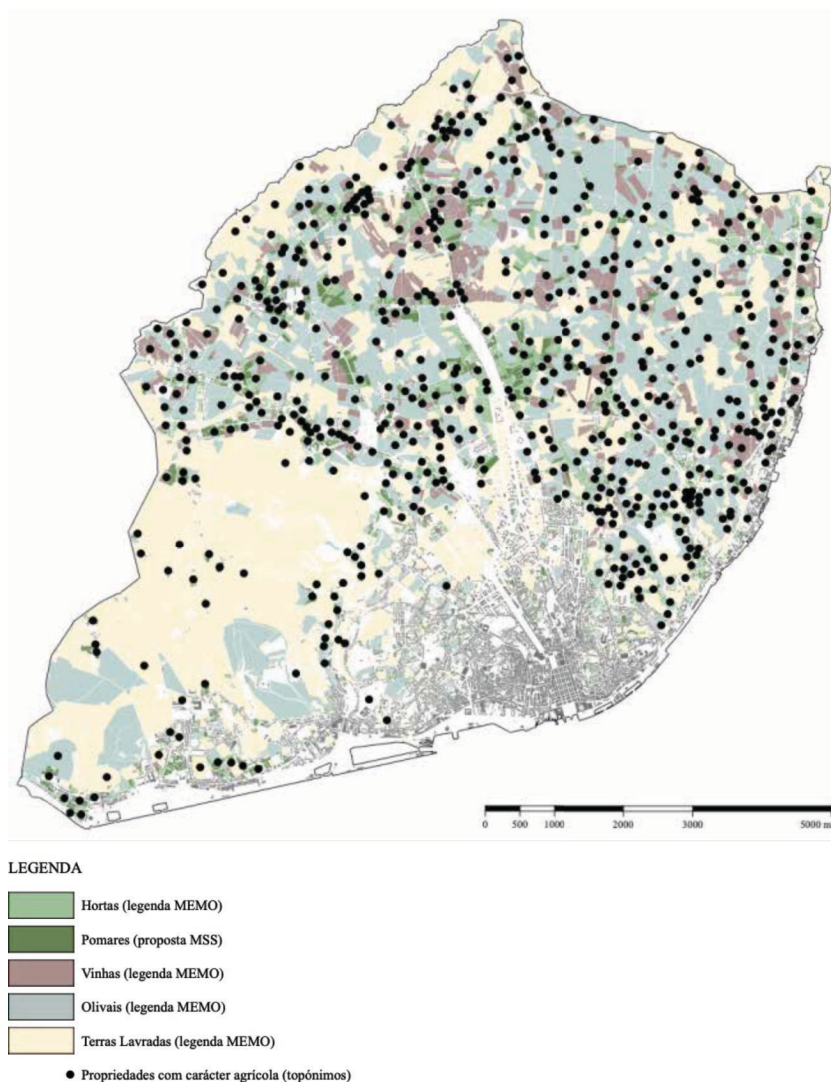


Figura 4.30 – Produção Alimentar de Lisboa: propriedades com carácter agrícola e cultivos existentes no início do século XX, elaborados a partir do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto (1904-1911) e com base nas propostas de legendas utilizadas © Mariana Sanchez Salvador.

Se os valores obtidos para estes três cultivos forem conjugados com os 1447 ha de *Terras Lavradas* identificados por Marat-Mendes et al. (2014), podemos afirmar que existiriam em Lisboa cerca de 4795 ha dedicados à produção alimentar, ou seja, 54.68% da área do concelho.

É, também, interessante notar que tanto a área de *Hortas* (751 ha) como a de *Vinhas* (606 ha) são consideravelmente superiores à área edificada então existente — cerca de 530 ha (excluindo barracões, armazéns e outras estruturas similares), que correspondia a apenas 6.05% do município. Em termos globais, a área cultivada da cidade era nove vezes superior à edificada.

Em termos da sua distribuição territorial é, igualmente, possível observar alguns padrões, quer na relação com a topografia, quer com o edificado. De forma global, observa-se uma tendência de ocupação dos cabeços por terras lavradas e áreas com presença de oliveiras, onde, por vezes, também o cultivo de vinha se fazia sentir. Essas situações são particularmente evidentes na colina de Monsanto, no limite periférico a Norte e Noroeste da cidade e na área de Xabregas/Marvila até ao Olivais. A agricultura aqui praticada era, portanto, fundamentalmente de natureza extensiva.

Quadro 4.31 – Produção Alimentar de Lisboa: Quadro-síntese das áreas contabilizadas para os cultivos existentes no início do século XX e sua comparação com os resultados obtidos por Marat-Mendes et al. (2014) © Mariana Sanchez Salvador.

Tipo de Cultivo	Área MEMO (Marat-Mendes et al, 2014)	% área de ocupada (%, total 8770 ha)	Área no Levantamento de Silva Pinto	% área de ocupada (%, total 8770 ha)
Hortas	170 ha	1.94%	751 ha	8.56 %
Vinhas	652 ha	7.43%	606 ha	6.91 %
Olivais	680 ha	7.75%	1991 ha	22.7 %
Terras Lavradas	1447 ha	16.5%	2499 ha	28.5 %
Árvores	237 ha	2.7%	91 ha	1.04 %
Jardins Ornamentais	—	—	140 ha	1.60 %
Cemitérios	—	—	16 ha	0.19 %
Total área agrícola*	3186 ha	36.33%	5938 ha	67.71 %
Total área produção alimentar**	2949 ha	33.63%	5847 ha	66.67 %

* Somatório Hortas + Vinhas + Olivais + Terras Lavradas + Árvores (excluindo Jardins + Cemitérios)

** excluindo Árvores

Por outro lado, as zonas de vale tendiam a ser marginadas por hortas e pomares (agricultura intensiva), dada a maior disponibilidade de recursos hídricos e pela própria natureza dos solos, seguindo-se áreas de vinha — nomeadamente nas depressões a Norte do Campo Grande (actual Alameda das Linhas de Torres), da Estrada de Benfica, da Estrada da Luz, da antiga Estrada de Telheiras (para Oeste, a partir do limite Norte do Campo Grande) e vale da Almirante Reis.

Relativamente à sua relação com a área construída, e embora não possamos observar a organização concêntrica sucessiva descrita por Von Thünen, verifica-se uma lógica de distribuição recorrente — não tanto a partir de um núcleo central, mas a partir dos conjuntos lineares que se desenvolviam ao longo dos caminhos de saída da cidade.

Assim, junto às edificações observava-se uma maior concentração de hortas, seguida ou entrecruzada com vinha, às quais se seguiam áreas onde existiam oliveiras (entrecruzadas com vinhas, por vezes). As áreas de terras lavradas bordejavam a cidade nos seus limites a Norte, em particular a Noroeste, e ocupavam preferencialmente a colina de Monsanto, ainda que também se fizessem sentir, com menor expressão, por entre áreas onde existiam oliveiras, na restante cidade.

No início do século XX, a actividade agrícola dentro da cidade era, não apenas um importante uso do solo, mas também uma importante actividade económica (mão-de-obra e impostos cobrados) e uma actividade de lazer identitária, nomeadamente pelas ‘idas às hortas’.

Apesar do seu significativo potencial produtivo, Lisboa nunca foi uma cidade auto-suficiente em termos alimentares. Um dos alimentos que sempre gerou inquietude foi o trigo — por isso sistematicamente protegido por leis e regulamentos, bem como isenção de impostos como o Real d'Água. Mas também o vinho, azeite, batatas, entre outros, escasseavam. Para perceber em que medida Lisboa estava dependente de abastecimento alimentar externo, é necessário compreender o que a cidade produzia e o que consumia¹⁹⁶.

Combinando dados da *Estatística Agrícola: Resumos Estatísticos*, da Direcção Geral de Estatística (DGE), de 1914, do *Consumo em Lisboa - Estatística dos Géneros sujeitos à pauta dos direitos de consumos: Annos de 1896 a 1905*, da Direcção Geral da Estatística e dos Próprios Nacionais (DGEPN), relativos a 1906, e d' *A alimentação das classes pobres e as suas relações com trabalho*, de Simão Martel, de 1911, Marat-Mendes et al (2014) conseguiram estabelecer uma relação entre os produtos produzidos e consumidos em Lisboa, em 1905.

Nesse ano, teriam sido produzidos 172 735 kg de batatas, mas consumidos 18 133 657 kg, o que implicava a importação de 17 920 966 kg anuais. Eram produzidos 155 648 kg de azeitonas, mas consumidos 893 368 kg (importação de 737 720 kg); produzidos 15 374 kg de azeite e consumidos 3 511 543 kg (importação de 3 496 169 kg); produzidos 1 033 565 kg de vinho e consumidos 46 950 680 kg (importação de 45 917 115 kg); produzidos 228 570 kg de frutas e consumidos 14 411 398 kg (importação de 14 182 828 kg), não tendo sido possível apurar valores equivalentes para os hortícolas frescos (Marat-Mendes, 2014: 8).

Pereira (1915: 118) estimava que, entre 1905 e 1911, tivessem sido produzidos na cidade 200 835 kg de fruta, mas consumidos 14 735 600 kg¹⁹⁷. Segundo o documento *O Ventre de Lisboa e os géneros que aqui pagam impostos de consumo ou de rial de água* (Quadro 1, MF-DGE, 1916), este consumo de fruta na cidade terá ainda aumentado de 14 588 763 kg em 1900, para 15 377 669 kg em 1910, e para 16 735 155 kg em 1914.

Uma outra abordagem ao balanço entre a produção e o consumo alimentar pode ser feita através das próprias áreas de cultivo e as áreas médias necessárias para alimentar uma pessoa ou conjunto de pessoas. No início do século XX, segundo Pereira (1915: 108), uma área de 200 a 250 m² era suficiente

¹⁹⁶ Calcular o consumo lisboeta para o início do século XX é especialmente difícil, quer por questões relacionadas com a alteração dos limites administrativos, quer por outras ligadas à aplicação dos impostos sobre os produtos alimentares, quer por estes não abarcarem a totalidade dos alimentos consumidos (por não serem contabilizados os alimentos produzidos dentro da cidade), quer pelos valores desconhecidos dos alimentos produzidos para consumo próprio. Acresce, ainda, o facto de os volumes de alimentos consumidos por habitante ser frequentemente calculado como uma média nacional, e para classes mais pobres, operárias ou agrícolas, não contemplando as especificidades do consumo alimentar da capital, que comportava alguns traços distintivos. No entanto, é interessante estabelecer uma aproximação a estes valores, com as dificuldades inerentes descritas.

¹⁹⁷ O autor discrimina os valores para frutas produzidas e consumidas, neste período, estimando, para 1905, 228 570 kg e 14 411 398 kg, respectivamente; para 1906, 227 089 kg e 15 076 670 kg; para 1907, 240 230 kg e 14 157 707 kg; para 1908, 172 458 kg e 14 373 859 kg; para 1909, 198 613 kg e 15 487 135 kg; para 1910, 181 875 kg e 15 377 669 kg; e para 1911, 157 006 kg e 14 124 728 kg (Pereira, 1915: 118).

“para a produção de legumes que uma pessoa consome”. Tendo em conta os valores já apurados para as hortas existentes no *Levantamento* de Silva Pinto (cerca de 7 508 446 m²), seria então possível alimentar entre 30 034 e 37 542 pessoas com os produtos hortícolas daí provenientes. Apesar de significativos, esse valor não chega, contudo, a um décimo da população então residente em Lisboa — 435 359 habitantes (DGE, 1913). Como Saramago (2004: 190) sintetizaria: “Comia-se mais do que se produzia.”

Sendo a produção alimentar da cidade claramente insuficiente¹⁹⁸, os arredores de Lisboa detiveram sempre um papel fundamental no seu abastecimento, bem como outras fontes mais distantes, para que a cidade recebesse constantemente os produtos alimentares de que necessitava.

“[...] Lisboa alimentava-se quotidianamente da conjugação entre a actividade agrícola intrínseca e a atractividade exercida pelo mercado da capital nas regiões limítrofes ao distrito para o fornecimento de bens perecíveis como batatas, legumes, cebolas e frutas [...] através da linha férrea, fluvial ou marítima.” (Nunes, 2017: 24)

Assim, para compreender e caracterizar a Paisagem Alimentar de Lisboa, no início do século XX, é necessário debruçarmo-nos sobre como estes alimentos chegavam à cidade, por diferentes meios.

¹⁹⁸ Ainda em 1953, os produtos hortícolas produzidos no interior da área legal da cidade de Lisboa, representavam aproximadamente 15.7% das áreas de venda dos mercados municipais, sendo o Areeiro, Alvalade, os Olivais e o Lumiar os principais locais de produção. Outros 61.8% eram cultivados num raio de 20 km, dos quais 56.4% em Loures, e apenas 5.1% eram produzidos na margem sul do Tejo a menos de 20 km da cidade. Dentro dos concelhos que se situavam a mais de 100 km de Lisboa, apenas Faro se destacava no seu abastecimento, com 0.3% (Pinheiro, 2015: 383-384).

4.3. A Distribuição Alimentar em Lisboa

“Nas suas ruas há mercados de todas as origens, no seu porto navios de todos os lugares.”

(Brito, 1976: 18)

Apesar do potencial produtivo dos territórios envolventes, Lisboa nunca foi auto-suficiente, dependendo da importação de alimentos dos seus arredores, de outras regiões do país — da Estremadura, do Alentejo e do Algarve, por exemplo — e do mundo, centralizando importações e exportações.

No século XVIII, os produtos tinham diferentes alcances comerciais, em função do transporte¹⁹⁹. Os de alcance nacional eram essencialmente vinho, azeite, carvão de madeira, sal, lã e cera, enquanto os restantes tinham um carácter mais local, “ou porque não podiam suportar o preço do transporte para os grandes centros de consumo, ou porque o seu desgaste, ocasionado por esse mesmo transporte, os inutilizava, ou ainda porque eram produzidos em quantidade suficiente nas cidades ou perto delas” (Macedo, 1982: 130-131). Esta visão vai de encontro ao modelo de Von Thünen, já descrito.

“[...] leva-nos a determinar três meios essenciais do contacto entre as diferentes partes do País: a navegação marítima costeira, a navegação fluvial e o transporte por terra. Assim se define uma rede de transportes, à qual se ligava um corpo social de apreciável significado constituído por caminheiros, almocreves, carreteiros, barqueiros, fragateiros e homens do mar, instrumentos da respiração económica do País e que ao mesmo tempo a condicionam.” (Macedo, 1982: 131)

Os produtos alimentares tão necessários ao abastecimento da cidade chegavam, tradicionalmente, por duas vias: a terrestre e a fluvial, por onde chegavam também os produtos por via marítima.

4.3.1. A distribuição terrestre

. Pessoas, animais e veículos

O transporte terrestre era feito através de carros e almocreves, a pé ou a dorso de animais. Os almocreves — também conhecidos como “almoqueiro, recoveiro ou regatão, o que trabalha com bestas ou as aluga” (Macedo, 1982: 131) — constituíam um dos mais importantes elementos da rede de transporte terrestre nacional²⁰⁰, transportando produtos como o vinho, azeite, sal, mel, cera, peixe e frutos secos, que podiam suportar a dureza da viagem e o preço do transporte (Macedo, 1982: 132-133).

¹⁹⁹ O custo do transporte reflectia-se significativamente no preço do produto. No século XV, o transporte marítimo de Lisboa para Ceuta representava até 50% do preço final do trigo, para o milho e para a cevada até 90%. Entre o Porto e Lisboa, baixava para 10% (Marques, 1968: 178). Por via terrestre, no século XIX, o trigo proveniente do Alentejo chegava a Lisboa com um acréscimo de 25 a 30%, devido ao transporte (Justino, 1988: 197).

²⁰⁰ Os almocreves conseguiam muitas vezes forçar os produtores a aceitarem as suas condições, dado que estes não tinham outra forma de escoar os seus produtos (Justino, 1988: 307).

Segundo a *Grandeza e Abastança de Lisboa*, de João Brandão (1990 [1552]: 204), de Buarcos, Lisboa dispunha de 150 almocreves que andavam ‘com as suas bestas, ganhado dinheiro na cidade’, para serviço interno, além dos que afluíam à cidade. Já Frei Nicolau de Oliveira (1991 [1620]: 525) apontava para um movimento diário de entrada na cidade equivalente a quase 5000 animais de carga.

O trabalho dos almocreves era complementado pelo dos mercadores viajantes, que se distinguiam apenas por transportarem as suas próprias mercadorias (Macedo, 1982: 132), e pelos carreteiros, que conduziam veículos pesados²⁰¹. No início do século XIX, Link descrevia o tipo de veículos utilizado:

“[...] em todo o país se utilizam carroças ruins, com rodas pequenas e toscas, talhadas a partir de uma só peça que, por nunca serem lubrificadas, fazem um barulho horrível, sendo puxadas por bois. [...] Os maus caminhos do país tornam provavelmente este tipo de veículo necessário; de resto, o transporte de mercadorias faz-se [...] com machos.” (Link, 2005 [1801]: 117-118)

As estradas raramente eram calcetadas (terra batida), constituindo uma rede que se intensificava junto às zonas fluviais e que era complementada por uma quantidade imensa de caminhos, “cujo estado, no Inverno, era verdadeiramente deplorável” (Macedo, 1982: 140). Sentia-se, desde há muito, a pressão para que as estradas fossem melhoradas, para benefício da agricultura e do comércio:

“Quando por este modo de mais direitos, e largos os caminhos, sem tropeços, e com pontes, se cortão as jornadas, e leva se mais carga, puxão melhor as bestas de tiro, não se estropeão, nem os gados, nem as carruagens, e que os viajantes não serão detidos, com os maos passos como agora sucede, então não só os Almocreves com as bestas, e as carretas com bois, hirão, e tornarão mais depressa, e levarão mais carga, [...] ganhão todos, lavradores, fabricantes, e os mais que estão neste modo de vida.” (Mordau citado por Amzalak, 1950 [1782]: 138)

Eram viagens extremamente lentas, a uma velocidade de 5 a 6 quilómetros por dia — demorando-se, portanto, cerca de duas semanas para percorrer 70 ou 80 km, em 1861 (Justino, 1988: 194).

“Em 1850, existia uma única estrada decente, a que ligava Lisboa a Coimbra. Para o Porto, viajavam-se de barco, um trajecto que demorava cerca de 20 horas; por terra, levava-se 3 ou 4 dias. Era mais fácil chegar-se a Southampton do que a Bragança.” (Mónica, 1999: 12)

Em 1852, existiam apenas 218 km de estradas construídas²⁰² (Justino, 1989: 192). Contudo, em 1910, eram já 16 000 km — 12 000 km pertencentes ao governo português, os restantes aos municípios

²⁰¹ Os *carros*, ou *carretas*, utilizados eram veículos de duas rodas fechadas ou muito pouco abertas, fixas a um eixo que rodava dentro de duas anilhas presas ao tabuado que servia de base para a carga. A carga transportada por estes meios era denominada *carrada* ou *carretada*, e correspondia a 20 arrobas, sensivelmente “o dobro da ‘carga maior’ de besta muar” (Macedo, 1982: 133-134).

²⁰² Em 1850, foi aprovada a “primeira lei sobre a moderna rede de estradas”, que regulamentava a sua construção. A partir de então, as estradas nacionais passam a ser classificadas em 1ª classe — as que ligavam Lisboa às capitais de distrito e a pontos importantes de Espanha, e que deviam ter 36 palmos de largura (depois 8 metros) — e 2ª classe — as que uniam as capitais de distrito entre si, e a cidades e vilas importantes ou portos, e que deveriam ter 30 palmos de largura (depois 6 metros). Havia, ainda, uma rede complementar de caminhos municipais, que ligavam as povoações importantes dos concelhos entre si ou a estradas de 1ª e 2ª classe, e os vicinais, que incluíam todos os outros (Alegria, 1990: 104-105). Em 1862, foi aprovada nova lei, adoptando um

(Marques & Rollo, 1991c: 151). Esta alteração reflecte, pois, um claro investimento na rede de estradas nacionais, que foi, aliás, um dos principais campos de investimento, no século XIX.

A prioridade foi dada à ligação entre Lisboa e Porto e entre Aldeia Galega (Montijo) e Elvas, já concluídas em 1863 (Alegria, 1990: 112). No desenvolvimento da rede de estradas, era evidente a “dominância dos grandes eixos, ligando cidades entre si ou a rios navegáveis, provavelmente recobrimo percursos onde a circulação se supunha (ou se sabia ser) mais intensa” (Alegria, 1990: 117), estabelecendo ligações privilegiadas com Lisboa.

Em 1906, no distrito de Lisboa, existiam 15 000 cabeças de gado cavalari, 4230 de gado muar e 16 290 de gado asinino, que aumentaram para 10 427 cabeças e 33 193 cabeças, respectivamente, em 1925 (Justino, 1989: 273-274), atestando a sua relevância no transporte. Até mesmo em meados do século XX, Pereira (1949: 76) apontava o transporte de tração animal como o mais comum para hortícolas da Região Saloia, Vila Franca e da Outra Banda (em conjugação com o fluvial) para Lisboa.

. O gado a caminho de Lisboa

Uma outra dimensão do transporte terrestre prendia-se com o próprio gado que, proveniente de todo o país, abastecia Lisboa. Dado que a carne era um produto extremamente perecível, historicamente, os animais caminhavam desde os seus locais de origem — a dias ou semanas de distância — até à cidade, para aí serem abatidos e consumidos.

O gado algarvio, com destino à capital, chegava a pé, “apesar da inexistência de ligação ferroviária ao sul de Beja; os animais caminhavam frequentemente até Beja, quando não até ao próprio Barreiro” (Pereira, 1971: 126). O mesmo se verificava com o gado proveniente de outras partes do país — Norte, Beiras, etc. — que chegava às imediações de Lisboa mais magro, pelo que frequentemente tinha de ser engordado antes de estar apto a ser abatido.

“Uma grande parte do gado bovino vindo da Beira para ser abatido no matadouro da capital, consta d’este gado ratinho serrano e mirandez, que os contratadores compram magro na Extremadura para ser engordado ali, e de lá voltar a fornecer os talhos de Lisboa.” (Moraes, 1889: 267)

Era também significativo o gado proveniente do Alentejo, em particular suíno, que caminhava até à Aldeia Galega (Montijo). Eram aí abatidos e preparados (Justino, 1988: 258) ou daí seguiam para a capital vivos, através de barcos (fig. 4.32), sendo os animais mais novos frequentemente engordados antes (Cruz, 1973: 96). Esta importante actividade cedo deu à Aldeia Galega (Montijo) destaque sobre as restantes povoações (Moita, Alcochete, Coia) na organização regional, constituindo uma das

sistema de classificação distinto, em ‘estradas reais’ ou de 1ª ordem (podiam ser directas ou transversais), distritais ou de 2ª ordem e municipais. As estradas reais directas ligavam Lisboa às capitais de distrito ou à fronteira; as estradas transversais ligavam as capitais de distrito entre si, a locais da fronteira e portos; as estradas de 2ª ordem, ou distritais, ligavam os portos, vilas e cidades importantes às de 1ª ordem; e as estradas municipais eram todas as não eram classificadas nas categorias anteriores (Alegria, 1990: 116-117).

principais fontes de carne suína de Lisboa, no século XVIII — e, mais tarde, tornando-se uma área de confluência de importantes fábricas de salsicharia (Cruz, 1973: 326).

No final do século XIX, estimava-se, no distrito de Lisboa, a existência de 37 802 cabeças de gado bovino, 94 000 de gado ovino, 56 632 de gado caprino e 56 340 de gado suíno, que, conjuntamente com o gado cavalariço, muar e asinino²⁰³, totalizava 281 909 animais (Moraes, 1889: 516).

Figura 4.32 – Desembarque de gado no Porto de Lisboa. Autor não identificado, s.d. Coleção Seixas (CML, 1994a).

. As Estradas de Lisboa

Dadas as dificuldades de locomoção²⁰⁴, os percursos terrestres de pessoas ou mercadorias a grandes distâncias eram pouco frequentes. Esta circulação cobria geralmente pequenas distâncias, sendo mais esporádica e selectiva, tanto no espaço como nas espécies transportadas, salvo aquando de grandes feiras ou mercados regionais (Alegria, 1990: 484). Mesmo ultrapassadas as dificuldades, não havia garantia de lucro: “podia acontecer que, no momento da chegada, estivessem barcos estrangeiros em Lisboa descarregando o mesmo produto muito mais barato.” (Macedo, 1982: 141).

Assim, uma parte significativa dos produtos que chegavam à capital por via terrestre originava do seu Termo, ou Região Saloia, sendo transportados pelos próprios saloios, a pé ou a dorso de animais.

“O modo como o saloio aparelha o seu burro — pobre camello da Europa — é actualmente o mesmo que os primeiros colonos da região empregavam: é ainda o albardão mourisco com o arção em meia lua. [...] A saloia vem a Lisboa todos os dias se vende leite, fructas, hortaliça ou legumes [...]” (Pimentel, 1908: 8-10)

²⁰³ Em 1887, Paulo de Moraes (1889: 516) identificava, no distrito de Lisboa, 4166 cabeças de gado muar e 17 920 cabeças de gado asinino, além de 15 049 cabeças de gado cavalariço.

²⁰⁴ Os percursos terrestres estavam, também, sujeitos a uma série de perigos, referindo Oliveira Marques (1968: 141), a propósito da realidade medieval, que “o percurso por terra se encontrava eivado de dificuldades e de perigos, já pelas vicissitudes do tempo meteorológico e fenómenos consequentes, já pelos ataques de bandoleiros, as violências dos poderosos, e as desconfianças dos próprios habitantes”.

Mesmo na década de 1940, era descrita a rotina de um hortelão de Loures que, após um dia de trabalho, e depois do jantar, carregava o animal para se dirigir ao mercado da Praça da Figueira:

“Às 11 horas, mais coisa, menos coisa, é a minha hora de abalar, e é porque fico mais perto, porque os do Cabeço, os de Lousa, da Verdelha e até mesmo os do Tojal, já há muito que vêm a andar quando eu saio. Nos princípios de ir ao mercado, custava-me muito a caminhada, [...] sempre são umas três horas de estrada de que, um homem cansado de trabalhar um dia inteiro, tem que palmilhar um bom bocado, que a carrada é sempre grande e o animal nas subidas não se aguenta; a do [Calçada do] Carriche então faz-nos a alma negra [...]. Todas aquelas luzinhas que se vêem noite alta pela estrada abaixo, a perder de vista, são as candeias que vêm alumando o caminho a tantos como eu a quem calhou ganhar assim o pão.” (Pereira, 1949: 168-169)

Historicamente, existiam quatro vias terrestres principais, através das quais esta produção local chegava a Lisboa: as estradas de Xabregas, Arroios, Andaluz ou Portas de Santo Antão, e Alcântara (fig. 4.33). Estas estradas e o elevadíssimo fluxo de produtos transportados eram assim descritos por Luís Mendes de Vasconcelos, no início do século XVII:

“[...] mas é tão grande a quantidade de cargas que entra cada dia em Lisboa, só deste espaço [do Termo], de toda esta sorte de mantimentos, que não é possível dizer número certo; porque sendo quatro as estradas principais por onde vêm, que são Enxobregas, Arroios, Andaluzes e Alcântara, cada uma delas, principalmente as três últimas, a qualquer hora do dia que por ela se caminha se vê a estrada continuamente acompanhada das cargas que entram e das cavalgadas que saem descarregadas [...]. E não trazem um só mantimento, mas todos os que usamos para sustento e para regalo, trazendo trigo, cevada, vinho, azeite, hortaliças, frutas de todas as sortes e de todos os tempos, leite, nata e manteiga todo o ano, cabritos, coelhos, perdizes: e, como um perene rio, está isto continuamente correndo sem cessar; e todas estas cousas vêm com tanta abundância que não só se vendem nas praças mas as mais delas pelas portas, o que não há em nenhuma outra cidade das que se têm por abundantes.” (Vasconcelos, 1974 [1608]: 94-95)

Este movimento contínuo de entrada de mercadorias era reafirmado por Frei Nicolau de Oliveira, no século XVII, descrevendo:

“[...] vá a qualquer hora do dia a cada uma das três estradas²⁰⁵ e poderá vê-las continuamente acompanhadas de cargas que entram, e das cavalgadas que saem descarregadas; circulam todos os produtos que usamos para sustento e regalo da vida: trigo, cevada, vinho, azeite, hortaliças, fruta de todas as espécies. Durante todo o ano, leite, nata, manteiga, cabritos, coelhos, perdizes — tudo isto como se se tratasse do contínuo correr de um rio.” (Oliveira, 1991 [1620]: 556)

²⁰⁵ Apesar de se afirmarem “três estradas”, na parte anterior do texto Frei Nicolau de Oliveira referia-se a quatro estradas e quatro portas, decorrendo das palavras de Luís Mendes de Vasconcelos.

A *Estrada de Andaluz* e a *Estrada de Arroios* constituíam a entrada na cidade, pela parte Norte²⁰⁶, culminando, sensivelmente, no Rossio — que, por essa particularidade, sempre adquiriu um papel crucial como lugar de mercado, como veremos.

“Pela parte Norte, entra-se nesta cidade por dois vales; que [...] estão povoados, de um lado por casas nobres e do outro por grandes e frescas hortas. Por estes dois vales chega-se a um rossio, assim chamado pela excelência da sua grandeza e formosura. Aí se realiza semanalmente uma feira grande e abundante em tudo o que é necessário.” (Oliveira, 1991 [1620]: 600)

A *Estrada de Andaluz* era constituída pelas actuais Ruas das Portas de Santo Antão, São José, Santa Marta e São Sebastião da Pedreira, que desenhavam uma circulação periférica no sopé da encosta do Vale de Valverde. Havia, também, sido denominada por *Corredoura* ou *Corredoira* (Castilho, 1936a: 256; Santana & Sucena, 1994: 314). Ligando à Estrada de Benfica, que “sempre contornou a cúpula de Monsanto para se dirigir a Sintra e a Mafra”, e à Estrada da Luz, que comunicava com Caneças (Mattoso, Daveau & Belo, 2011: 524), esta via constituía um dos principais eixos de abastecimento da cidade, ligando-a ao Oeste e à Região Saloia. Ao longo deste percurso, encontravam-se chafarizes “onde a função de abeberamento do gado é evidente” (Pereira dos Santos, 2010: 51).

A *Estrada de Arroios* seguia pela Rua do Benfornoso, Rua dos Anjos e Rua de Arroios, dividindo-se pela Estrada de Sacavém, Estrada das Amoreiras e aquela que, pela Rua do Arco do Cego, seguia para o Campo Pequeno, Campo Grande e Lumiar. Este eixo prolongava-se até Loures e Torres Vedras.

No fundo, estas duas vias marcavam o traçado dos córregos que, em tempos antigos, haviam corrido desde Arroios e Andaluz, alargando-se nas zonas da Praça da Figueira e do Rossio, materializando-os em caminhos (Vieira da Silva, 1987a: 6). Aqui, como afirmou Norberto de Araújo (1939b: 74), “depois de correr água, nos séculos velhos, correu o trânsito”. Estas Estradas seguem, efectivamente, os dois vales estruturantes para Norte, onde se vieram a desenrolar as Avenidas da Liberdade e Almirante Reis. Contudo, a abertura destas vias não as obliterou do traçado urbano:

“Dir-se-ia que as Avenidas da Liberdade e Almirante Reis seriam apenas uma modernização de linhas de circulação que sempre teriam existido. Nada de mais errado. De tal maneira errado que estas avenidas não destruíram as ruas e estradas anteriores, que ainda hoje podem ser encontradas na malha urbana.” (Pereira dos Santos, 2010: 50-51)

A *Estrada de Alcântara* tinha origem nas Portas de Santa Catarina (hoje Largo do Chiado), seguia pelas actuais Rua do Loreto, Calçada do Combro, Rua do Poço dos Negros, e atravessava o vale de São Bento na parte inferior. Este caminho seguia pela Rua da Esperança²⁰⁷ em direcção a Alcântara, e daí

²⁰⁶ As ligações para Nordeste e Noroeste, através destas estradas, permitiam evitar a travessia do profundo vale de Alcântara, contornando-o na zona da Palhavã (Rossa, 1998: 11), próximo da actual Praça de Espanha.

²⁰⁷ Segundo Castilho, a Calçada Marquês de Abrantes não existia ainda, pelo que esta estrada seguia naturalmente pela Rua Direita da Esperança. Após o terramoto, “vendo-se que a rua Direita da Esperança era mesquinha para o trânsito”, abriu-se uma larga rua recta na cerca do palácio pertencente ao Conde de Vila Nova, pelo que esta via foi originalmente denominada Calçada do Conde de Vila Nova (Castilho, 1968 [1893]: 87-88).

ao longo da Rua da Junqueira, que era a via que os antigos viajantes tomavam para Belém e Cascais. Era, também, denominada por Castilho como *Estrada de Belém*.

“[...] era por aí todo o enorme trânsito, nobre e plebeu, mercador e elegante, da entrada ocidental de Lisboa: carros e coches, peões e cavaleiros. [...] era [...] a artéria única de comunicação de toda a beira-mar ocidental com a Cidade.” (Castilho, 1968 [1893]: 36-86)

A *Estrada de Xabregas* partia da Ribeira pelas actuais Rua do Cais de Santarém, Rua do Terreiro do Trigo, Rua dos Caminhos de Ferro, Calçada de Santa Apolónia, Calçada da Cruz da Pedra, Rua do Grilo e Rua do Beato, em direcção à parte oriental. Seguia daí a velha estrada que levava a Santarém e ao resto do país, e que ainda hoje corre junto ao Tejo, embora parcialmente oculta pelo caminho-de-ferro e pelas instalações portuárias (Mattoso, Daveau & Belo, 2011: 524). A linha ferroviária mais não fez, aliás, do que acompanhar esta estrada ancestral de convergência à cidade.

Através de Santa Apolónia e Cruz da Pedra, este era o “caminho obrigatório dos campos à Cidade, trânsito de carroças, de ‘char-à-bancs’, de seges, de animais da carga, formigueiro de gentes, que por outro sítio não haviam de passar” (Araújo, 1993i [1939]: 28). Também Castilho descreve esta entrada:

“E todo o viajante, que, pelas bandas de Xabregas e Madre de Deus pretendesse entrar na Capital portuguesa, tinha de seguir pela actual calçada da Cruz da Pedra, e rua de Santa Apollonia direito a Santa Clara e ao Paraizo [Igreja da Virgem do Paraizo], e enfiar pelas portas da Cruz²⁰⁸, abertas na cerca d’el-Rei D. Fernando I. [...]” (Castilho, 1893: 94-101)

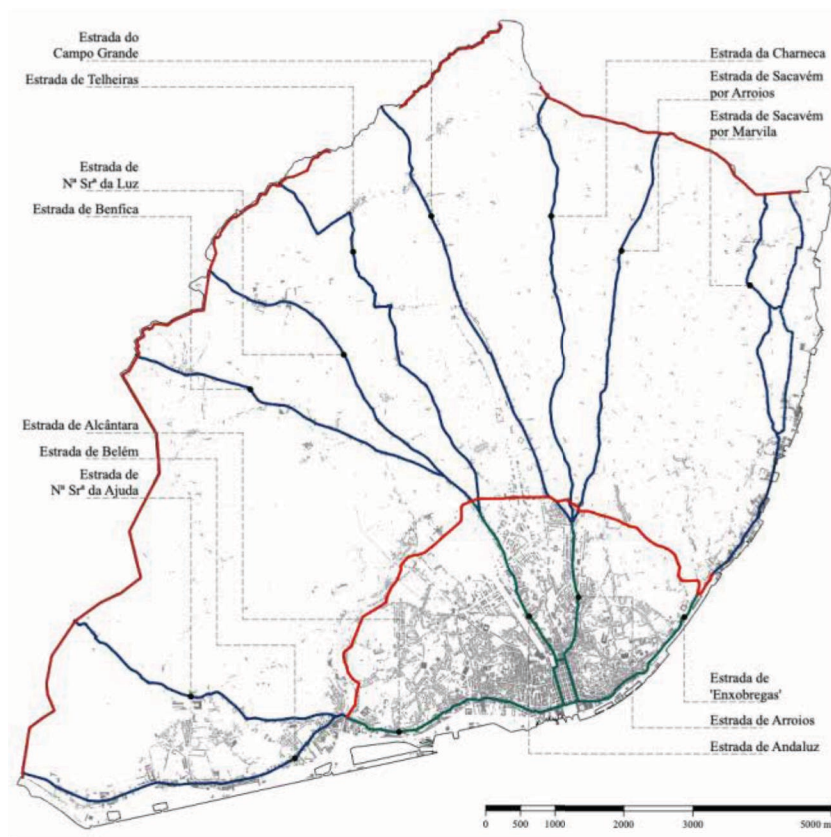
No artigo *Saídas de Lisboa no século XVIII*, Fernando Castelo-Branco (1970) transcreve um documento, do século XVIII, onde são descritas as dez principais vias de entrada e saída da cidade²⁰⁹ (fig. 4.33). Estas vias resultam, no fundo, de bifurcações das quatro estradas enumeradas por Luís Mendes de Vasconcelos (1974 [1608]), além daquele que viria a ser o limite da Estrada de Circunvalação de 1852, reforçando a importância das estradas ancestrais na rede de distribuição.

Essas estradas continuariam a ser as privilegiadas, no início do século XX e nas décadas que lhe seguiriam, para o abastecimento alimentar de Lisboa (fig. 4.33). Configuravam uma estrutura radial de caminhos antigos, que ia organizando o tecido urbano à sua volta, sendo o seu traçado, por sua vez, determinado pelo relevo escarpado das colinas calcárias dos arredores e do centro da cidade²¹⁰.

²⁰⁸ Estas Portas da Cruz foram demolidas em 1775, após 400 anos de existência (Castilho, 1893: 105).

²⁰⁹ Estas estradas eram a Estrada de Belém (que de Alcântara seguia pelo Calvário, Junqueira, Belém e Pedrouços), a Estrada de Nossa Senhora da Ajuda (que de Alcântara seguia pela Tapada, em direcção ao Caramão da Ajuda e Caselas), a Estrada de Benfica (por São José, São Sebastião da Pedreira, Palhavã, até Benfica), a Estrada de Nossa Senhora da Luz (pela Palhavã, Quinta das Laranjeiras, em direcção a Carnide), a Estrada de Telheiras (por São Sebastião, passando a Palma de Cima, Telheiras até ao Paço do Lumiar), a Estrada do Campo Grande (pela Estrada dos Anjos, Arco do Cego, Campo Pequeno, Campo Grande até ao Lumiar), a Estrada da Charneca (por Arroios, tomando o caminho entre a Estrada do Campo Grande e a de Sacavém, terminando na Charneca), a Estrada de Sacavém por Arroios (por Arroios, pela Portela), e a Estrada de Sacavém por Marvila (indo por Xabregas e Marvila, passando o Cemitério dos Olivais), que incluía uma derivação pelo Braço de Prata.

²¹⁰ Mattoso, Daveau & Belo (2011: 524) descrevem esta estrutura radial de organização da cidade quase como uma fatalidade, retomada ainda, séculos mais tarde, pela própria rede de metropolitano, iniciada em 1959, que



LEGENDA

- Estrada de circunvalação (1852)
- Estrada de circunvalação (1885)
- Estradas referidas no século XVII
- Estradas referidas no século XVIII

Figura 4.33 – Distribuição Alimentar de Lisboa: As Estradas históricas de Lisboa © Mariana Sanchez Salvador.

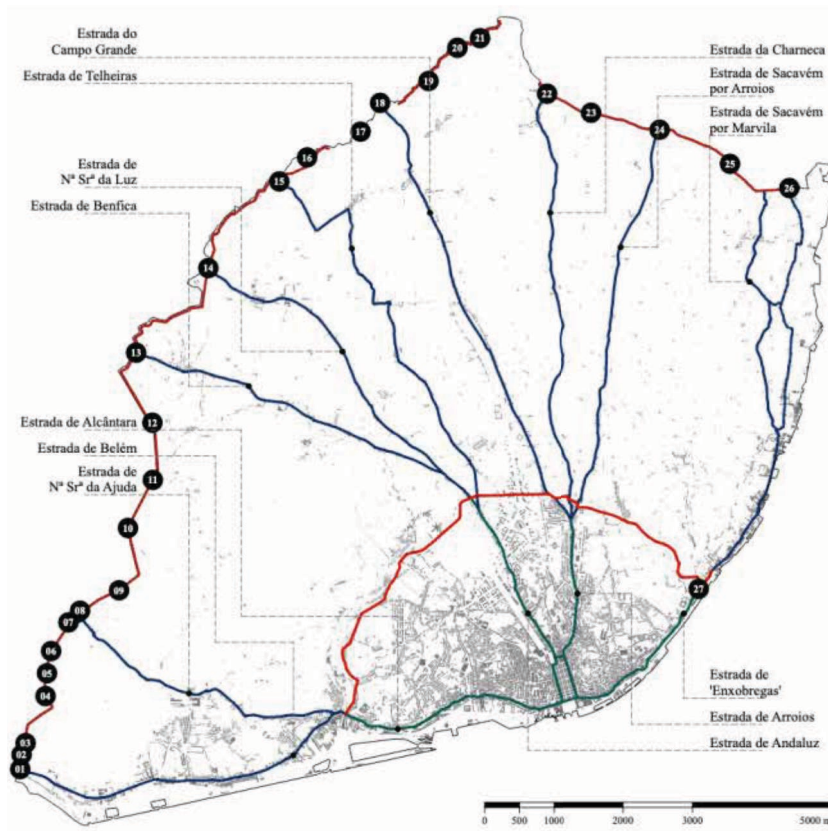
Nas várias épocas e traçados, as estradas radiais eram cruzadas pelas Estradas de Circunvalação, onde se localizavam as Portas da Cidade e eram cobrados, até 1922, o imposto do real de água e os direitos de consumo (Vieira da Silva, 1968: 98). Em termos históricos, eram quatro as Portas através das quais podiam entrar géneros na cidade. Localizavam-se, precisamente, nas quatro principais estradas de abastecimento terrestre²¹¹ descritas por Luís Mendes de Vasconcelos. Em 1620, estas portas eram as Portas de Santo Antão, de São Vicente²¹², da Cruz²¹³ e da Esperança (Oliveira, 1991 [1620]: 525).

continuou “a fazer do Rossio, antiga porta norte das muralhas medievais por onde entrava gente do termo, o ponto obrigatório de confluência do tráfego urbano e suburbano, vindo de todos os quadrantes”.

²¹¹ Na cerca fernandina, teriam existido “22 portas e postigos da parte do mar, e 16 da banda da terra”, mas apenas 6 terrestres se destinavam à fiscalização e cobrança do imposto de portagem: as Portas da Cruz, Santo André, São Vicente, Santo Antão, Santa Catarina e Cata-Que-Farás. A entrada de mercadorias e géneros alimentícios vindos por terra só era permitida através destas portas, com excepção dos provenientes do Termo de Lisboa, “que podiam entrar livremente por qualquer porta ou postigo e a qualquer hora” (Vieira da Silva, 1968: 64-65).

²¹² Porta de São Vicente era uma outra denominação da Porta da Mouraria, localizada no início da Rua da Palma.

²¹³ Trata-se da Porta da Cruz da Pedra, em Xabregas. A porta em si foi demolida em 1775, para dar passagem à zorra (carro) que transportou a estátua de D. José para o Terreiro do Paço (Araújo, 1993i [1939]: 11-12).



LEGENDA

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Estrada de circunvalação (1852) Estrada de circunvalação (1885) Estradas referidas no século XVII Estradas referidas no século XVIII | <ul style="list-style-type: none"> 01 Portas de Algés 02 Porta da Praça de Touros 03 Posto de Algés 04 Portas da Estrada dos Moinhos 05 Posto do Gravato 06 Portas da Romeira 07 Posto da Portella 08 Portas da Portella 09 Portas de Queluz (Guarda Fiscal) 10 Portas do Casal das Torres 11 Posto da Boa Vista (Guarda Fiscal) 12 Posto da Buraca (Guarda Fiscal) 13 Portas de Benfica 14 Posto da Pontinha (Guarda Fiscal) 15 Posto da Costa da Luz (Guarda Fiscal) 16 Posto do Vale do Forno (Guarda Fiscal) 17 Posto d'Alcoutins (Guarda Fiscal) 18 Portas (da Calçada) de Carriche 19 Posto do Alto do Chapelheiro (Guarda Fiscal) 20 Posto do Grafanil (Alfândega de Lisboa) 21 Posto da Companhia de Sapadores da Praça 22 Posto da Charneca (Alfândega de Lisboa) 23 Posto do Piza Pimenta (Alfândega de Lisboa) 24 Posto da Encarnação (Alfândega de Lisboa) 25 Posto da Quinta do Cabeço (Guarda Fiscal) 26 Posto de Moscovide (Guarda Fiscal) 27 Portas da Cruz da Pedra |
|--|---|

Figura 4.34 – Distribuição Alimentar de Lisboa: Postos fiscais existentes em Lisboa, no início do século XX
© Mariana Sanchez Salvador.

Em 1753, mesmo antes do Terramoto, existiam seis portas que desempenhavam estas funções: Alcântara, Santa Marta, Santo Antão, São Vicente da Mouraria, Santo André e da Cruz. Em 1801, eram, mais uma vez, quatro portas e localizavam-se no Largo da Cruz do Açougue, em Alcântara; no Largo de Andaluz em São Sebastião da Pedreira; às Fontainhas dos Anjos (Rua de Arroios) e a Santa Apolónia, junto ao convento (Vieira da Silva, 1968: 78). Em 1839, passaram a existir portas em Campo de Ourique e na Cruz das Almas (topo da Rua das Amoreiras), onde podiam entrar géneros na cidade. Eram, portanto, seis portas aduaneiras, num total de 24 (Santana & Sucena, 1994: 497-498).

Com a nova Estrada de Circunvalação (1852), foram instalados postos de despacho junto a algumas portas, de forma a que ‘na muralha não houvesse outras aberturas mais do que as das barreiras’. Eram cinco: as Portas de Alcântara, as Portas de Campolide, as Portas do Arco do Cego, as Portas de Sacavém, e as Portas da Cruz de Pedra (Santana & Sucena, 1994: 498).

No início do século XX, existiam os seguintes postos para a cobrança do direito de consumo (fig. 5.34): Algés, Quartéis de Algés, Gravato, Portela/Caselas, Estrada de Queluz, Boa Vista, Buraca, Benfica, Arneiros, Pontinha, Quartel da Pontinha, Costa da Luz, Vale do Forno, Alcoutins, Carriche, Alto do Chapeleiro, Grafanil, Forte da Ameixoeira, Charneca, Pisa Pimenta, Encarnação, Quinta do Cabeço, Moscavide, e, pela linha ferroviária, Olivais, Cabo Ruivo, Braço de Prata, Beato e Xabregas.

Não só os acessos a Lisboa eram tortuosos, como, já no interior da cidade, os trajectos se faziam com enorme dificuldade e lentidão, até pelo próprio traçado das vias urbanas. Essa situação era evidente nas ruas medievais da Baixa, antes do terramoto, que potenciavam o uso de “carroças de tamanho adequado à estreiteza das ruas que distribuía os géneros em postos fixos de venda” (Raposo, 1994: 175). Mas, mesmo após a reconstrução, zonas como Alfama ou o Castelo eram desafiantes. Muitas vezes, a circulação era dificultada pelo empedrado desnivelado, pedras soltas, buracos ocultos por ervas, lamas e terra mole, além dos detritos acumulados (Mota Capitão, 1974: 14).

O trânsito devia ser, de facto, absolutamente caótico, já que, em 1863, a Câmara Municipal fazia publicar uma postura que obrigava a que “carroagens, carros, carroças e mais vehiculos semelhantes, as cavalgadas e quaisquer outros animaes, as pessoas carregadas [...] e os vendedores ambulantes só poderão transitar pela cidade dando a direita ao centro do caminho”, salvaguardando os atravessamentos dos vendedores ambulantes. Proibia a circulação sobre praças arborizadas e, para certos veículos, só se podia fazer em arruamentos com largura superior a 2 metros. Acrescentava que os animais deviam ser presos e devidamente “guiados a cordões”, não deveria haver chocalhos, e as cavalgadas deviam ser em número inferior a cinco. Proibida, ainda, a paragem na via pública, excepto se para cargas e descargas, bem como o abandono de animais na via (CML, 1863b).

Progressivamente, passou a haver uma variedade maior de carroças, carros e coches. No início do século XX, os carros de bois eram comuns, transportando toda a variedade de mercadorias, das quintas e hortas intercaladas no tecido urbano (Raposo, 1994: 175), realidade ainda visível em meados do século (Mota Capitão, 1974: 20). Magda Pinheiro (2015: 276) descreve, aliás, como, após o encerramento dos cafés e depois da passagem dos varredores, havia apenas um pequeno período de silêncio, até este “ser quebrado pelo barulho característico dos animais, dos carros de bois e das carroças”, que se dirigiam aos mercados, que abriam às cinco da manhã. Esta vivência mantinha-se, ainda, na década de 1930 (Pinheiro, 2015: 355), e continuou a perdurar no tempo, mesmo com a introdução camionetas ligeiras e pesadas e furgonetas, mesmo na década de 1950 (Raposo, 1994: 177).

“Pela Rua da Palma, emaranhando o trânsito dos eléctricos, camiões e automóveis, desciam das hortas dos arredores carroças saloias e carros de bois carregados de hortaliça. Este estranho espectáculo evocava a feição campestre da Mouraria e do Areeiro, e foi, na cidade moderna, talvez o derradeiro elo que a ligava profundamente ao campo dos arredores.” (Ribeiro, 1994: 126)

4.3.2. O Rio Tejo

“Lisboa é um mostuário colorido e barroco de uma parte aventureira do nosso sangue. É, sobretudo, simultaneamente, um cais de embarque e desembarque da pressa que percorre o mundo. Cidade de muitas e desvairadas gentes, já lhe chamava o outro.”

(Torga, 2015: 49)

. As vantagens do transporte fluvial

No período anterior ao caminho-de-ferro, o transporte de mercadorias (em particular, alimentos) colocava grandes desafios. Em Portugal, vinha-se desde o século XVIII enfatizando que, se o transporte não fosse facilitado — através da construção de estradas e canais²¹⁴ — então de nada servia aumentar os rendimentos agrícolas (Justino, 1988: 170-174). Aí, o transporte fluvial seria determinante:

“A supremacia do transporte aquático sobre o terrestre é, nas sociedades e economias do Antigo Regime, um facto tão evidente e, ao mesmo tempo, tão determinante na estruturação interna que, mais do que as estradas, a construção de canais e os melhoramentos nos rios concitam maior atenção, posições de prioridade nas políticas de fomento propostas, pelo menos, até ao surgimento da alternativa caminho-de-ferro.” (Justino, 1988: 177)

Efectivamente, durante milénios, apenas o transporte por barco (marítimo ou fluvial) permitia que as cidades alargassem o seu mercado. Tinha as vantagens da comodidade, volume de mercadorias transportável, rapidez, estabilidade e, acima de tudo, com o preço possibilitado, consideravelmente mais baixo. Esta era, aliás — por esse motivo — uma das excepções previstas por Von Thünen no seu modelo territorial (ANEXO F), sendo suficiente para alterar a sua configuração de circular para uma sucessão de faixas paralelas à via navegável. O mesmo fenómeno foi observado por Jorge Gaspar (1970: 154).

No século XVIII, Luis Ferrari Mordau afirmava que, em Portugal, o transporte por terra custava cerca de dez vezes mais do que por água (Mordau citado por Amzalak, 1950 [1782]: 138). Entre Lisboa e Mértola, o transporte terrestre custaria, em 1824, o dobro do fluvial (Justino, 1988: 196).

“O barqueiro de longo trajecto desempenhava, no aparelho nacional de transporte, um papel essencial pela segurança, rapidez e baixo custo dos carregamentos, relativamente ao almocreve ou carreteiro, e pelo volume das mercadorias transportadas: só por esse meio era possível levar, em boas condições de venda, às cidades da costa, as mercadorias facilmente deterioráveis e baratas da vida agrícola interior e que a região próxima da cidade não produzia.” (Macedo, 1982: 135)

²¹⁴ Até 1851, quando Fontes Pereira de Melo subiu ao poder, a ideia de uma rede de transportes nacional baseava-se na construção de estradas, canais e melhoramento da circulação dos rios; só depois o transporte ferroviário passou a integrar esta estratégia, tornando-se no seu elemento-chave, levando ao abandono dos planos para canais e substituindo as estradas, sempre que possível (Alegria, 1990: 45).

Analisando autores internacionais, David Justino (1988: 188-189) aponta a distância de 25 km — o que uma cavalgada percorre num dia, em média — como aquela a partir da qual o transporte aquático representava uma mais-valia considerável, no transporte de mercadorias. E de facto, em Portugal, a circulação de média e longa distância processava-se, essencialmente, através dos rios Tejo, Douro, Mondego e Guadiana²¹⁵, ou por meio do tráfego marítimo (Alegria, 1990: 484). O Rio Tejo — por ser o rio mais extenso, o mais facilmente navegável²¹⁶ e a artéria central da Península — ganhou desde cedo preponderância na comunicação entre as economias do litoral e do interior, e que se manteve até à introdução do caminho-de-ferro e, em muitos casos, até à da camionagem (Gaspar, 1970: 154).

“Mas o Tejo [...] [é] um dos factores da existência de Lisboa como grande cidade que, desde há muito, se serve dele tanto como *estrada* para o interior do país como de *ponto de partida* para as rotas oceânicas de comércio ou de descoberta.” (Cruz, 1973: 17)

Tejo abaixo, chegavam pessoas e mercadorias de Tomar, Abrantes, Punhete (Constância), Santarém e Vila Franca (fig. 4.35). Pelo Tejo acima, vinham produtos do Sul (do Algarve, Odemira, Sines, Alcácer do Sal e Setúbal), do Norte e Oeste (Vila do Conde, Porto, Aveiro, Buarcos, Salir, Alfeizerão, Atouguia, Lourinhã, Ericeira, Cascais e outras regiões).

Atravessando o Tejo, ainda, outras mercadorias chegavam de Canha, Adiça, Coina e Almada e dos restantes portos da Outra Banda — além de todas as mercadorias que chegavam dos mais variados portos da Europa e de África (Marques, 1994: 89).

Figura 4.35 – A área que utilizava o Tejo para transportar os seus produtos até Lisboa, no fim do século XVIII (Gaspar, 1970: 155).

²¹⁵ Alegria (1990: 484) fez uma estimativa da circulação de média e longa distância nos três principais rios navegáveis (entre 125 e 225 000 toneladas), da marítima de cabotagem (entre 130 e 180 000 toneladas) e da de longo curso (de 325 a 455 000 toneladas), enquanto as restantes vias fluviais e as vias terrestres deveriam totalizar entre 270 e 380 000 toneladas.

²¹⁶ Para o interior, o limite da navegabilidade dos rios representava, também, um factor de organização territorial, determinando frequentemente os pontos de articulação entre o transporte fluvial e os terrestres, atraídos por este, bem como os lugares de armazenagem e alojamento (Justino, 1988: 177).

As marés e ventos favoráveis facilitavam a circulação. Contudo, o transporte fluvial não era isento de desafios — alguns dos quais se deviam a questões naturais. O Tejo, como outros rios nacionais, é alvo de oscilações sazonais no nível das águas, que dificultavam a navegação segura e regular (Justino, 1988: 175). A redução do caudal durante o Verão impedia o alcance de barcos de maior tonelagem até alguns portos importantes, como o de Abrantes, sendo necessário transportar os produtos em jangadas até Salvaterra de Magos ou Valada e, daí, em barcos para Lisboa (Gaspar, 1970: 160-161).

A navegação também era mais difícil no *sentido ascendente* do que no *descendente* (Justino, 1988: 175). Por exemplo, a viagem de Constância a Lisboa podia demorar um dia e meio, enquanto a ida e a volta demoravam, em média, 15 dias — enfatizando a diferença de tempo gasto em cada sentido. A viagem de Abrantes a Lisboa levava menos de 5 dias (por vezes 2 dias), enquanto o regresso variava entre 2 e 30 dias. Também um espanhol de Aranjuez (perto de Toledo) terá feito o percurso até Lisboa em 40 dias, mas no percurso inverso terá gasto 138 dias (Gaspar, 1970: 163-166). A lentidão da viagem podia, ainda, ser potenciada pelo peso da carga dos barcos, rio acima (Macedo, 1982: 136).

Estas dificuldades reflectiam-se, evidentemente, no preço dos produtos transportados. Assim, os produtos do estrangeiro e do litoral chegavam ao interior com um acréscimo superior àquele que era aplicado aos produtos que, do interior, chegavam ao litoral (Justino, 1988: 175). O preço dos fretes variava também consoante a época e o destino — sendo, no caso do Tejo, discriminada ainda ser era navegação rio acima ou rio abaixo (Macedo, 1982: 137).

Para contornar algumas destas dificuldades, o rio Tejo foi alvo de obras para melhorar a sua navegabilidade desde 1849, procedendo-se à “remoção de rochedos, demolição de açudes, nateiros e pesqueiros, construção de caminhos de sirga, etc.” (Alegria, 1990: 73).

. O movimento de embarcações no Tejo

“A cidade de Lisboa é a maior da Europa [...] e por conseguinte, a maior de todas as cidades do Mundo; por causa da grande capacidade do seu rio.”

(Oliveira, 1991 [1620]: 546)

Lisboa, “princesa do Tejo” (Araújo, 1992a [1939]: 69), encontrava-se, portanto, numa situação privilegiada, detendo este rio sempre um papel crucial no seu abastecimento. O rio Sado oferecia, ainda, um importante eixo de comunicação complementar (Alegria, 1990: 65), gerando um frenesim de tráfego fluvial que era já identificável no período muçulmano:

“O Tejo e o Sado com os seus estuários, canais e esteiros, permitiam um fortíssimo trânsito de navegação. Por eles chegavam todos os abastecimentos a Lisboa: das lezírias de Santarém chegava trigo e outros cereais, de Coima e de Setúbal vinham laranjas e outras frutas, de Coruche e Abrantes, lenha para aquecimento e para as cozinhas.” (Saramago, 2004: 46)

A partir do momento em que a capital se fixou em Lisboa, “o vale do Baixo Tejo passou a funcionar como uma espécie de prolongamento do *termo* lisboeta mais próximo” (Daveau, 1998: 118), ligando-a ao Norte, Alto Alentejo e região de Évora. O Tejo tornou-se a sua principal via de abastecimento:

“Madeira, carvão, lenha, trigo, azeite, vinho, lã, queijos, chegavam à capital através do rio. Eram, até, transportadas cargas de neve, cuidadosamente recolhida e armazenada em poços no Inverno no topo da Serra da Lousã. As cargas bem embrulhadas eram trazidas de Verão por mulas, durante a noite; embarcavam a seguir no Tejo, com destino à Corte, onde a boa sociedade se deleitava com a delícia suprema que representavam então os sorvetes.” (Daveau, 1998: 118)

No século XVI, João Brandão (1990 [1552]: 111) avaliava em 1160 as barcas e batéis que transportavam até Lisboa “todo o necessário que a ela acode”, desde Abrantes a Sacavém. Destes, 300 descarregariam as 1500 naus e caravelas que aí chegavam anualmente. No século XVII, existiriam 1500 barcos ao serviço da cidade, e estariam aí atracados mais de 200 navios, além de 1500 barcos de pesca e para actividades comerciais (Oliveira, 1991 [1620]: 526-541).

Este movimento foi-se intensificando com o crescimento da cidade, chegando ao porto de Lisboa, no final do século XVIII, navios americanos (154), navios alemães de Bremen (10), Hamburgo (43), Lübeck (9) e Oldenburg (6), navios dinamarqueses (218), ingleses (533), marroquinos (9), italianos de Nápoles (4), Ragusa (22) e Veneza (19), navios prussianos (80), navios suecos (135), além de navios franceses, espanhóis e portugueses (Link, 2005 [1801]: 159).

“Brevemente, veja-se o movimento de barcos de diferentes países, chegados ao Tejo com alimentos: em 1721, chegaram 701; em 1729, fundearam 536, em 1735 descarregaram 1098 navios! São quase três navios por dia a descarregarem alimentos, [...] Lisboa tinha atingido um ritmo de consumo que as produções nacionais não tinham capacidade de satisfazer.” (Saramago, 2004: 132)

Em 1855, circularam no Tejo cerca de 239 000 toneladas de mercadorias, 108 000 das quais em sentido descendente, incluindo vinho, vinagre, aguardente e azeite (41 000 toneladas), carne, sebo, mel e cera (8000 toneladas), frutas e hortaliças (14 000 toneladas), cereais (25 000 toneladas) e vegetais (3000 toneladas) (Alegria, 1990: 74). Em 1851, 55% das 157 414 toneladas de mercadorias movimentadas a nível continental eram importações e exportações do porto de Lisboa. Uma parte deste tráfego devia-se ao papel intermediário da cidade, entre o comércio internacional e o nacional, em particular dos chamados produtos ‘coloniais’ (arroz, café, açúcar, chá) — contudo, a maioria das suas importações destinavam-se ao seu próprio abastecimento (Justino, 1988: 200-207).

Em 1911, o distrito de Lisboa possuía 865 embarcações (DGE, 1913: 288). Destas, 411 eram da própria cidade (freguesia de São Julião), o valor mais elevado do distrito, incluindo os concelhos costeiros. Na cidade, 2380 pessoas dedicavam-se à actividade marítima. Em 1923, entraram no Porto de Lisboa 3706 embarcações, representando 8 605 511 toneladas de mercadorias, e saíram 3613, representando 8 609 777 toneladas (Proença, 1982 [1924]: 178), mostrando o papel que Lisboa continuava a assumir como charneira de importações e exportações.

No Tejo, o transporte era tradicionalmente feito por faluas e fragatas. As fragatas eram barcos de rio, de construção sólida, em madeira, de boca aberta, em que aparelhava um mastro com vela latina de carangueja e uma vela de proa (fig. 4.36). Faziam muitas vezes a ligação à Outra Banda. A falua tinha um sistema semelhante, mas era mais pequena, para navegar nos afluentes do Tejo e carregar directamente os produtos agrícolas dos campos (Raposo, 1994: 176). O transporte de pessoas e mercadorias também era feito através de cacilheiros. Almeida d’Eça descreve o movimento no Tejo, traduzindo bem a azáfama e variedade de embarcações que aqui circulavam:

“Eil-as que vão chegando, [...]: *cahiques* do Algarve conduzindo atum e cavalla, *canoas da picada* carregadas de pescaria fresca trazida de Caparica e de Cezimbra, *botes* do Seixal e do Barreiro, de velame complicado, que arrastam no mar da Barra, *lanchas e barcos do alto* que foram mais longe, *meias-luas e ilharos* que pescaram entre cabos, *botes e bate-bates* que exploraram as aguas do rio. Tudo alli vem, nas primeiras horas da manhã, trazer a variada e riquíssima colheita arrancada ao mar, e que dentro em pouco vae ser distribuída pela cidade ou expedida pelas linhas férreas. A breve trecho a flotilha numerosa mistura os seus cascos tão variados e a floresta dos seus mastros e antenas aos não menos numerosos barcos dos serviços de carga e transporte, *fragatas, catraios, faluas e vapores*, que a cada momento chegam ou largam.” (Almeida d’Eça, 1903: 13)

A variedade destas embarcações devia-se ao estilo próprio de cada estaleiro e povoação de origem, às suas funções e às características das áreas geográficas que percorriam. Progressivamente, a partir de 1821, foram introduzidos os barcos a vapor. Muitos destes tipos de embarcações mantiveram-se até à segunda metade do século XX (Santana & Sucena, 1994: 150).

“O ambiente era popular, galegos, moços de fretes, carregadores, carroceiros carregavam pranchas, pipas, sacos de farinha, canastradas de peixe, cestos cobertos de rede com animais, caça morta, carne de porco, galináceos e cabritos.” (Pinheiro, 2015: 274)

Figura 4.36 – Fragatas na Doca de Santos (1911) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/000959).

. Os produtos que chegavam pelo Tejo

“Tudo o que o seu solo não produzia [...] era fornecido pelo rio. [...] Ele era a ligação entre as duas margens e as regiões mais afastadas.”

(CML/DMAC, 2000: 15)

Por via marítima, e a seguir fluvial, chegavam a Lisboa produtos de todo o litoral, desde Caminha e Viana do Castelo, à Figueira da Foz, de Setúbal e do Algarve, mantendo-se muitas destas relações comerciais mesmo após a introdução das ligações ferroviárias. Do Médio Tejo, chegavam azeite, vinho, mel, e até peixe do rio, como o sável, azevias ou lampreias (Gaspar, 1970: 158). No século XVII, fruta e outros alimentos eram trazidos para Lisboa por mais de cinquenta barcos, “de todas as terras vizinhas do Tejo” (Oliveira, 1991 [1620]: 526). Vinham melões e melancias do Ribatejo:

“Vem dos areas ribatejanos, onde se cria, em fragatas, até aos nossos caes lisboetas. E, ali, como em jogos malabares, as vão lançando da borda do barco para as mãos, que as acolhem habilmente. Depois, pelas ruas fóra, nas gigas, são anunciadas com o pregão dolente por estas tarde de calor: ‘Quem as quer da varzea, melancias á faca!’” (Ilustração Portuguesa, 1912d: 310-311)

Os portos mais importantes do Tejo eram o de Santarém, Punhete (Constância) e Abrantes — o porto mais a montante referido pela *Grandeza e Abastança de Lisboa em 1552*²¹⁷. O Rossio de Abrantes tornou-se especialmente relevante por se localizar no limite de navegabilidade dos barcos de 50 a 70 t (fig. 4.37). A partir daí, a navegação para montante tornava-se difícil, pelo que este funcionava como centro distribuidor entre o Alentejo, a Beira Baixa e Lisboa (Gaspar, 1970: 188). Várias mercadorias, destinadas a Lisboa e à exportação, eram encaminhadas por terra até aos portos do Tejo.

“Por todo o Ribatejo e especialmente pelas estradas poeirentas [...] encontram-se a cada passo, nos dias que ora decorrem, os mais diversos tipos de veículos conduzindo aos caes de embarque enormes pilhas de caixas [...] nos embarcadouros carregam-se fragatas dia e noite, n’uma azáfama estonteante, até que, de cintas metidas na agua, elas possam largar Tejo abaixo, em direcção aos vapores que as esperam em Lisboa.” (Ilustração Portuguesa, 1912b: 257-258)

O rio Sado constituía, ainda, um importante eixo complementar para o abastecimento de Lisboa, centralizando fluxos de Beja, Estremoz e Elvas (Montijo) (Alegria, 1990: 65). Na Outra Banda, os portos de Almada e Montijo estabeleciam a ligação com Sul do país, nomeadamente o Alentejo. Do porto de Coina e de Almada, chegavam, já no século XV, produtos de Setúbal e da Arrábida, como peixe seco e salgado (Gaspar, 1970: 158). Chegavam peixes de todas as espécies e mariscos de Alfama, Cascais, Sesimbra, Setúbal, Peniche e Ericeira.

²¹⁷ Também segundo Frei Nicolau de Oliveira (1991 [1620]: 451), o Rossio de Abrantes era o principal porto fluvial do Tejo, com 83 barcos, superior a Santarém (60 barcos, mais 20 de pesca), Tancos e Punhete (20 barcos cada).

Alguns produtos seguiam rotas claras até Lisboa, destacando-se o azeite, o trigo e o vinho.

Uma parte significativa do azeite chegava via Aldeia Galega (Montijo), onde terminava a Estrada Real que se dirigia à fronteira, ligando os concelhos de Montemor-o-Novo, Évora, Estremoz e Elvas. O azeite de Cuba era exportado via Alcácer, tal como o de Moura e Serpa. Outra parte provinha dos portos de Abrantes, Barquinha, Santarém e Constância, que funcionavam como receptores das regiões envolventes e expedidores (Justino, 1988: 240-244). Era uma situação semelhante à existente no século XVIII (Langhans, 1949: 166). O azeite chegava a esses vários portos, acondicionado em odres, e em cavalgadas, devido ao mau estado das estradas de acesso (Justino, 1988: 241).

Figura 4.37 – Navegabilidade e acesso regional ao transporte aquático, no século XIX (Justino, 1988: 190).

Também o trigo seguia principalmente três rotas antigas — já referidas por Oliveira Marques (1968) para a época medieval (fig. 4.38) — e que se mantinham em meados do século XIX, mesmo com a presença do caminho-de-ferro: a *rota do Tejo*, a *rota do Sado* e a *rota do Guadiana*.

Pela primeira rota, descendo o rio Tejo até Lisboa, seguia o trigo proveniente da Beira, do Ribatejo e do Alto Alentejo (Gonçalves, 2019a: 52). O trigo produzido nas regiões a norte da Serra d’Ossa, e mesmo de Elvas, embarcava em Abrantes, onde chegava por via terrestre, apesar do custo, que podia ascender a 40 ou 50% do preço final. As principais regiões produtoras do Ribatejo eram Salvaterra, Benavente e Vila Franca, afluindo aí ainda as produções dos campos em redor e do vale do Sorraia. Também Torres Novas, Rio Maior, Pernes, Cartaxo, Chamusca e Almeirim forneciam cereais à capital. Estas produções eram igualmente trazidas pelo Tejo, totalizando 25 000 toneladas na década de 1850, quase dois terços do consumo anual de Lisboa — 40 000 toneladas (Justino, 1988: 225-232).

“Na verdade, os campos e lezírias marginais do Baixo Tejo de há muito haviam usufruído da riqueza dos solos e, sobretudo, da proximidade do mercado da capital. [...] Em Salvaterra parte do trigo produzido no concelho ‘é exportado para Lisboa ou por conta de lavradores que os remetem para o Terreiro, ou por conta dos Negociantes e Padeiros, que sucessivamente afluem a comprar nas eiras e seleiros dos Lavradores [...]’.” (Justino, 1988: 231)

Pela *rota do Sado*, afluía ao porto de Alcácer²¹⁸ o trigo de Évora e Beja, descendo até à foz e depois por mar até Lisboa. O trigo de Évora dirigia-se para aí quase exclusivamente, dado que o transporte terrestre até à Aldeia Galega (Montijo) era apenas viável para a região a Oeste de Montemor (Justino, 1988: 227).

Também Macedo (1982: 137) referia este percurso “por terra pelos almocreves e carreteiros de Évora a Alcácer do Sal, Setúbal ou vilas da margem do rio Tejo”, onde o trigo era embarcado.

Chegava a Lisboa cruzando o Tejo em fragatas, ou por mar, contornando a Península de Setúbal, e entrando pela barra. Alcácer constituía, assim “o escoadouro natural de todo o Baixo Alentejo [...]” (Marques, 1968: 140).

Figura 4.38 – Comércio de cereais: *rota do Tejo*, *rota do Sado* e *rota do Guadiana* (Marques, 1968: 148, figura 8).

Apesar de o distrito de Beja possuir diversas alternativas de escoamento — através dos pequenos portos litorais existentes entre Santiago do Cacém e Odeceixe — era, também, para Alcácer que se dirigia o volume de produção mais significativo das zonas centrais e a Norte. O trigo de Cuba e de Alvito seguia, por via terrestre, até Alcácer e Porto de Rei (Justino, 1988: 228), e daí para Lisboa, de barco.

Pela terceira rota, *do Guadiana*, o trigo alentejano de Mértola com destino a Lisboa era expedido pelo Guadiana, até à foz e depois por via marítima (Marques, 1968: 140). O trigo da área de Ourique dividia-se entre os portos marítimos e o Guadiana, para onde se encaminhava naturalmente, também, o trigo produzido nas regiões interiores (Justino, 1988: 227-229).

Algum trigo seguia, ainda, por via marítima, como o trigo produzido no Cercal, expedido através do porto de Vila Nova de Milfontes²¹⁹ ou do porto de Sines (Justino, 1988: 228), ou ainda aquele que era transportado até Odemira, descendo o rio Mira até à foz e daí por mar (Gonçalves, 2019: 52), embora estes portos marítimos tivessem uma importância secundária.

²¹⁸ Nos séculos XIV e XV, o trigo de Alcácer destinado a Lisboa estava isento de impostos, bem como o que viesse de Odemira e Sines. Esta isenção manteve-se para Alcácer no século XVI (Marques, 1968: 135-136). A importância deste comércio levou à construção de armazéns públicos e privados, em Alcácer e redondezas, onde os cereais eram mantidos até que a sua expedição fosse, comercialmente, oportuna (Justino, 1988: 227).

²¹⁹ O percurso marítimo entre Vila Nova de Milfontes e Lisboa, apesar de 10 vezes mais extenso que o percurso terrestre entre o Cercal e Lisboa, custava pouco mais de metade (Justino, 1988: 228).

“É certo que algum trigo chegava por terra, [...] mas apenas de locais próximos: Óbidos, Torres Vedras, Azambuja, Alenquer.” (Gonçalves, 2019a: 52)

Lisboa era, ainda, o foco dos fluxos de vinho a nível nacional. Pelo Tejo, chegava-lhe vinho de Benavente, Chamusca, Constância, Pernes e Santarém. Os vinhos provenientes de Óbidos, Caldas da Rainha, Rio Maior e Cartaxo, eram transportados por afluentes até ao Tejo, via Azambuja. Os vinhos das Caldas da Rainha, Alcobaça, Cadaval, Alenquer, Merceana e Vila Verde dos Francos chegavam ao porto de Vila Nova da Rainha (Justino, 1988: 248-249), também no Tejo. Em 1915, estimava-se que circulassem pelo menos 60 000 toneladas de vinho “pela via marítima do Tejo” (Pereira, 1915: 137).

“Novamente, o Tejo assume um papel crucial nos fluxos comerciais polarizados por Lisboa e que se distribuem, na maior parte, pelos concelhos estremenhos e ribatejanos da margem esquerda. Para além destes, os vinhos produzidos pelos concelhos próximos — como os de Carcavelos e Oeiras, Bucelas, Almada e Azeitão —, sendo conhecidos pela sua alta qualidade, não concorrem em termos de quantidade com os primeiros.” (Justino, 1988: 249)

Por fim, produtos como a couve, a batata-doce ou os citrinos, além dos tubérculos, favas, ervilhas e repolhos, chegavam a Lisboa vindos do Algarve, através dos barcos a vapor (Cavaco, 1973: 257), além daqueles que eram produzidos numa lógica de proximidade.

. O porto de Lisboa

Todos estes produtos desembarcavam em Lisboa junto à sua frente ribeirinha, principalmente nas proximidades do Terreiro do Paço e da Ribeira²²⁰ (fig. 4.39). Para fazer face à intensidade de circulação, cargas e descargas (fig. 4.40), foram planeadas diversas intervenções no Porto de Lisboa, durante a segunda metade do século XIX²²¹, para criar melhores condições e expandir o porto através de aterros.

O mais significativo foi o Aterro da Boavista²²², concluído em 1867, e que obrigou à expropriação de terrenos e demolição de barracas aí existentes. Até então, “aí por 1860, ainda as faluas ribeirinhas encalhavam, esperando a volta da maré, ao fundo destes boqueirões, da Moeda e dos Ferreiros” (Araújo, 1993g [1939]: 76). O aterro fronteiro ao Cais do Sodré arrancou em 1859, quando Câmara de Lisboa foi incumbida da sua coordenação pelo governo (CML, 1994a).

Já as obras junto à Rocha do Conde de Óbidos foram iniciadas a 31 de Outubro de 1877, necessitando de dois tipos de trabalhos prévios: a construção do aterro e as operações de dragagem, para criar uma maior profundidade na zona de acostagem (CML, 1994a).

²²⁰ Na época medieval, os produtos eram descarregados, pagavam as taxas correspondentes nos vários postos (Alfândega, Casa da Madeira, Casa da Lenha, Casa da Portagem, Açougue, etc.) e davam, depois, entrada na cidade através de um dos vários arcos que se abriam na muralha (Marques, 1994: 89).

²²¹ Segundo Santana & Sucena (1994: 726), entre 1823 e 1886, foram realizados 36 Projectos de Melhoramentos do Porto de Lisboa por diversos autores, 30 dos quais após 1850.

²²² Com início em 1858, e levados a cabo durante a década de 1860, o responsável por estes trabalhos foi o engenheiro José Vitorino Damásio (Barata, 2010: 76-77).

Figura 4.39 – Panorâmica do cais da Ribeira Nova (1905) Autor não identificado. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/SEX/000156).

Figura 4.40 – Ribeira Nova. Vicente Almeida d’Eça. A arte e a natureza em Portugal (Almeida d’Eça 1903).

Foi construída a Doca do Terreiro do Trigo, com uma superfície molhada de 1.5 ha, bem como a Doca de Alcântara, a maior e mais profunda de todas, delimitada por um muro com 1500 metros de extensão e com uma superfície molhada de 18 ha (CML, 1994a). Em 1903, Lisboa tinha já as Docas do Bom Sucesso (embarcações de quarentena), de Belém e de Santo Amaro (a embarcações costeiras e fluviais), Alcântara, Alfândega e Terreiro do Trigo (Pinheiro, 2015: 262).

Em 1887, fez-se a inauguração oficial do Porto de Lisboa (Occidente, 1887b). A sua exploração passou para o Estado em 1907 e, em 1922, para a Administração Geral do Porto de Lisboa. Em 1907, o Porto de Lisboa tinha uma superfície de 18 166 m² e 4520 m de cais acostáveis; em 1924, dispunha 96 656 m² de área, estendendo-se por 25 km e possuindo uma extensão de 6585 m de cais acostáveis, que atingiam a sua maior profundidade em Algés, com 48 m (Proença, 1982 [1924]: 178).

Estas intervenções fizeram desaparecer praias até então existentes, como a de Xabregas (1939) ou a *Praia dos Algarves*, terraplanada para dar lugar ao Largo dos Caminhos de Ferro em Santa Apolónia, em 1865 (fig. 4.41) — e assim chamada “por aí chegarem as mercadorias provenientes do Sul do país” (CML, 1994a), facto corroborado por Norberto de Araújo (1993i [1939]: 17). Encontramos, aliás, outras ligações, na toponímia, às memórias de descarga de produtos ao longo do Tejo — quer pelo tipo de produtos, quer pela sua proveniência, que emprestaram os seus nomes a estes lugares (fig. 4.42).

“Vê-se que o Senado separava, para maior commodidade do povo, os diversos assumptos do trafico: ali o caes do tojo, acolá o do carvão, acolá o da madeira, alem o desembarque privativo dos barcos de Aldeia-Galleja, mais alem o dos de Santarem, etc.” (Castilho, 1893: 116)

Ao *Cais de Santarém* chegavam os barqueiros do Ribatejo, “ordinários conductores que trazem quotidianamente mantimentos a esta cidade, como também d’ella os levam para as suas terras os que são necessários para seus moradores” (Oliveira, 1899: 480) (fig. 4.42). Teria também existido um *Cais da Madeira*²²³ ou de *Aldegaleja* (Aldeia Galega, Montijo), onde chegariam produtos da Outra Banda.

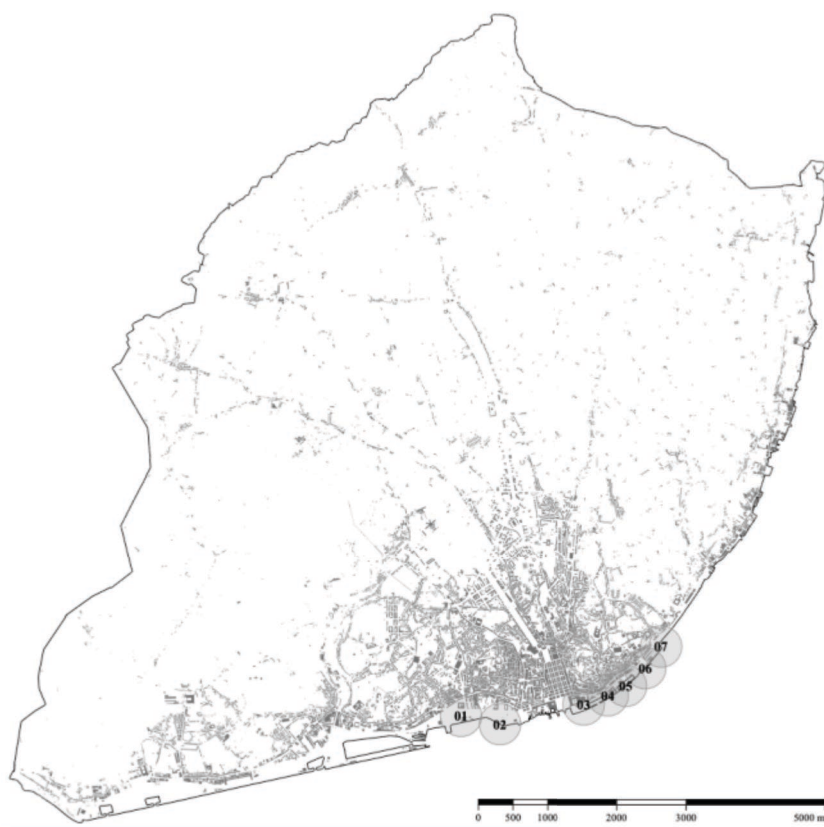
O topónimo de *Campo das Cebolas* deve remontar, pelo menos, ao século XVII, derivando o seu nome da “descarga e armazéns que daquele produto se fazia” (Araújo, 1993d [1939]: 23-24).

O topónimo *Terreiro do Trigo* — que deu nome à *Doca do Terreiro do Trigo* — deriva do edificio do Celeiro Público pombalino, construído entre 1765 e 1768, no antigo Campo da Lã, e que era o local de joejamento, medição e armazenamento de cereal (Leite, 1994: 24). Posteriormente, tornou-se uma alfândega de cereais e, após a sua fusão com a alfândega das Sete Casas, passou a ser conhecida como Alfândega Municipal (Bordalo, 1863: 89). Mais tarde, o edificio passou a albergar o *Mercado Central de Produtos Agrícolas* (Proença, 1982 [1924]: 302), funcionando aí até 1937 (Araújo, 1993d [1939]: 30). Actualmente, é, ainda, possível ver os contrafortes do edificio, que sustinham o peso dos cereais no seu interior. Era, então, nesta zona do Porto de Lisboa que os cereais eram descarregados, medidos e armazenados, deixando a sua marca na toponímia ao longo de séculos.

Em 1913, descarregavam-se em Alcântara “o trigo e os outros cereaes e o gado argentino para o consumo de Lisboa e em trânsito para Hespanha” (Ilustração Portuguesa, 1913b: 771). A Santos, chegavam mercadorias estrangeiras e coloniais. Ao Cais do Gás — onde normalmente era desembarcado o “carvão para a fábrica de iluminação” — chegava, também de manhã, peixe. A Nascente da Praça do Comércio, chegavam numerosas fragatas e outras embarcações, bem como os ‘géneros coloniais’, incluindo cacau, café e açúcar. A Santa Apolónia, chegavam maioritariamente mercadorias estrangeiras (Ilustração Portuguesa, 1913b: 771-774).

²²³ Antes da existência do caminho-de-ferro, existia, junto à actual Calçada de Santa Apolónia, nos séculos XVI e XVII, um *Cais do Carvão*, onde este produto era descarregado das fragatas. Norberto de Araújo refere a existência próxima de um Beco dos Carvoeiros, hoje desaparecido. Mais para ocidente, existia um *Cais do Tojo*, homónimo dos seus produtos, que ainda hoje perdura na toponímia da Rua do Cais do Tojo, em Santos.

Figura 4.41 – Fotografia aérea da estação e cais de Santa Apolónia, onde havia sido a *Praia dos Algarves* (195-) Abreu Nunes (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/ABR000012).



LEGENDA

- 01 Cais do Tojo
- 02 Cais da Ribeira
- 03 Campo das Cebolas
- 04 Cais de Santarém
- 05 Cais do Trigo
- 06 antiga Praia dos Algarves
- 07 antigo Cais do Carvão

Figura 4.42 – Distribuição Alimentar de Lisboa: os Cais existentes na cidade, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.

4.3.3. O Caminho-de-ferro

Antes do caminho-de-ferro, as cidades viam o alcance das suas bacias alimentares limitado, além da variedade e volume de produtos que podiam obter, pelas dificuldades de transporte terrestre existentes — uma situação apenas ultrapassável se se localizassem junto ao mar ou a um curso de água navegável, como vimos. Contudo, a introdução deste meio de transporte veio alterar radicalmente essa realidade.

O caminho-de-ferro veio permitir uma aceleração sem precedentes no transporte de pessoas e mercadorias — já que, comparado com os meios de deslocação terrestre existentes, era 4 a 5 vezes mais rápido²²⁴. Efectivamente, Alegria (1990: 126) estima que um carro puxado por um burro, no final do século XVIII, atingisse a velocidade máxima de 3.4 km/h, enquanto um puxado por dois cavalos, em 1848, podia chegar a 9.5 km/h. Já o comboio com tracção a vapor podia atingir os 40 km/h, em 1854 (300 CV), os 50 km/h, em 1878 (600 CV) ou os 90 km/h, em 1906 (1500 CV).

O caminho-de-ferro permitia, também, transportar um volume de mercadorias muito superior, tendo aumentado a capacidade de carga de 185 toneladas para 350 toneladas, entre 1854 e 1906 — claramente superior àquela que podia ser puxada por animais. Além disso, era em média 2.5 vezes mais barato, no caso dos passageiros, tomando-se a viagem em 3ª classe (Alegria, 1990: 126-130).

A rede ferroviária implementada em Portugal veio, de certa forma, duplicar os trajectos fluviais, com traçados ao longo dos rios ou do mar²²⁵, facto que Justino (1989: 180) atribui à necessária rentabilidade dos percursos. Contudo, não entrou em competição directa com estes, não se constituindo como “um argumento contra a necessidade de melhoramentos no tráfego fluvial do Tejo” (Gaspar, 1970: 163), via que apenas perdeu importância com a introdução mais tardia da camionagem.

Da mesma forma, os percursos ferroviários vieram também sublinhar as antigas estradas principais (Cruz, 1973: 74), cuja rede, como vimos, foi bastante desenvolvida na segunda metade do século XIX. Assim, enquanto, em 1910, as “linhas férreas eram meia dúzia” (Alegria, 1990: 97), totalizando 3000 km (fig. 4.43), a rede de estradas a cargo do Estado multiplicava-se em centenas de troços pelo país.

O desenvolvimento dos vários transportes fez-se de forma desigual, privilegiando as zonas litorais do país — que passaram a dispor de linhas de caminho-de-ferro e de redes relativamente densas de estradas, além dos seus portos — enquanto o interior do país se mantinha mais isolado (Alegria, 1990: 121). Esta situação era especialmente evidente em Lisboa:

“A convergência de ambas [as redes de estradas e ferroviária] no estuário do Tejo veio sublinhar a extraordinária importância de Lisboa, assente, desde há séculos, no gigantismo comercial do seu porto.” (Cruz, 1973: 74)

²²⁴ Ainda assim, os tempos de viagem eram consideravelmente maiores do que os actuais. Em 1868, a viagem entre Lisboa e Entroncamento demorava cerca de 3h30 (velocidade média de 30 km/h), 6h30 até Coimbra (velocidade média de 22 km/h) e 12h50 até ao Porto (velocidade média de 26 km/h) (Alegria, 1990: 126).

²²⁵ São exemplos o caso da *linha do Douro*, ao longo do rio, ou a *linha do Minho*, que veio duplicar a navegação costeira entre o Porto e Caminha (Justino, 1989: 179). Esta situação era mais comum no Norte do que no Sul, onde historicamente havia áreas mais vastas com dificuldade de acesso a transportes rápidos e baratos.

Segundo Magda Pinheiro (2008: 44; 2003: 105), esta convergência de redes de transporte tinha como objectivo restaurar a grandiosidade que o Porto de Lisboa havia perdido com a abertura dos portos brasileiros, em 1810, forçando um período de reajuste e adaptação das estruturas comerciais. As linhas de caminho-de-ferro poderiam, assim, actuar como mecanismos de unificação ibérica, mas também tornar Lisboa no ponto de ligação entre a Europa e as Américas (Pinheiro, 2003: 106).

De facto, a posição de Lisboa enquanto cidade centralizadora de fluxos alimentares — que já se iniciava nas rotas terrestres, e nas rotas marítimas e fluviais — veio a ser enfatizada pelo próprio traçado da rede ferroviária estabelecida.

Figura 4.43 – Linhas de caminho-de-ferro construídas até 1910 (Alegria, 1990: 317).

A cidade encontrava-se na origem dos dois eixos considerados prioritários (Lisboa-Porto e Lisboa-Espanha) e das três principais linhas construídas: a *linha do Leste* (1863), ligando a capital a Espanha, através do Ribatejo e Alto Alentejo²²⁶; a *linha do Norte*, até Vila Nova de Gaia (1864) e Porto (1877); e a *linha do Sul*, até Faro²²⁷ (1889), passando por Évora (1863) e Beja (1864) (Alegria, 1990: 192).

“[...] [não é] difícil fazer salientar o benefício que Lisboa veio tirar do facto de ter sido estabelecida a partir dela uma rede que mais cedo atingiu os espaços internos de maior potencialidade económica, não só na perspectiva do seu abastecimento, mas também na de aceder mais facilmente a mercados que absorvessem os seus produtos, próprios ou importados.” (Justino, 1989: 179)

O tráfego de mercadorias por via ferroviária foi aumentando consistentemente, passando de 444 mil toneladas, em 1877, para 4914 mil toneladas, em 1910 (Justino, 1989: 187) (fig. 4.44). Este aumento poderá indicar que certas mercadorias, antes transportadas por outros meios, eram agora transportadas por comboio; porém, poderá também dever-se a um crescimento no próprio volume de mercadorias.

²²⁶ A *linha do Leste* permitiu resolver parte dos problemas de abastecimento de cereais, ligando Lisboa a duas das mais produtivas regiões do país: o Ribatejo e o interior do Alentejo (Justino, 1989: 177-179).

²²⁷ Através da linha do Sul, circulavam mercadorias com destino a Lisboa e à exportação, de forma muito mais significativa do que através da linha do Norte, mais dedicada ao transporte de passageiros (Cruz, 1973: 75). Esta exportação era, no caso de Lisboa, feita maioritariamente através da via marítima.

Figura 4.44 – Mercadorias transportadas por linha de caminho-de-ferro em 1870, 1880, 1889, 1900 e 1910 (Alegria, 1990: 359).

Efectivamente, o transporte ferroviário só representava uma vantagem face ao fluvial a partir de uma certa distância, mantendo-se o primeiro como preferencial para determinados produtos e percursos, nomeadamente nos percursos descendentes — nos percursos ascendentes, o transporte ferroviário tendia a prevalecer (Justino, 1989: 189).

Pela própria organização dos dados, Alegria (1990: 384) deduz que a parte mais significativa das mercadorias transportadas eram produtos agrícolas²²⁸, dada a discriminação minuciosa em categorias, o que equivaleria a maiores quantidades transportadas. De facto, verifica-se um aumento no volume de produtos comestíveis, azeite, legumes e frutas, transportados nas linhas do Minho e Douro, da Companhia Real — ligação entre Lisboa e Gaia, Lisboa e Guarda, e Lisboa e Elvas (Alegria, 1990: 406) — e Sul e Sueste, entre 1870 e 1911 (Alegria, 1990: 366-368). Em 1877, os produtos alimentares representavam cerca 40% da tonelagem de mercadorias transportadas pela Linha do Sul e das Linhas do Norte e Leste (Pinheiro, 2008: 48; Pinheiro, 2003: 109).

Os cereais eram um dos mais importantes alimentos transportados por via férrea para a capital, bem como o vinho — só o proveniente do distrito de Lisboa rondava 60 000 toneladas (Pereira, 1915: 137).

²²⁸ Eram considerados ‘produtos agrícolas’ os alimentos e bebidas (cereais, vinho, comestíveis e legumes), outros produtos agrícolas (forragens, couros e gado) e produtos florestais (madeiras e cortiça) (Alegria, 1990: 384).

“Enquanto na linha do Sul, em direcção a Lisboa, circulavam, sobretudo cereais, nas restantes linhas o vinho, [...] principal produto de exportação, representava percentagens muito elevadas [...]. Em 1889, o vinho representava 20% das mercadorias transportadas na rede da Companhia Real. No mesmo ano, o vinho representava 25% das mercadorias transportadas na linha do Oeste (pertencente à mesma companhia) em 1888, porém, atingira 41.5%.” (Pinheiro, 2008: 48)

No transporte do gado, a via ferroviária representava uma vantagem considerável. Dado que o gado era transportado (em vez de caminhar) e as viagens consideravelmente mais rápidas, os animais não perdiam tanto peso, evitando a necessidade de engorda antes do abate. Por este motivo, o número de cabeças de gado transportadas foi aumentando a partir do final do século XIX (Alegria, 1990: 374). Na Linha do Sul e Sueste, o transporte de ‘cavalos, bois, muares, jumentos e vitelos’ registou um aumento de 250 cabeças para 895 cabeças, entre 1869 e 1873, enquanto o de ‘porcos’ aumentou de 2131 para 27 470 cabeças, e o de ‘carneiros, cabras e cães’ de 2697 para 28 2755 cabeças, no mesmo período (Pery, 1875: 194). Este aumento era, portanto, especialmente evidente no transporte de gado miúdo.

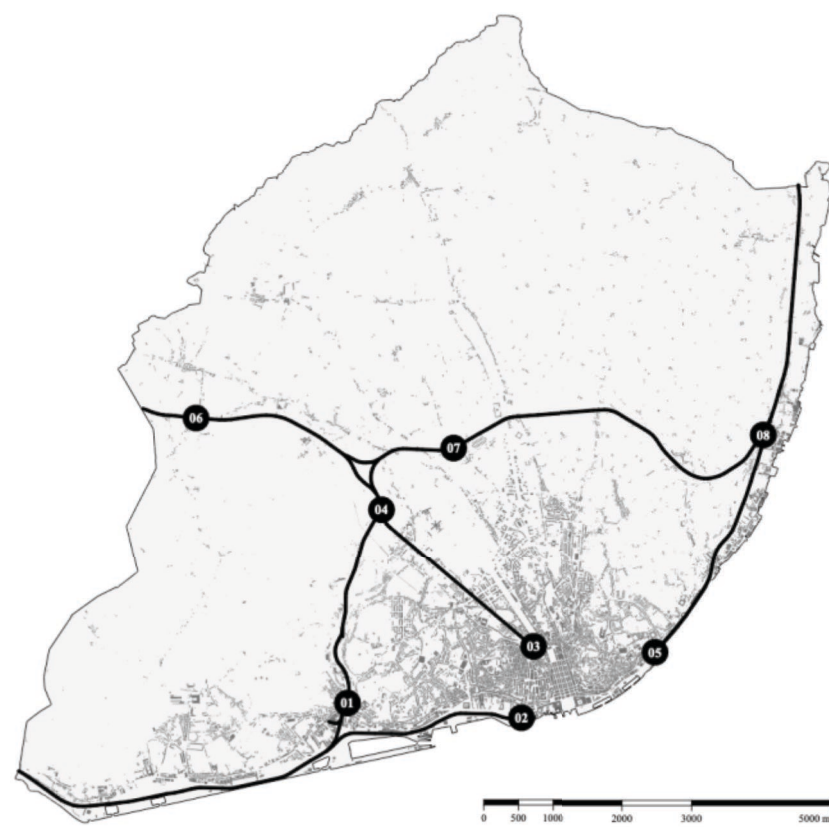
Nas linhas de pequena velocidade, verificava-se a prevalência de transporte de gado maior, tendo sido transportados 17 822 bois, 16 545 vitelos e porcos, e 2342 carneiros e porcos, em 1874 (Pery, 1875: 196). Em 1878, teriam sido enviadas para abate em Lisboa, por via férrea, 21 117 cabeças de gado; e, em 1882, 25 190 cabeças de gado (Pinheiro, 2008: 48; Pinheiro, 2003: 109).

Em 1909, teriam, ainda, circulado por caminho-de-ferro cerca de 32 569 406 kg de fruta, metade dos quais consumidos pela capital (Marques & Rollo, 1991b: 107). Estes valores são semelhantes aos apresentados por Pereira (1915), que estimava uma média anual de 30 233 800 kg de fruta transportada por caminho-de-ferro, além de 60 762 700 kg de legumes, entre 1904 e 1911. Estes números mostram que a fruta e os legumes duas das principais categorias de produtos a beneficiar do transporte mais rápido — e menos acidentado — oferecido pelas linhas ferroviárias.

O volume de azeite transportado era, também, significativo, verificando-se uma média anual de 44 344 702 toneladas, entre 1904 e 1911 (Pereira, 1915: 238).

“Nas estações ferroviárias desembarcavam produtos industriais, cereais, animais e sobretudo o vinho que a cidade consumia do país e o que era exportado [...]” (Pinheiro, 2015: 274)

O planeamento da rede ferroviária dentro de Lisboa, e a localização das suas estações, não foi indiferente ao fluxo de produtos alimentares que se destinavam à capital (fig. 4.45). Desde cedo se imaginou esta rede como um complemento importante do movimento do Porto de Lisboa. Assim, em 1853, a proposta de localizar a primeira estação junto ao largo do Intendente foi descartada “sem grande debate”, por ser “claro que se devia aproximar o caminho de ferro do porto” (Pinheiro, 2008: 55), que ainda não havia sido alvo de obras de melhoramento. O Estado aceitou pagar as despesas extraordinárias para expropriações e aterros decorrentes da localização do Cais dos Soldados escolhida.



LEGENDA










 Linhas de caminho-de-ferro	 Estação de Alcântara-Terra	 Estação de Santa Apolónia
	 Estação do Cais do Sodré	 Estação de Benfica
	 Estação do Rossio	 Apeadeiro do Rego
	 Estação de Campolide	 Estação do Poço do Bispo

Figura 4.45 – Distribuição Alimentar de Lisboa: o Caminho-de-Ferro, estações e apeadeiros existentes na cidade, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.

Até então, as mercadorias eram descarregadas em pleno Tejo e transportadas em pequenas embarcações até terra, junto à Alfândega. Por esse motivo, em 1865, quando se inaugurou o edifício definitivo da Estação de Santa Apolónia, esta dispunha de uma inovadora ponte-cais para cargas e descargas (Pinheiro, 2008: 55), tirando partido de ser um dos poucos cais acostáveis, à época.

Enquanto a linha do Sul ficou desligada de Lisboa — terminando, em 1854, numa ‘gare provisória’ no Barreiro²²⁹, que ainda se mantém —, a linha do Oeste “desembocava, por razões estratégicas, em Alcântara, perto do novo porto” (Pinheiro, 2008: 55), tendo ainda um ramal em túnel até à Estação Central do Rossio. Em 1897, foi inaugurada a linha de Cascais até ao Cais do Sodré (fig. 4.45), onde terminava num terminal provisório, dada a expectativa de prolongamento até Santa Apolónia, que nunca se veio a concretizar. Na década de 1880, foi ainda construída a linha de cintura (fig. 4.46), que permitia ligar o novo porto de Lisboa ao caminho-de-ferro de Norte e Leste (Pinheiro, 2008: 55-56).

²²⁹ O transporte de matérias primas (como a cortiça), produtos alimentares (trigo e vinho) e adubos, veio favorecer a emergência de uma zona industrial no Barreiro, graças à localização deste terminal (Pinheiro, 2008: 66).

“Se analisarmos a importância das vias então construídas [...], teremos que salientar que a via de cintura e a via até ao porto em Alcântara têm sido consideradas como elementos muito importantes para a afirmação de duas zonas de implantação industrial tradicional, os vales de Alcântara e de Chelas que assim ficaram ligados entre si.” (Pinheiro, 2008: 76-77)

Pinheiro (2015: 275) atribui, inclusivamente, ao caminho-de-ferro, a localização do Mercado de Alcântara junto à Estação de Alcântara-Terra (fig. 4.47). Nos restantes casos, e apesar da proximidade física entre o Mercado da Ribeira e a Estação do Cais do Sodré, ou entre a Praça da Figueira e a Estação do Rossio, o comércio de alimentos precedeu historicamente os caminhos-de-ferro, verificando-se, em ambos os casos, uma longa tradição de feiras e mercados associados àqueles locais, como veremos.

Figura 4.46 – Comboio a vapor em Campolide (1925) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/000900).

Figura 4.47 – Estação de Alcântara-Terra (Occidente, 1887a: 101).

4.3.4. Síntese da Distribuição Alimentar

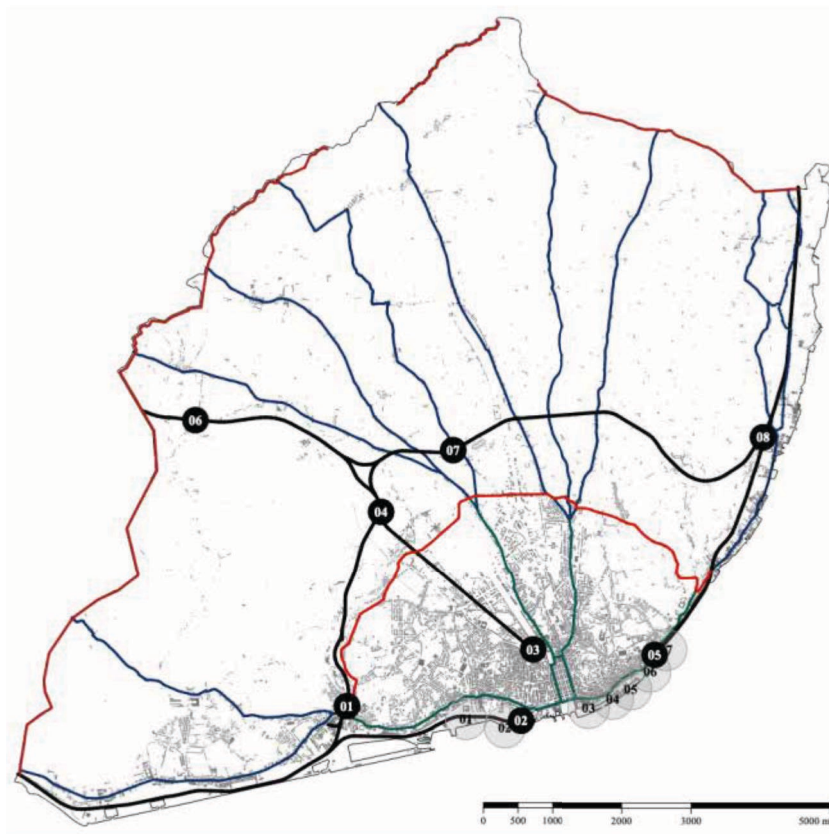
No início do século XX, a cidade era dotada de uma rede complexa de Distribuição Alimentar, que assentava na conjugação entre o transporte terrestre, o transporte fluvial/marítimo e o, mais recentemente introduzido, transporte ferroviário — e que caracterizavam a sua Paisagem Alimentar (fig. 4.48). As rotas e traçados que definiam estes percursos cruzavam-se e complementavam-se na cidade, trazendo alimentos dos arredores próximos, do território nacional e mesmo do estrangeiro.

Como cidade fluvial, Lisboa encontrou sempre no Rio Tejo a forma mais rápida e barata de lhe fazer chegar os diferentes produtos provenientes de todo o território nacional. A complexidade e organização destas cargas e descargas chegou-nos através da sua toponímia, com os vários cais e docas organizados segundo áreas do país (cais afectos ao Algarve, Ribatejo, Outra Banda, etc.) e por tipos de produtos (Cebolas e Trigo, mas também outros produtos não-alimentares, como Madeira, Tojo, Tabaco, etc.). Estes pontos de carga e descarga de mercadorias (incluindo os produtos alimentares) localizavam-se junto ao centro da cidade — estando, na sua totalidade, contidos no arco ribeirinho definido pelos extremos da antiga Estrada de Circunvalação, entre Alcântara e Xabregas (fig. 4.48).

Para a maioria dos produtos frescos, hortícolas, fruta, leite, etc., contudo, a cidade continuava a depender de uma rede de distribuição terrestre ancestral, caracterizada pela lentidão e dificuldade de locomoção de pessoas, animais e transportes rudimentares que, com grande esforço, durante o dia e toda a noite, faziam chegar estes alimentos a Lisboa.

Esta rede terrestre materializava-se em quatro estradas históricas fundamentais, que configuravam uma organização radial (fig. 4.48). Pela frente ribeirinha, seguiam as Estradas de Xabregas (oriental) e Alcântara (ocidental); para Norte, a Estrada de Arroios (pelo actual vale da Almirante Reis), e a Estrada de Andaluz ou das Portas de Santo Antão (pelo vale da Avenida da Liberdade). Além da antiga Estrada de Circunvalação, estas estradas bifurcavam-se, desenhando os vários caminhos de saída da cidade, e através dos quais Lisboa se ligava aos seus arredores.

No início do século XX, a cidade dispunha, ainda, de uma rede ferroviária então em formação há mais de cinco décadas, composta pelos troços ribeirinhos oriental e ocidental, até ao centro da cidade (Cais do Sodré e Santa Apolónia), a via radial de Alcântara-Campolide-Sete Rios-Entrecampos-Roma/Areiro-Braço de Prata, e a linha parcialmente subterrânea do Rossio até Sintra, que iam complementando a sua Distribuição Alimentar (fig. 4.48).



LEGENDA

- | | | |
|---|---|--|
| Estrada de circunvalação (1852) | 01 Cais do Tojo | 04 Estação de Alcântara-Terra |
| Estrada de circunvalação (1885) | 02 Cais da Ribeira | 02 Estação do Cais do Sodré |
| Estradas referidas no século XVII | 03 Campo das Cebolas | 03 Estação do Rossio |
| Estradas referidas no século XVIII | 04 Cais de Santarém | 04 Estação de Campolide |
| Linhas de caminho-de-ferro | 05 Cais do Trigo | 05 Estação de Santa Apolónia |
| | 06 antiga Praia dos Algarves | 06 Estação de Benfica |
| | 07 antigo Cais do Carvão | 07 Apeadeiro do Rego |
| | | 08 Estação do Poço do Bispo |

Figura 4.48 – Distribuição Alimentar de Lisboa: distribuição terrestre, fluvial e ferroviária, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.

4.4. A Comercialização Alimentar em Lisboa

Os Espaços de Comercialização alimentar existentes em Lisboa eram, no início do século XX, os mercados e um conjunto de lojas que ia povoando a cidade — e que eram complementados por comércio informal, nomeadamente venda de peixe, hortícolas e frutícolas, e algumas feiras, mais pontuais.

4.4.1. Mercados

Os mercados e feiras tinham uma longa tradição em Lisboa. Desde os tempos da sua fundação, após a Reconquista, e ao longo dos vários séculos da sua história, almocreves e saloios acorriam à cidade, com mercadorias várias²³⁰, para aí serem trocadas.

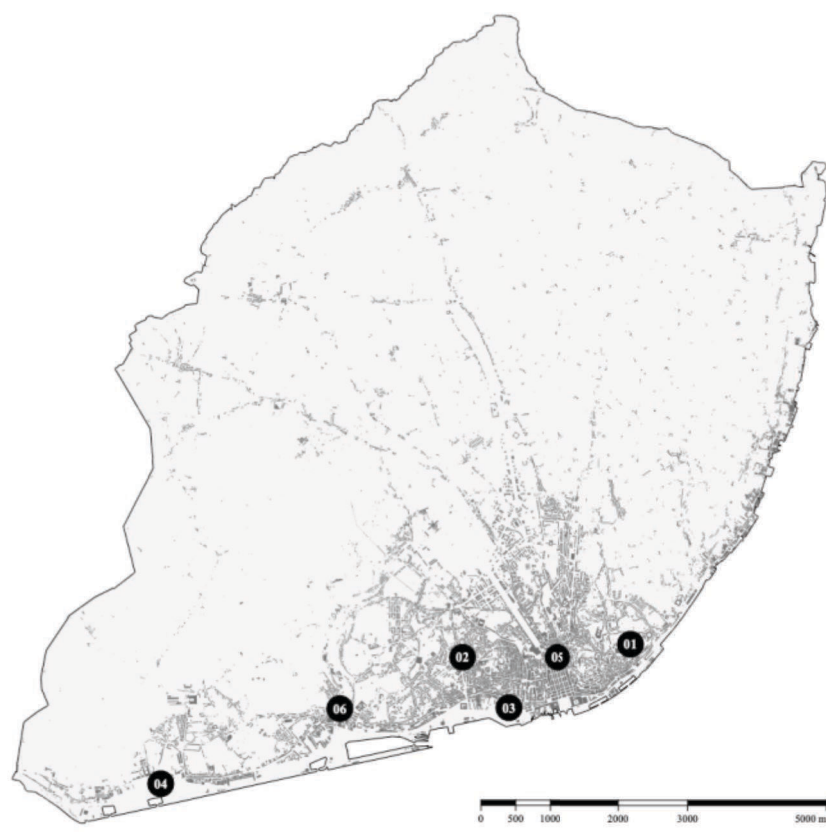
O *Levantamento* de Silva Pinto mostra seis edifícios de Mercados inaugurados nas décadas anteriores (fig. 4.49): o Mercado de Alcântara (carta 7E), junto à estação de Alcântara-Terra (onde se abriu a Avenida de Ceuta); o Mercado de Belém (carta 4C), junto à Rua de Belém, onde existe hoje um parque de estacionamento; o Mercado da Ribeira Nova (carta 10E) ou 24 de Julho, ainda existente, que veio complementar e, mais tarde, substituir o Mercado da Ribeira Velha (existente junto à Casa dos Bicos); o Mercado de Santa Clara (carta 12G), ainda existente; o Mercado de São Bento (carta 9F) junto à actual Assembleia da República; e o da Praça da Figueira (cartas 11F, 11G). A estes, acrescentava-se, ainda, o Mercado Geral de Gado (cartas 10M, 10N).

Em termos de inserção no tecido urbano, todos os seis mercados se constituíam como edifícios isolados, ocupando a totalidade do lote/quarteirão (fig. 4.50).

Esta geração de mercados veio marcar uma alteração no modelo de comercialização de produtos alimentares. A partir deste momento, as mercadorias deixariam de ser “expostas ao ‘Deus dará’, pelo chão ou em cima de caixas e têm o seu local respectivo de exposição, consoante o seu grupo”, estando abrigadas das intempéries — como o sol ou a chuva. Representativos da nova arquitectura do ferro e do vidro (Delgado, 2010), vieram ainda representar uma segurança adicional para comerciantes e clientes, pela sua resistência ao fogo (CML/DMAC, 1992: 5). A dignidade destes espaços era, ainda, enfatizada pela própria arquitectura e arte presentes nos edifícios.

“A ênfase da arquitetura e da arte nos edifícios dos mercados ajudaram a validar o mercado como um local legítimo para os negócios, [...] percecionados como uma parte integrante da nova era de modernidade, devido ao uso de novos materiais, conceitos de venda e de apresentação dos alimentos.” (CML, 2016a: 12)

²³⁰ Segundo Saramago (2004: 63), entre o século XIII e XV, estas ‘mercadorias’ incluíam escravos mouros, gado de trabalho, de tiro e de sela, porcos, carneiros, cabras, gado de capoeira, caça, peixe, pão, sal, azeite, vinho, alhos, cebolas e pimenta, entre muitas outras.



LEGENDA

- 01 Mercado de Santa Clara (1877-actualidade)
- 02 Mercado de São Bento (1881-1938)
- 03 Mercado da Ribeira Nova ou 24 de Julho (1882-actualidade)
- 04 Mercado de Belém (1882-1939)
- 05 Praça da Figueira (1885-1955)
- 06 Mercado de Alcântara (1905-c.1955)

Figura 4.49 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os Mercados existentes na cidade, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.

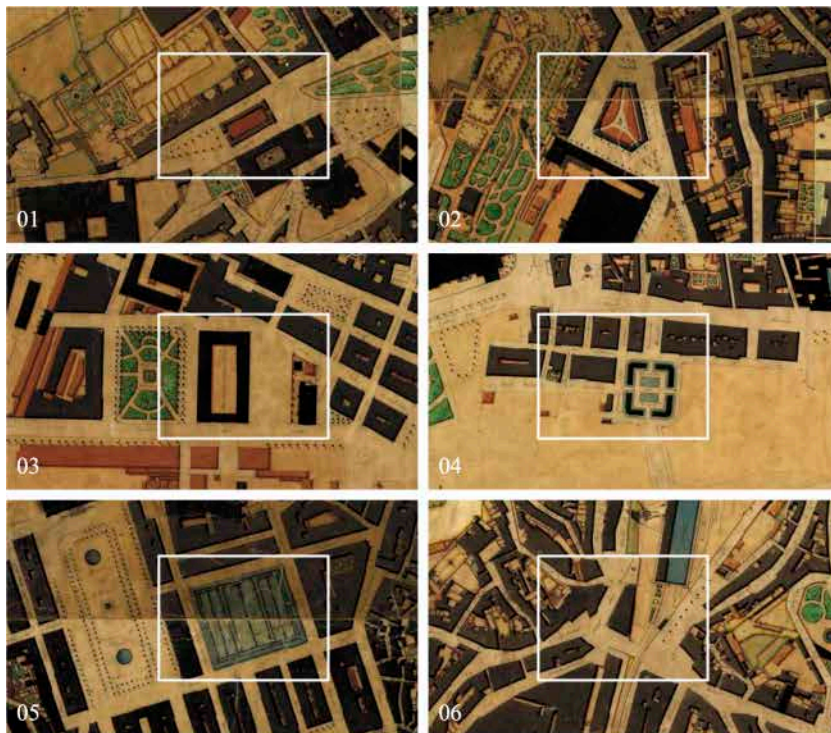


Figura 4.50 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os Mercados existentes na cidade, no início do século XX (1904-1911) excertos do *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto: Mercado de Santa Clara (01), Mercado de São Bento (02), Mercado da Ribeira (03), Mercado de Belém (04), Mercado da Praça da Figueira (05) e Mercado de Alcântara (06).

A sua edificação havia, largamente, resultado do Plano Geral de obras/melhoramentos, proposto pela Comissão de 1871, que previa a construção de cinco novos mercados, “para bem servir os futuros habitantes d’esta parte da cidade” (Barata, 2010: 95). Previam-se dois mercados à Ribeira Nova, um de peixe e outro de “hortaliças, fructos e diferentes generos”, um “ao sul da Praça de Alcântara”, um quarto para o bairro industrial a oeste do caneiro de Alcântara e, finalmente, um quinto mercado junto ao Largo dos Jerónimos — privilegiando-se, portanto, o crescimento da cidade para a zona ocidental.

Outro importante preponente dos mercados lisboetas foi José Gregório da Rosa Araújo que, enquanto vereador camarário, preconizou “o progresso e modernização de Lisboa, a fim de proporcionar um abastecimento de produtos frescos mais digno e seguro à população” (CML/DMAC, 1992: 6).

Os mercados de Lisboa situavam-se, historicamente, junto das estradas de acesso e dos pontos de desembarque de mercadorias, que os ligavam às fontes de abastecimento da cidade (fig. 4.51). Existiam, aliás, duas zonas com tradição de concentrar esta actividade comercial: uma junto ao Rossio, outra junto ao Terreiro do Paço. Estes eram, de facto, os dois pólos da vivência urbana desde a época manuelina: o Terreiro do Paço, aberto para o rio, porta de entrada para o mundo, e o Rossio, antiga praça medieval, que estabelecia a ligação da cidade com os seus arredores.

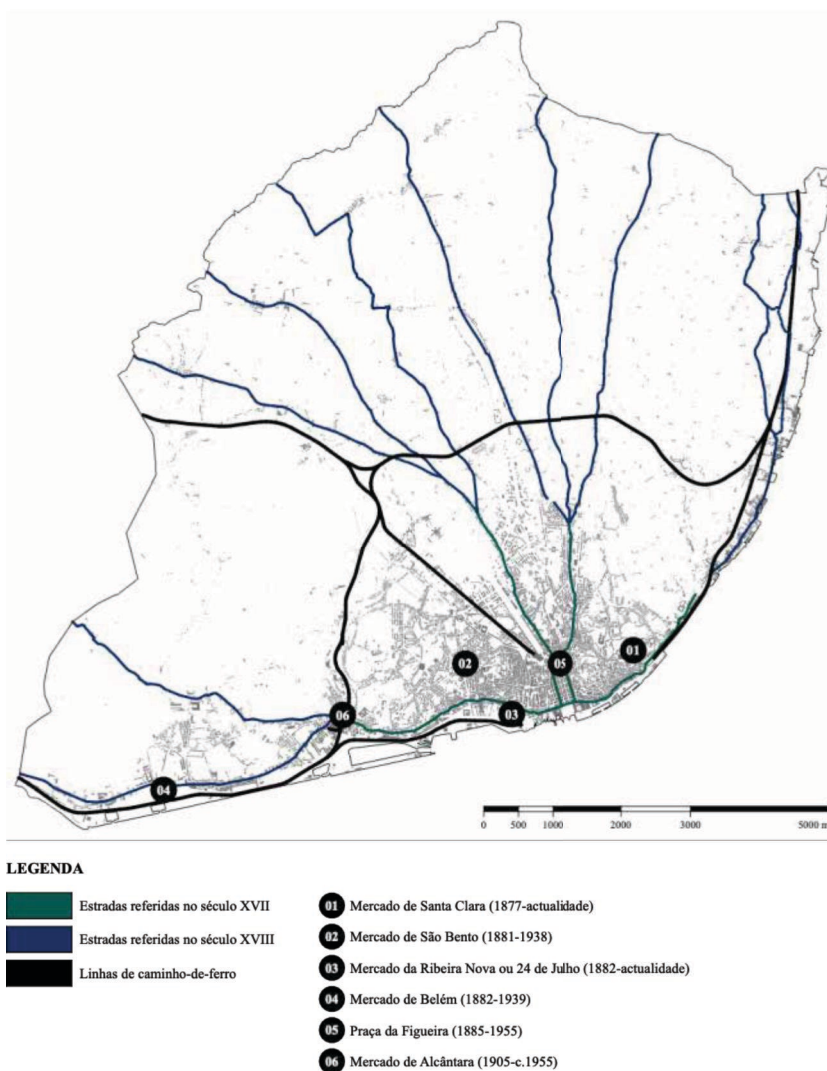


Figura 4.51 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os Mercados existentes na cidade, no início do século XX, e a sua relação com as Estradas históricas de abastecimento alimentar © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado da Praça da Figueira (1885-1955)

“A Praça da Figueira é Lisboa, é Lisboa em miniatura, é a Lisboa que se esconde, a Lisboa que os estrangeiros não descobrem, Lisboa para uso interno, uma Lisboa refilona, zaragateira e florida. A Praça da Figueira é imensamente *alfacinha*, mais ainda, imensamente couve lombarda.”

(Ilustração Portuguesa, 1921: 383)

O Mercado da Praça da Figueira foi o herdeiro de uma longa tradição de mercados associada às proximidades do Rossio. O Rossio tinha uma longa história de albergar trocas comerciais de alimentos e outros produtos, realizando-se aí, pelo menos entre 1430 e o século XVIII, às terças-feiras, a feira que anteriormente tinha lugar junto ao Castelo²³¹ (Castilho, 1937d: 11; Vieira da Silva, 1985: 296). Esta era, aliás, uma valência comum das áreas planas e com boa acessibilidade, às portas das cidades, designadas como *rossios*²³². Era um local extremamente frequentado.

“O Rocio era o grande mercado de Lisboa, onde acorriam de todos os pontos, com os mais variados trajos e os mais diversos negócios, homens e mulheres, que ali ganhavam a sua vida, em cabanas portáteis, sob enormes chapéus de sol, com jigas, celhas, caixões de legumes, etc.” (Freire, 1939: 118)

Neste terreiro²³³ eram, no século XVIII, vendidos leitões, à terça-feira, dia do mercado (Sequeira, 1967a [1916]: 128). Também Castilho (1966: 202) refere uma feira de gado, às terças-feiras, no Rossio. Havia, em 1750, uma Feira das Bestas no actual Largo de São Domingos (Vieira da Silva, 1985: 296), e, até ao início do século XX, “ali, no terreiro da cidade, juntavam-se os vendedores de perus vindos do Ribatejo”, fazendo-se aí, também, a venda dos perus de Natal (Janeiro, 1994: 348).

Em 1492, iniciou-se a construção do Hospital de Todos-os-Santos (até 1504), sobre terrenos que pertenciam à horta do Convento de São Domingos (Freire, s.d./a: 101; Pinheiro, 2015: 76-93). O Hospital dispunha de uma grande horta onde produzia hortaliças (Oliveira, 1991 [1620]: 602), e da qual decorreram vários topónimos atribuídos ao posterior mercado, como Horta do Hospital ou Praça das Ervas (Santana & Sucena, 1994: 576). Em 1750, o edifício sofreu um grande incêndio, no decurso de umas obras, seguiu-se, pouco tempo depois, a destruição causada pelo Terramoto de 1755.

²³¹ Desta memória ficou o topónimo de *Chão da Feira*, que perdura na Rua do Chão da Feira e na Travessa do Chão da Feira, ambas situadas às portas do Castelo.

²³² Em Lisboa, ocorreram no Rossio diversos eventos, como autos de fé, execuções capitais, corridas de touros, revistas e paradas militares, festas cortesãs e revoluções populares. Instalou-se, também aqui, o hospital, a sede da Inquisição, o Paço dos Estaus, que servia como estalagem, o Convento de São Domingos com a sua igreja, comércio, etc. Até ao início do século XIX, realizou-se, aí, a Feira da Ladra.

²³³ As obras de calcetamento do tabuleiro central do Rossio terminaram a 31 de Dezembro de 1849, e os candeeiros a gás para a sua iluminação datavam da mesma altura (Janeiro, 1994: 348).

Foi no terreiro anteriormente ocupado por este Hospital, que se veio a instalar o Mercado da Praça da Figueira, também conhecido como Praça Nova²³⁴ ou Mercado Central de Lisboa, e que acolheria as vivências do Rossio. O terreno foi doado pelo Rei D. José para o efeito, dias depois do Terramoto, de forma assegurar o abastecimento da cidade, como se pode ler no alvará, incluído por Eduardo Freire de Oliveira, nos *Elementos para a História do Município de Lisboa*:

“Alvará de doação, de 23 de Novembro de 1775

De D. José, de uma área de quatro frentes com trezentos e oitenta palmos de Norte a Sul, e quatrocentos e quarenta do Nascente ao Poente, do terreno que ocupava o antigo hospital de Todos os Santos, para a edificação de um mercado público, destinado somente à venda de fructa e hortaliça.” (Oliveira, 1885: 104)

O terreno era delimitado pela Rua dos Douradores e Rua da Princesa, pela Rua da Betesga e Rua de São Domingos — mandadas calcetar e “pôr prontas ao serviço da mesma praça” por Marquês de Pombal, num *Aviso* enviado à Câmara, com a mesma data do alvará (Oliveira, 1911: 540). O mercado funcionava em cabanas organizadas por arruamentos, segundo uma planta concebida e assinada por Marquês de Pombal, anexada ao mesmo *Aviso*.

Destinava-se a “servir não só os fazendeiros e hortelões que veem trazer a fructa e hortaliças pela manhã a Lisboa, e que na maior parte fazem as suas vendas pelo grosso, mas também as mulheres que ali hão de residir todo o dia” (Oliveira, 1911: 539), pelo que a necessidade de planeamento se tornava evidente. Contudo, como relatado pelo escrivão dos arrendamentos em 1784, numa nota enviada ao Senado, “por não haver quem occupasse todos os logares com estes géneros [fruta e hortaliça]”, admitiram-se, mais tarde, “algumas gallinheiras, e ultimamente toda a qualidade de officios, tabernas e lojas de bebidas” (Oliveira, 1885: 104). Assim, em 1804, o mercado tinha 210 lugares ocupados.

Funcionava desde as primeiras horas da madrugada até à uma da tarde. Era inicialmente um terreno de terra batida, onde se plantaram 124 árvores, em 1835, na mesma altura em que se terminou um poço, e tinha iluminação a gás (Castilho, 1937d: 126; Freire, 1939: 62-70). Mais tarde, em 1849, foi instalada uma vedação de grades de ferro (Janeiro, 1994: 353), possuindo oito entradas (Oliveira, 1885: 105) com portas de ferro, arredondadas na parte superior (Castilho, 1937d: 126). Esta era a sua aparência em meados do século XIX (fig. 4.52 e 4.53):

“Praça da Figueira — Bello mercado coberto, sobre os quatro lados d’uma extensa praça, que fica a par do Rocio, no topo da rua da Prata. Tem arvores pelo centro, e entre ellas a fonte de que acima fallámos. Ahi se vendem aves de toda a qualidade, fructas, hortaliças, ovos, leite e flores. É fechado todas as noites, com as portas de ferro, à similhaça do Passeio Publico.” (Bordalo, 1863: 99)

²³⁴ Oliveira (1885: 105) constatava que: “Em epochas remotas o mercado d’este género mais importante era na praça da Magdalena; passou depois para o Rocio, largo de S. Domingos, praça da Alegria ou do Verde, e, finalmente, para a praça Nova ou praça da Figueira, onde se conserva ainda, e, ao que parece, se conservará.”

Figura 4.52 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Praça da Figueira. Desenho de J. Christino e M. de Macedo (Occidente, 1884a: 108).

Figura 4.53 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Praça da Figueira. *Levantamento Topográfico* de Francisco e César Goullard (1879), plantas n.º 36 e n.º 43. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/04/28-35).

As cabanas que compunham o mercado eram “umas humildes barracas de alvenaria, cobertas a telha portuguesa, formando sucessivas lojas e sendo cada barraca separada da que se lhe seguia por um largo portão de ferro, ladeado por quatro metros de muro gradeado” (Freire, 1939: 74) (fig. 4.52).

Após algumas obras de benfeitoria que se foram sucedendo, decidiu-se substituir esta disposição por um novo edifício moderno, face às críticas que se vinham acumulando sobre a sua salubridade.

A proposta aceite para construção foi a de Joaquim Lúcio de Araújo e Manuel Ferreira Lima, apresentada, entre outras²³⁵, à Câmara Municipal já em Abril de 1875, ainda que a escritura tenha sido

²³⁵ Quando se discutia o futuro deste mercado, chegou a ser apresentada, à Câmara Municipal, a proposta de um Mercado da Avenida, como novo mercado central (Barata, 2010: 164). O projecto deste mercado chegou a ser realizado e, até aprovado (Freire, 1939: 79). A localização proposta era próxima da Rua do Salitre, a sudoeste da Avenida da Liberdade o que dificultava a acessibilidade por parte da maioria da população que utilizava a Praça da Figueira (Barata, 2010: 164-165) — e que acabaria por inviabilizar a sua construção. Uma proposta semelhante foi apresentada, em 1900, por Alberto Pimentel (1908: 168-170), que propôs a instalação de um

assinada apenas em 1882, e o início dos trabalhos de demolição datasse de 1883 (Araújo, 1993f [1939]: 41; Freire, 1939: 76-80; Janeiro, 1994: 353).

“E deu-se então comêço à nova Praça da Figueira que ficou, nesse tempo, um dos mercados mais belos, mais elegantes e mais sumptuosos de toda a Europa [...]” (Freire, 1939: 80)

Inaugurado a 16 de Maio de 1885, e com projecto de Manuel Maria Ricardo Correia (Occidente, 1885a: 179), o novo edifício abarcava uma área de 7790 m², tendo 95 metros de frente, no sentido este-oeste, e 82 metros, no sentido norte-sul (Freire, 1939: 80). Configurava um “vasto rectângulo construído com estrutura de ferro que preenchia quase completamente aquela praça” (Marques, 1991: 624), sendo cada fachada principal dividida em três corpos, pelos grandes portões de entrada, e as fachadas laterais em dois corpos, pelos portões centrais (Occidente, 1885a: 179). Era marcado, em cada canto, por um torreão de dois pisos, rematado por cúpulas, uma imagem que se tornou icónica na cidade (fig. 4.54).

Nas suas quatro faces, dispunha de 114 lugares para estabelecimentos. Era dividido em três naves, cobertas por chapas de ferro galvanizado com lanternins envidraçados, sendo sustentadas por asnas de ferro, assentes sobre nove fileiras de colunas de ferro. Cada nave tinha 63.5 m de comprimento, e a nave central 30 m de largura. As naves laterais albergavam 240 mesas de lioz para venda de hortaliça, fruta, peixe, etc. (fig. 4.56). A nave central possuía “em cada um dos seus extremos uma rotunda abrigando 72 mesas e paralelas a estas mais 16” (Occidente, 1885a: 179), dois espaços de venda grossista, com 12.20 x 6.43 m, e outros quatro talhões de 30 x 6.43 m com o mesmo fim.

O pavimento vias de trânsito era em betão ‘vincado’ e o das coxias em betão liso. O pavimento interior era coberto de mosaicos. Possuía, ainda, 43 lampiões para iluminação, 26 marcos fontenários, instalações sanitárias com esgotos de grés, e outras comodidades (Occidente, 1885a: 179). Em 1890, foi inaugurada a Estação do Rossio, trazendo a via ferroviária até às proximidades do mercado.

Era elogiado pela simplicidade da sua construção, pela beleza e rendilhado da sua ornamentação, primor e bom acabamento de todas as peças da sua ligeira e vasta estrutura metálica (Freire, 1939: 80).

A sua exploração foi concedida à *Companhia do Mercado da Praça da Figueira* pela Câmara Municipal. Tinha mais de 800 lugares de venda alugados aos vendedores e deste mercado dependiam, para viver, cerca de 2500 pessoas (Freire, 1939: 119). A sua exploração trazia, anualmente, cerca de 10 774\$100 réis de receita à Câmara Municipal (CML, 1909: 722; CML, 1910: 830).

Pela “noite cerrada, madrugada adiante, escuro de breu, Inverno ou Verão” (Dias, 1991: 39), acorriam aí as carroças que lentamente desciam a Avenida Almirante Reis e a Rua das Portas de Santo Antão, localizando-se o Mercado no culminar destas vias ancestrais, correspondentes à Estrada de Andaluzes e à Estrada de Arroios. As mercadorias eram descarregadas ainda de madrugada.

‘mercado elegante’ na Praça dos Restauradores, junto à Avenida da Liberdade, mas que se destinaria principalmente à exposição e venda de flores. Este mercado instalou-se, mas durou pouco tempo.

Figura 4.54 – Mercado da Praça da Figueira (Occidente, 1885a: 180).

Figura 4.55 – Praça da Figueira, antes da demolição do Mercado (1949) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/026488).

Figura 4.56 – Mercado da Praça da Figueira: interior (anterior a 1893) Francesco Rocchini. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ROC/000029).

“De madrugada começam a chegar às ruas próximas dezenas de carros de burros, com hortaliça, ovos, criação, etc. Às 7 horas — e é este o aspecto mais interessante da vida lisboeta — abrem-se as portas — e entram na praça as vendedeiras, as carroças e os burros, que de todas as cercanias da capital, e até de longe — de Torres Vedras, de Mafra, da Malveira, vêm dar o seu tributo para o *ventre da cidade, insaciável e voraz.*” (Freire, 1939: 119-120)

De facto, é sobre a Praça da Figueira — com a sua vida, agitação, rostos, cores variadas, ruídos — que encontramos descrições semelhantes àquelas que Émile Zola (2009 [1873]) imortalizou sobre Les Halles, na sua obra *Le Ventre de Paris*. Este cenário era descrito por Castilho (1893: 197), no final do século XIX, encontrando, aí, a ambiência característica deste mercado:

“Quem sae de manhan, e vae, por desfastio, dar uma volta de observador á praça da Figueira, [...] pode fazer idéa aproximada do scenario [...] na variedade dos trajos populares, na voseria geral, na petulância do pedir, nas mesquinhezes do offerecer, nos encarecimentos do xarrôco ou da perdiz, na cantarolada pronuncia da saloia do termo, nas officiosas insistencias do expatriado de Tuy, nos calculados desdens do comprador, nos victoriosos commentarios da vendeira feliz, em summa: nos mil traços communs ao quadro antigo, e ao quadro moderno.” (Castilho, 1893: 196-197)

O movimento começava com a chegada dos produtos, pela mão dos pequenos lavradores do Termo de Lisboa, que os traziam das suas hortas e casais. A seguir, chegavam os primeiros clientes, e começavam os pregões, “enfim todo o movimento decorrente do apregoar e do regatear de produtos que enchia a praça de ruidosa animação” (Janeiro, 1994: 353), num “borbulhar das pequenas transacções” (Justino, 1988: 379) que animava aquele local (fig. 4.57).

“E’ ali que todas as manhãs uma boa parte da cidade aprovisiona os seus cabazes e alcofas para o arranjo caseiro de cada dia. Esse mercado — a *Praça* como se diz geralmente — tem largueza, variedade de generos alimentícios, asseio, movimento, e muita côr de pittoresco popular, que é a graça physionomica de todos os mercados, diarios ou semanaes.” (Pimentel, 1908: 170)

Figura 4.57 – ‘Ao acordar do mercado na Praça da Figueira’.
Revista *Ilustração Portuguesa* n.º 97 de 11 de Setembro de 1905
(*Ilustração Portuguesa*, 1905b: 712-713).

Os produtos eram variados e abundantes. Havia produtos exóticos que “nos falam de afastadíssimas terras, e nos trazem como um perfume dos tropicos”, como ananases, bananas, côcos e maracujás (Castilho, 1893: 197). As cores, os cheiros, os ruídos misturavam-se numa ambiência inconfundível:

“Olha-se para as alegres cabazadas de alperces, abrunhos, ou laranjas, e pensa-se nos pomares de Bemfica ou do Cacem. Espraia-se a vista pelos balcões de pedra, cobertos de couves-flor, nabiças e repolhos, e entrevê-se uma amostra das frescas hortas dos Olivães ou de Odivellas. N’isto, ouvem-se balar saudades uns pobres cordeirinhos condemnados ao cutelo, ou repenicar os gallos o seu canto... do cisne [...] É uma confusão, mas confusão agradável [...]” (Castilho, 1893: 197)

As descrições da Praça da Figueira enfatizavam o bulício das actividades que aí tinham lugar. Para Proença (1982 [1924]: 203) este era, aliás, “um dos espectáculos mais interessantes de Lisboa”.

“Pelos taboleiros ha frutos ás gargalhadas, frutos a estoirar de riso, frutos provocantes, que irritam [...]. A má língua é também uma tradição da praça. As regateiras, as portuguesíssimas regateiras, são naturais de lá... ser regateira é ter a língua vivinha a saltar, é dar ás palavras a espontaneidade dos frutos selvagens.” (Ilustração Portuguesa, 1921: 383-384)

Orlando Ribeiro (1994: 126) descrevia a Praça da Figueira como “o verdadeiro mercado central de Lisboa”, pela venda de todo o tipo de comestíveis, bem como flores, vasos, pássaros engaiolados, quinquilharias, utilidades e objectos decorativos, que atraíam compradores de todos os níveis sociais, bem como vendedores ambulantes que “enxameavam” toda a zona envolvente (fig. 4.58). Também Aquilino Ribeiro imortalizou esta vivência, em *Um Escritor Confessa-se*,

“[...] desemboquei na Praça da Figueira, as saloias madrugadoras e as regateiras de Loures estreavam os seus lugares [...]. O mercado, com o sussurro de colmeia que sai à labuta quotidiana, as idas e vindas de donas de casas e da criadagem, era espectáculo, [...] nunca mais deixei de ter afeição e gratidão por essa quermesse de flores, de carnes esquartejadas, de galinhas cacarejantes, de vendeiras de pelo na venta, de pescadinhas de rabo na boca, e da parada de gorazes e pargos [...] [depois de] encher os olhos com os produtos dos dois reinos, à primeira colareja comprei por um tostão um molho de grelos que daria para a panela de vinte famílias.” (Ribeiro, 1974: 320-321)

Em 1932, existiam ainda numerosos estabelecimentos comerciais, não apenas na periferia do mercado, mas também nas ruas à sua volta²³⁶ (Freire, 1939), configurando um pólo comercial

²³⁶ Na fachada da Rua do Amparo, existiam 13 talhos, 2 estabelecimentos de miudezas, 4 de fruta e géneros alimentícios, um de peixe e outro de verga e sabão. Em frente, existiam outros 20 estabelecimentos que — com excepção de uma padaria, um café, duas ervanárias e um estabelecimento de venda de vinho e azeite — se dedicavam maioritariamente ao comércio de objectos. Na fachada da Rua dos Correeiros, localizavam-se 23 estabelecimentos: 10 talhos e venda de criação, ovos e caça; 10 de fruta; duas mercearias e um de produtos agrícolas. Do outro lado da rua, vendiam-se vinhos, bacalhau, manteiga, sementes e existiam duas mercearias. Na fachada da Rua da Betesga, existiam 18 estabelecimentos, incluindo 11 talhos, uma salsicharia, miudezas, manteigaria, estabelecimento de produtos agrícolas e carnes fumadas, peixe fresco, e dois de frutas e conservas. Em frente, havia 10 estabelecimentos, incluindo uma confeitaria e leitaria, uma mercearia, 4 fanqueiros, ourivesaria, correeiro e quinquilharias. Por fim, na fachada da Rua dos Fanqueiros, existiam 20 estabelecimentos: 7 talhos, 3 salsicharias, uma manteigaria, 3 peixarias, e outros estabelecimentos de frutas,

importante. Contudo, a Praça da Figueira rapidamente se tornou insuficiente para abastecer uma Lisboa em constante expansão: “não chegava para abastecer uma cidade grande; e mais pequeno ficou quando ella se tornou maior” (Pimentel, 1908: 170). Havia, também, preocupações com a sua higiene. Assim, procurou-se duplicar as suas funções através da instalação de um novo mercado, no Campo de Santana:

“Mas os moradores d’este Campo não gostaram da vizinhança das couves e dos rabanetes, e foram empurrando o mercado para mais longe, por causa dos seus cheiros e gritaria. Veio elle parar á Ribeira Nova, onde está [...]” (Pimentel, 1908: 170)

Em 1939, João Paulo Freire (1939: 81-85) reconhecia a necessidade de transformação do mercado, ou mesmo demolição, já que a população da Baixa o podia dispensar, naquela altura, o que antes não se verificava. Reconhecia a dificuldade de encontrar um local alternativo, mas também que Lisboa já possuía outros mercados — além de que os meios de transporte haviam evoluído (Freire, 1939: 86), pelo que talvez esta realocação não fosse crucial. Também, Maria de Lourdes Pereira (1949: 90) sintetizava: “não podem ser piores as instalações deste mercado, e era bem necessário que se procedesse com a maior brevidade à respectiva transferência”. Outros problemas se somavam, como a dificuldade de circulação e trânsito na Baixa — sendo apenas uma questão de tempo até o mercado desaparecer.

O mercado funcionou aqui até ao dia 1 de Julho de 1949. A sua estrutura foi vendida em leilão e a demolição iniciou-se no mês seguinte (Dias, 1991: 46-47).

Figura 4.58 – Mercado da Praça da Figueira: último dia de funcionamento (1949) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/018158).

legumes, géneros alimentícios e miudezas. Do outro lado da rua, existiam 16 estabelecimentos: dois cafés, uma mercearia, duas casas de pasto, dois fanqueiros, e um retroseiro, uma relojoaria, um depósito, uma arrecadação, uma drogaria e perfumaria, vendas de ferragens, de sementes e de algodão e lãs (Freire, 1939: 127-133).

. Mercado da Ribeira (1882-actualidade)

“O Mercado da Rua 24 de Julho é, não o mais farto — que esse será sempre o da Praça da Figueira — mas o mais digno e pitoresco, em côr e em movimento, de Lisboa do ‘cabaz de compras’.”

(Araújo, 1993g [1939]: 57)

O Mercado da Ribeira surgiu como complemento, e depois substituição, das actividades comerciais que, historicamente, haviam povoado a Ribeira de Lisboa. Era conhecido como Mercado da Ribeira Nova, para se distinguir deste primeiro (então designado Ribeira Velha), Mercado do Aterro ou Mercado 24 de Julho, por se localizar junto a esta via.

A Ribeira havia sido o lugar privilegiado de trocas comerciais — em particular de peixe — desde, pelo menos, o reinado de D. Afonso III²³⁷ (doado em 1248). O primeiro mercado localizar-se-ia na antiga Praça do Pelourinho, no século XIII. Contudo, o mais antigo registo iconográfico conhecido colocava-o já, no século XVII, em frente à Casa dos Bicos, numa área que se estendia até ao Chafariz d’El Rei (CML, 2016a: 20; CML/DMAC, 1991: 9). Era, então, uma praia que fechava todo o vale da Baixa, tendo sido, posteriormente, conquistados terrenos ao rio (Vieira da Silva, 1987a [1900]: 134).

A Ribeira Velha tornou-se, então, um “largo terreiro, adjacente e roubado ao Tejo” (Castilho, 1893: 191), com oitocentos passos de comprimento, e cem de largo (Oliveira, 1991 [1620]: 577).

“Ahi, pouco mais ou menos a partir do que é o nosso caes de Santarem, começava o abarracamento das vendeiras, composto, no principio do seculo XVII, de trinta e quatro cabanas, ou alpendres compridos, recobertos de telha verde [...]. Duas d’essas cabanas eram todas de madeira e n’ellas se mercadejava sal. As demais eram tão grandes, que tres havia onde quarenta pessoas vendiam á vontade grande copia de caça, criação, ovos, e outros comestíveis vulgares.” (Castilho, 1893: 192)

No século XVII, vendiam-se aí cabritos e galinhas, e existiam seis cabanas com setenta vendedeiras que vendiam hortaliças (Oliveira, 1991 [1620]: 578-581). Mais adiante, para Este, era a praça do peixe, originalmente ao ar livre²³⁸, para acelerar as vendas e evitar que o peixe se estragasse (Castilho, 1893: 195). A quantidade e variedade de peixes aqui vendidos foi destacada por vários autores.

²³⁷ Até então, a vida da cidade concentrava-se no interior da Cerca Moura. A instalação deste comércio na Ribeira gerou um pólo de desenvolvimento comercial e urbano, abrindo-se novas vias e instalando-se aí, progressivamente os “mercados dos mais variados géneros” (Martins, 1994).

²³⁸ João Brandão (1990 [1552]: 209) contabilizava, no século XVI, 140 mulheres que vendiam peixe, 200 regateiras de peixe fresco e salgado, 100 mulheres que vendiam marisco, 13 mulheres que vendiam sal e 50 escamadeiras de peixe. Frei Nicolau de Oliveira (1991 [1620]: 570-581) dizia existirem 200 mulheres que lavavam peixe, 70 vendedeiras de peixe, 20 marisqueiras, 54 escamadeiras de peixe, e 18 mulheres para salga de sardinha. Havia, ainda, 3 cabanas destinadas à venda de moluscos — amêijoas, berbigão, camarão, ostras e caranguejos.

Vendiam-se, na Ribeira, todo o tipo de hortaliças, carnes de coelho, cabrito, galinhas e outras aves de capoeira, caça, ovos, fruta verde e seca (nozes, passas, figos secos e avelãs), além da “fructa de varias partes do termo, as ricas maçans de Oeiras, peras, e ameixas de Camarate, Friellas, e Unhos, laranjas, limões, cidras, peras, maçans, e cerejas, de Cintra e Collares” (Castilho, 1893: 195). Encontravam-se produtos dos arredores e importados de toda a Europa, produtos exóticos — tâmaras, côcos, especiarias. Era aqui, também, o principal mercado de pão da cidade (Moita, 1983: 13).

Havia refeições cozinhadas²³⁹ e “magotes de peixeiros, hortelãos, confeitores, cortadores, padeiros, doceiros; a venderem tudo o que trazem para alimentos da cidade, vêem-se [...] barracas bem providas de comidas, de vinhos, de tendeiros, de estalajadeiros” (Góis, 2001 [1554]: 51). Havia cabanas, pregões gritados, pessoas que passavam. O bulício desta zona da cidade era inegável, sendo um dos mercados “mais movimentados e bem equipados da Europa, elogiado pela sua boa organização, abundância e variedade de produtos” (Moita, 1983: 13).

“[...] é coisa dignissima de ser notada: tanta multidão de forasteiros, tanta barraca, tantas vendas de pão, toicinho, salsichas, ovos, peixe fresco e salgado, especiarias, queijos, legumes, frutas! Tudo quanto se pode pedir por bocca, ali está n’aquelle mercado, á beira-rio; tudo disposto em ruas, que o passeal-as era agradável entretenimento.” (Villalba y Estaña citado por Castilho, 1893: 198-199)

A localização da Ribeira decorria, naturalmente, do acesso aos meios através dos quais chegavam estes mantimentos tão importantes para o abastecimento da cidade, como tão bem descrito por Luís Mendes de Vasconcelos, no século XVII:

“O lugar onde estas cousas à vida necessárias se vendem [...] está na mais cómoda parte que pode ser; [...] e assim vemos nesta cidade a Ribeira (que é a praça onde se vendem todas as cousas de comer) [...] assentadas de modo que da terra e do mar se vem a elas com gradíssima facilidade: porque os que vêm do mar ali desembarcam, e os da terra, sem subir nem descer nenhuma ladeira, por caminho chão suavemente chegam a estas partes [...]” (Vasconcelos, 1974 [1608]: 108)

Logo após o Terramoto, Lisboa abastecia-se essencialmente em mercados provisórios e através de vendedores ambulantes que, “entre barracões e escombros, iam atenuando as carências alimentares das populações” (CML/DMAC, 1991). Quase uma década mais tarde, perante o facto de a Ribeira se encontrar “em estado de ruína”, D. José I, através do Alvará de doação de 2 de Janeiro de 1765, mandou “edificar, em beneficio publico, na Ribeira da Cidade, para venda de comestíveis”, com lojas, sobrelojas e cabanas²⁴⁰ (Oliveira, 1885: 102), passando a área a ser conhecida como Ribeira Velha. Estas cabanas, concluídas em 1837, tinham uma aparência semelhante às da Praça da Figueira (Castilho, 1893: 201).

²³⁹ A Nascente da Alfandega, havia uma área conhecida como “Malcosinhado”, com bancas ambulantes onde todo o dia eram fritas ou assadas sardinhas, pescadas, e outros peixes comuns. O povo almoçava, jantava ou ceava aqui, por pouco dinheiro, levando cada um consigo o pão e comprando cinco ou seis sardinhas fritas ou assadas, “come ali mesmo, e fica satisfeito”, podendo, também, comprar um copo de vinho (Castilho, 1893: 203).

²⁴⁰ As condições para a intervenção foram definidas no *Alvará Régio* com a mesma data, segundo plano elaborado por Marquês de Pombal, bem como as condições do seu arrendamento (Oliveira, 1911: 10-12).

Também o local para criação do mercado ‘na praia de São Paulo’²⁴¹ foi doado por Alvará, datado de 13 de Abril de 1771, por D. José I (Oliveira, 1885: 103). Destinava-se à venda de peixe fresco, para facilitar o abastecimento da população residente entre a Calçada do Combro e Alcântara, que a Ribeira já não conseguia fazer (Oliveira, 1911: 110). Era conhecido como Ribeira Nova, para não se confundir com o anterior. Em 1826, era composto por “renques de telheiros construídos em ângulos rectos, de forma simétrica, e dum amplo pavimento para peões” (Castilho, 1981 [1893]: 268) (fig. 4.59).

“Este mercado, na sua primitiva, formava quase um quadrado, tendo ao centro trinta e dois telheiros ou cabanas, com duzentos e cinquenta e seis logares, e era todo calçado e lageado. O seu destino fôra exclusivamente para venda de peixe fresco, com o privilegio de serem vitalícios os seus logares para as vendedeiras; sendo, porém, o numero d’estas menor que o dos logares, permitiu-se que tambem alli se estabelecessem vendas de fructa²⁴².” (Oliveira, 1885: 103-104)

Este mercado acabou por ser demolido, por deliberação camarária de 5 de Janeiro de 1882 — dado “já se ter aberto ao publico o novo mercado Vinte e Quatro de Julho” (Oliveira, 1885: 104).

O novo mercado erguia-se no local do antigo forte de São Paulo, destruído aquando da construção do Aterro da Boavista (Castilho, 1981 [1893]: 267), em 1864. A sua localização apresentava diversas vantagens (fig. 4.60 e 4.61), como era enumerado num artigo do jornal *Occidente*:

“As razões que levaram a Camara a preferir este sitio para a construcção do novo mercado, além da conveniencia de se achar já para ali encaminhada a concorrência publica, foram o desafogado do local, permittindo uma facil ventilação, poder ficar isolado de outras quaisquer edificações, sem perder a vantagem de ficar no centro da parte da cidade que é destinado a alimentar, portanto hygienica e economicamente bem collocado. A proximidade da praia e a largueza da rua com a qual confina completam estas vantagens.” (Occidente, 1882: 3)

O edificio do Mercado da Ribeira ou Mercado 24 de Julho, em estrutura de ferro, viu a sua obra iniciada em 1876, e foi inaugurado a 1 de Janeiro de 1882. O seu projecto foi de Ressano Garcia, e obedecia “higienicamente a todas as exigências modernas” (Castilho, 1981 [1893]: 268).

Este novo mercado era fechado, sendo a sua serventia facilitada por oito portões, três na fachada sul, igual número na fachada norte e um em cada das outras fachadas (Castilho, 1981 [1893]: 267). Era dividido “em grande numero de logares que correm ao longo das suas paredes, havendo no interior os do terrado para venda de flores, sementes e outras miudezas, tudo coberto. A larga coxia central dá entrada aos carros e cavalgaduras de transporte, os quaes, feita a venda por grosso, saem da praça” (Occidente, 1882: 3). Dos lados desta coxia havia lugares para peixe, pequenos. Havia abundância de água, e a iluminação fora convenientemente distribuída (Castilho, 1981 [1893]: 267) (fig. 4.62).

²⁴¹ Aí existia, antes do Terramoto, um “mercado do pão, em barracas fixas e rolantes” (Araújo, 1993g [1939]: 60).

²⁴² Esta decisão foi comunicada através de um *Aviso do Secretário de Estado Marquez de Pombal ao Presidente do Senado da Câmara*, datado de 12 de Agosto de 1771, sendo as primeiras cabanas, do lado Norte destinadas às colarejas que vendiam fruta na Ribeira Velha (Oliveira, 1911: 312).

Destinava-se maioritariamente à venda de peixe²⁴³ (Santana & Sucena, 1994: 576), sendo designado como Mercado Municipal de Peixe (Proença, 1982 [1924]: 429). Aliás, este comércio, veiculado pelas varinas, estendia-se da Ribeira por toda a zona ribeirinha, ao longo da Rua 24 de Julho (CML, 1994a).

Figura 4.59 – Gravura do Mercado da Ribeira Nova. Fotografia de Estúdio Mário Novais. Fundação Calouste Gulbenkian.



Figura 4.60 – Localização do Mercado da Ribeira Nova, realizada a partir da *Carta Topográfica de Lisboa* (carta nº50) de Filipe Folque. Arquivo Municipal de Lisboa.

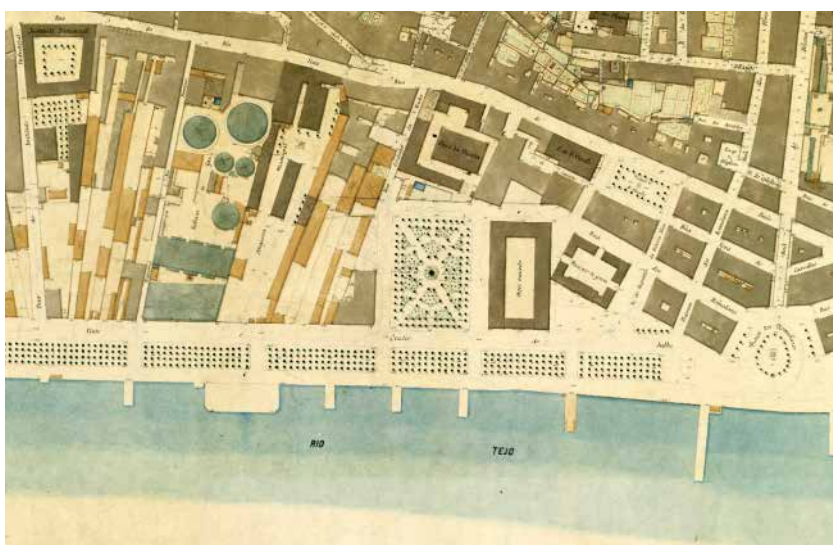


Figura 4.61 – Localização do Mercado 24 de Julho ou da Ribeira Nova. *Levantamento topográfico* de Francisco e César Goullard, planta n.º 50 (1879). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/04/41).

²⁴³ O edifício possuía seis painéis de Jorge Colaço, representando cenas marítimas (Araújo, 1993g [1939]: 58).

Em 1909, a exploração do Mercado trouxe cerca de 29 400\$000 réis de receita à Câmara Municipal (CML, 1909: 722), e, para 1911, previa-se uma receita de 35 100\$000 réis, enquanto as despesas seriam de 4948\$000 réis com pessoal e 3580\$000 réis de despesas gerais e material (CML, 1910: 830-833).

O Mercado 24 de Julho foi, em Setembro 1893, parcialmente destruído por um incêndio provocado por uma explosão de gás (Occidente, 1893: 130-131), pelo que foi alvo de diversas obras de ampliação e melhoramento da autoria do arquitecto João Piloto, finalmente, concluídas em 1930²⁴⁴.

O renovado Mercado abarcava agora uma área coberta de 10 000 m², com uma implantação de 7000 m², continuando a ser acessível por todas as fachadas (fig. 4.63 e 4.64). Foram criadas uma segunda placa grossista e uma nova ala retalhista (CML/DMAC, 1991). Era agora marcado por uma cúpula, revestida a azulejo (ainda existente) — elemento arquitectónico que, de tal forma surpreendeu os lisboetas, que lhe valeu a alcunha de ‘A Mesquita do Nabo’ (CML, 2016a: 21).

“Ostenta essa curiosa cúpula, revestida exteriormente de azulejo vidrado, com seu lanternim, e interiormente tem tecto de pintura, com medalhões representando naturezas mortas. Abre, como vês, por duas entradas, revestidas de silhares de azulejos policromos; duas escadarias desdobram-se a confluírem num primeiro pavimento, em galeria circular bem solucionada no risco, e também revestida de azulejos do pintor ceramista Vitória Pereira. Possui três alas todas cobertas; presentemente as frutas, carnes e hortaliças ocupam as alas inferiores, e o peixe e criação as galerias superiores.” (Araújo, 1993g [1939]: 57)

Junto ao rio, mantinha-se, ainda, a lota do peixe. No início do século XX, as suas condições eram consideradas como sendo ‘das piores’ e um ‘constante perigo para a salubridade pública’ (CML, 1909: 45). Uma primeira opção foi a vedação do recinto, “não permititndo n’elle pessoas extranhas durante a noute e emquanto se arrumar o peixe” (CML, 1909: 45), mas veio mesmo a ser proposto um edificio²⁴⁵.

Em Julho de 1909, o arquitecto e vereador municipal Ventura Terra propôs que fosse feita a ampliação do edificio do Mercado 24 de Julho, combinando a lota com a venda a retalho de peixe. Apesar de louvada a proposta, decidiu-se construir um edificio provisório no terreno cedido à Câmara Municipal para esse efeito, a sul da linha de caminho-de-ferro (CML, 1909: 380-381).

²⁴⁴ Em 1905, formou-se, também, um mercado de hortaliças e frutas, em frente à linha de caminho-de-ferro, resultante do fim do Mercado da Ribeira Velha e devido uma greve de vendedoras de hortaliça da Praça da Figueira, que aí acorriam, provindo da área do Cais de Santarém (Santana & Sucena, 1994: 576; CML/DMAC, 1991). Esta situação perdurou até 1927.

²⁴⁵ O assunto havia sido discutido na sessão camarária de 14 de Janeiro de 1909, resultando uma proposta do vereador Aurélio Ferreira, para a elaboração do projecto para um novo mercado de peixe pela repartição técnica competente (CML, 1909: 31-32).

Figura 4.62 – Mercado 24 de Julho.
Desenho de António Ramalho
(Occidente, 1882a: 5).

Figura 4.63 – Mercado da Ribeira
ou Mercado 24 de Julho (1936)
Eduardo Portugal (reenquadrada).
Arquivo Municipal de Lisboa
(PT/AMLSB/POR/017274).

Figura 4.64 – Fotografia aérea do
Mercado da Ribeira, Avenida 24 de
Julho e Praça Duque da Terceira
(após 1940) Mário de Oliveira
(reenquadrada). Arquivo Municipal
de Lisboa
(PT/AMLSB/MAO/000410).

Assim, a 30 de Novembro de 1912, abriu o Mercado de Peixe em espaço próprio (Freire, 1939: 67), “nas melhores condições de aceio, comodidade e largueza”, a cerca de 800 metros do Mercado 24 de Julho²⁴⁶. O edifício albergava armazéns, tanques de lavagem do peixe e bancas de pedra para a venda, ocupando uma área superior a 2000 m², formando um recinto fechado (fig. 4.65). Junto a este mercado, podiam atracar simultaneamente três vapores, para descarga. Existia, ainda, ‘um grande frigorífico’ com 700 m², onde poderiam ser conservadas 180 toneladas de peixe, a uma temperatura de -5°C, servindo, portanto, quer para a venda imediata, quer para exportação (Occidente, 1912: 270).

Em 1936, o mercado da lota do peixe, junto ao rio, inaugurado em 1928, foi convertido em Mercado Abastecedor de Frutas e Criação (Araújo, 1993g [1939]: 58; CML/DMAC, 1991).

Figura 4.65 – Mercado do Peixe
(1905) Júlio de Castilho (Castilho,
1902: 5).

Figura 4.66 – Mercado 24 de Julho,
interior (sem data). Eduardo
Portugal. Arquivo Municipal de
Lisboa (PT/AMLSB/POR/075009).

²⁴⁶ Mais tarde, por se considerar desejável o desenvolvimento dos desportos náuticos e de actividades de lazer junto ao rio, a doca do peixe da Ribeira Nova foi deslocada para Pedrouços (Pinheiro, 2015: 357).

. Mercado de Alcântara (1905-c.1955)

O Mercado de Alcântara, com projecto do arquitecto José Alexandre Soares, inaugurou no dia 31 de Dezembro de 1905 (Occidente, 1906a: 11). Localizava-se junto à Estação ferroviária de Alcântara-Terra, e foi aqui instalado para “servir os moradores do bairro” (Pimentel, 1908: 170).

Este Mercado localizava-se ao longo da estrada que, desde tempos antigos, ligava o centro da cidade à parte ocidental, e a todas as suas regiões produtivas — a Estrada de Alcântara ou de Belém. Localizava-se, também, junto ao ramal ferroviário, exclusivo de mercadorias, que ligava Alcântara-Mar (linha de Cascais) à estação de Campolide (ligação com a linha do Norte), o que podia acarretar vantagens:

“Como aconteceu noutras cidades europeias, um mercado de alimentos frescos estabeleceu-se junto à via-férrea [...]” (Pinheiro, 2015: 275)

O edifício ocupava uma área de cerca de 900 m², com as fachadas principais voltadas para a Rua de Alcântara e Rua da Fábrica da Pólvora, sendo franqueado por quatro torreões nas esquinas (9m²), tal como a Praça da Figueira (Occidente, 1906a: 11) (fig. 4.67). O edifício “de carácter simples e moderno” foi construído em ferro, tijolo, vidro, zinco e cimento, com vista a um baixo custo, tendo um orçamento de 25 000\$000 (A Construção Moderna, 1903: 259). Possuía “vinte e oito logares, cada um com 6 metros quadrados, quarenta e uma mesas de pedra para peixe, e tres talhões, em que o terrado central está dividido, para a venda de hortaliças, legumes, etc.” (Occidente, 1906a: 11) (fig. 4.68 e 4.69).

A sua construção e exploração haviam concedidas à *Companhia do Mercado de Alcântara* a 23 de Setembro de 1903, mas só em sessão camarária de 14 de Outubro de 1909, foi finalmente aprovado o Regulamento do Mercado de Alcântara, que definia as regras, taxas e rendas a pagar. O valor de arrendamento anual das lojas variava entre 30\$000 e 100\$000, consoante a localização, enquanto para os lugares de venda eram pagas taxas diárias (CML, 1909: 630-635).

O Mercado abria às 6h30, nos meses de Janeiro, Fevereiro, Novembro e Dezembro, às 5h30 em Março, Abril, Setembro e Outubro, e às 4h30 entre Maio a Agosto. Encerrava às 19h30 de Janeiro a Abril, e em Novembro e Dezembro, e às 20h00 entre Maio a Outubro (CML, 1909: 631). Tinha, portanto, um horário extremamente longo.

A gestão do Mercado de Alcântara trazia, anualmente, cerca de 400\$000 réis de receita à CML (CML, 1909: 722; CML, 1910: 830), um valor significativamente abaixo dos outros mercados. Além disso, era o único a figurar mensalmente nas contas de despesa camarária (20\$833/mês), com valores totais de 145\$831 réis, em 1909 (CML, 1909), e 249\$996 réis, em 1910 (CML, 1910), que se deveria ao empréstimo contraído para a sua construção (CML, 1910: 834).

O Mercado de Alcântara foi demolido em meados dos anos 1950 (c. 1955).

Figura 4.67 – Mercado de Alcântara
(1940) Eduardo Portugal. Arquivo
Municipal de Lisboa
(PT/AMLSB/POR/013397).

Figura 4.68 – Vendedores no
Mercado de Alcântara (após 1905)
José Artur Leitão Bárcia. Arquivo
Municipal de Lisboa
(PT/AMLSB/CMLSBAH/
PCSP/004/BAR/000820).

Figura 4.69 – Planta do Mercado de
Alcântara (1903) *A Construção
Moderna* nº 117 (A Construção
Moderna, 1903).

. Mercado de Santa Clara (1877-actualidade)

O Mercado de Santa Clara foi inaugurado em 1877 — o mais antigo mercado de Lisboa ainda existente. Sendo o primeiro do seu tipo na cidade, e mesmo no país, foi pivotante na transformação no modelo de comercialização de produtos alimentares, agora em edifícios especificamente desenhados para tal. Era, também, denominado Mercado Oriental, tendo sido construído pela *Companhia de Mercados e Edificações Urbanas*, e com direito a 50 anos de exploração (Freire, 1939: 67).

O Mercado disfruta de um enquadramento arquitectónico e urbano privilegiados. O projecto foi do arquitecto Emiliano Augusto de Bettencourt, desenhador de 1ª Classe do Ministério das Obras Públicas (Occidente, 1881: 62; CML/DMAC, 1992: 12). Cobrindo uma superfície de 1250 m², consiste numa nave central orientada Este-Oeste, destacada dos corredores laterais por duas colunatas de ferro fundido, que chegam a atingir seis metros de altura (fig. 4.70). Foi construído sobre um plano inclinado, o que lhe permitia um melhor escoamento das águas de lavagem.

A sua iluminação natural era tida como ‘a mais extraordinária de todos os mercados de Lisboa’ (CML/DMAC, 1992: 12). A cobertura de quatro águas, em ferro e telha, era rematada por uma cúpula envidraçada, cuja luz natural era complementada pela luz que, pelos quatro lados, entrava entre esta cobertura e a que cobria as bancas, ao longo das suas paredes. Em torno da nave central, distribuíam-se lojas “divididas pelas respectivas paredes e pilares de cantaria, cobertos com a mesma telha e cujos beirais constituem um largo alpendre ao redor do mercado” (CML/DMAC, 1992: 12). Nos topos, os alçados são centrados por grandes portões em ferro fundido, de estilo romântico, que se deslocam sobre calhas, com rodízios, onde se lê verticalmente a data de inauguração do mercado — 7-10-77.

A 1 de Novembro de 1926, este mercado passou a receber os comerciantes do extinto Mercado da Graça. No dia seguinte, noticiava o *Diário de Notícias*:

“Efectivamente, à hora de tudo começar a funcionar, as vendedeiras compareceram em grande número, em vibrante algazarra. [...] Estava determinado que, dentro do mercado, ficassem os vendedores de peixe, criação, frutas e hortaliças, em especial aqueles que vendiam na Graça e em Sta. Marinha. [...] Ficaram desta forma, dentro do antigo mercado, 140 lugares. Em toda a volta, nas antigas lojas, ficaram 56 divisões, algumas das quais divididas em mais de duas ou três vendas diversas. Os barbeiros e os donos das lojas de móveis passaram a vender ovos, hortaliças e outros géneros. [...] Foram em número de 15 os antigos ferros-velhos que trocaram o negócio, para continuarem sob o telheiro de Sta. Clara. Os taberneiros que ali estavam estabelecidos também mudaram o negócio de vinhos para hortaliças e galinhas.” (CML/DMAC, 1992: 14)

Como previsto no contrato de concessão, a exploração comercial do Mercado passou para a CML, em 1927. Ficou, então, sob administração do Pelouro dos Serviços de Fiscalização Sanitária, Mercados e Lavadouros, que constituía a 9ª repartição (CML/DMAC, 1992: 14).

Figura 4.70 – Mercado de Santa Clara (1936) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/017272).

Figura 4.71 – Mercado de Santa Clara: interior (1967) Vasco Gouveia de Figueiredo. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/VGF/000854).

Figura 4.72 – Panorâmica sobre a Feira da Ladra (sem data) Eduardo Portugal (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/059278).

Desde 1882, organizou-se, em torno deste mercado, a “venda de móveis usados, ferros velhos e bugigangas de toda a espécie [...] objectos usados, roupas, móveis e as coisas mais imprevisitas e inverosímeis” (Proença, 1982 [1924]: 308). Era a *Feira da Ladra* (fig. 4.72), cuja designação deverá remontar a 1610. Herdeira da feira que havia tido lugar no Rossio, e após diversas localizações²⁴⁷, esta feira — com tradição de se realizar à terça-feira — passou a realizar-se, também, ao sábado, após deliberação camarária, em Novembro de 1903 (Vieira da Silva, 1985: 298-299).

O próprio Mercado de Santa Clara, apesar de ir mantendo a troca de produtos alimentares, desde cedo viu o seu carácter repartido entre estes e o comércio de velharias e outras mercadorias afins. Era, mesmo, descrito desta forma, em 1903, num artigo de Eduardo Coelho para o *Diário de Notícias*:

“Mercado que, quando houve a febre dos ditos em Lisboa, foi para venda de géneros alimentícios mas que, como o seu companheiro da Rua de S. Bento, hoje está reduzido a venda de velharias. [...] Agora repare no aspecto do interior do mercado onde outr’ora se venderam géneros alimentícios. [...] Que quantidade de móveis diversos e que data de caruncho ali deve haver. [...] Há ali um pouco de tudo no meio desse cahos. Desde a porta do escritório d’olho de boi até à cadeira estofada; desde a misérrima cama de pau santo com embutidos, cabides, bancos, armários, mesas, gaiolas, cadeiras, grades, colchões, barricas, portas, candeeiros, lavatórios, janelas, enfim, uma verdadeira feira da ‘Ladra’.” (CML/DMAC, 1992: 19)

Observando a localização do Mercado de Santa Clara, face às rotas ancestrais de entrada na cidade de produtos alimentares, por terra, e face aos pontos fluviais de chegada, verificamos que a sua posição é, de facto, excêntrica a estes fluxos, o que poderá explicar o carácter comercial não-alimentar do Mercado de Santa Clara — bem como, como veremos, do Mercado de São Bento.

²⁴⁷ A Feira da Ladra é muito antiga, podendo, até, ser anterior à Monarquia Portuguesa. Inicialmente, decorria junto ao Castelo, no largo Chão da Feira. Vendiam-se aí objectos de uso doméstico, vestuário, calçado, legumes e frutas secas, etc. Em 1430, realizava-se, já, no Rossio, onde ficou até ao Terramoto — altura em que foi transferida para uma área sobre as hortas de Valverde. Foi fixada, em 1809, na área que ia do Largo da Praça da Alegria, pelo norte do Passeio Público, Rua Ocidental do Passeio Público, até ao Palácio do Marquês de Castelo Melhor (início da Calçada da Glória) (Vieira da Silva, 1985: 295-297).

A Feira da Ladra foi-se expandindo, pelo que, em Março de 1823, foi ordenada a sua transferência para o Campo de Sant’Ana. Contudo, em Julho desse ano, voltou para o Passeio Público, tendo sido transferida para o Campo de Santa Clara, em Abril de 1882. Foi, ainda, para o Campo de Sant’Ana durante algumas semanas, voltando definitivamente para o Campo de Santa Clara, em Julho de 1882 (Vieira da Silva, 1985: 298).

Outros autores dão outras datas para estas deslocações, afirmando Gustavo Matos Sequeira (1967b [1918]: 496) que a Feira da Ladra se manteve na Praça da Alegria até 1835, enquanto Bordalo (1863: 139) afirmava que, em 1863, esta se realizava no Campo de Sant’Anna. João Paulo Freire (s.d./a: 94) afirma que a feira se realizou na Praça da Alegria até 1836 e no Campo de Sant’Ana até 1882.

. Mercado de São Bento (1881-1938)

O Mercado de São Bento, edificado sobre as antigas hortas dos frades de São Bento, e junto ao Palácio das Cortes, abriu ao público a 1 de Janeiro de 1881. Era chamado de Mercado Ocidental, por oposição ao Mercado de Santa Clara. Tal como este, o seu projecto foi de Emiliano Augusto de Bettencourt e promovido pela *Companhia de Mercados e Edificações Urbanas*, que detinha o direito da sua exploração por 50 anos (Occidente, 1881: 61; Sequeira, 1967b [1918]: 70-71).

A construção do Mercado de São Bento iniciou-se em 1877 — contudo, logo após a sua abertura, foi necessário proceder a novas obras de rebaixamento da rua (Sequeira, 1967b [1918]: 71). Com uma área superior a 2300 m², possuía 29 lojas com acesso ao interior do Mercado e à Rua de São Bento, com sobreloja, e 22 lugares com balcão. Podia, ainda, albergar ‘centenas de vendedores’ no seu terrado, onde havia mesas volantes de hortaliça e outros géneros. Tinha três pórticos de entrada, em ferro, “d’incontestavel beleza”, e um pequeno jardim triangular, com fontanários (Occidente, 1881: 62).

Originalmente, o Mercado deveria destinar-se à “venda de hortaliças e produtos alimentares da terra” (Araújo, 1993e [1939]: 33). Contudo, “pouco tempo depois estava transformado num mercado de ferro-velho que até metia pena! (Ilustração, 1938: 19) e aquele “amontoado de tábuas e de folhas de zinco” passou a estar ocupado por passarinhoiros, ferros-velhos, alfarrabistas, vendedores de roupa e objectos em segunda mão (Sequeira, 1967b [1918]: 71). Gustavo de Matos Sequeira dizia que, no seu interior, “mercadoria variada e extravagante atinge o máximo do imprevisto” e que:

“Muitíssimas vezes lhe atravesso as ruas centrais em feitio de *ípsilon*, mirando com atenção os mostruários onde se confundem objectos das mais diferentes proveniências e dos usos mais variados, desde o molho de chaves ferrugentas ou dos sapatos restaurados [...]. Apraz-me mirar aquela interminável exposição de mil nadas [...].” (Sequeira, 1967b [1918]: 72)

Também o Mercado de São Bento poderá não ter cumprido a sua vocação original por se localizar num local distante das ancestrais rotas terrestres, bem como da frente ribeirinha. Não constituía, assim, um ponto *natural* de afluência do abastecimento alimentar da cidade, verificando-se “tanto a falta de fazendeiros como do público em geral” (Ilustração, 1938: 19), tal como Mercado de Santa Clara²⁴⁸.

A demolição do Mercado de São Bento iniciou-se em Abril de 1938 (Araújo, 1993e [1939]: 33), para dar lugar ao jardim junto à Assembleia da República. A seu propósito, a *Ilustração* publicou um artigo intitulado *O fim do Mercado de S. Bento e as causas da sua má fortuna*, onde podia ler-se:

“O velho Mercado de S. Bento vai desaparecer para dar lugar a coisas mais belas e oportunas. [...] vai ser demolido, e — francamente — não nos deixa saudades.” (Ilustração, 1938: 18-19)

²⁴⁸ A revista *Ilustração* (1938: 18-19) atribuía à *Companhia de Mercados e Edificações Urbanas*, que geria ambos os mercados, a culpa de supressão dos mercados de víveres dos bairros a Ocidente (São Bento) e Oriente (Santa Clara). Mas culpava, principalmente, a proximidade ao Palácio das Cortes, por aí não se pronunciarem “palavrões escandalosos que sempre aliviam a bilis de quem os profere” e que caracterizavam a “língua da Ribeira Nova, da Praça da Figueira e do Matadouro”, pelo que o “povinho [...] saía desiludido”.

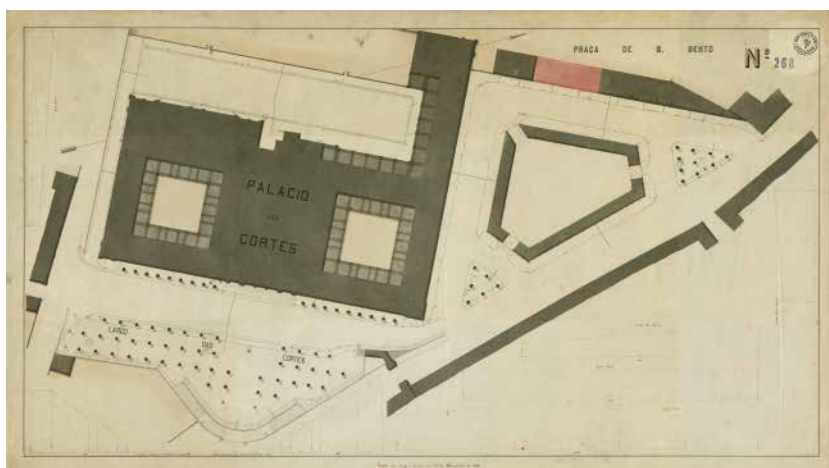


Figura 4.73 – Mercado de São Bento (1883) Levantamento topográfico de Francisco Goullard, n.º 268. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/02/266).

Figura 4.74 – Mercado de São Bento (anterior a 1938) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/EDP/001362).

Figura 4.75 – Mercado de São Bento: interior (1938) Eduardo Portugal. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/POR/017269).

. Mercado de Belém (1882-1939)

O Mercado de Belém inaugurou a 19 de Junho de 1882 (Occidente, 1882b: 171), na Rua Vieira Portuense. A decisão de construção de um mercado coberto para venda de peixe e outros alimentos havia sido da Câmara Municipal de Belém, em 1877 (Branco, 2014: 17), passando o Mercado a estar incluído na cidade após a reforma administrativa de 1885, que extinguiu o concelho de Belém e o anexou a Lisboa (CML, 2016a: 22). Este Mercado tinha vindo substituir uma *praça*²⁴⁹, que existia num pequeno largo junto à Rua Direita de Belém, próximo do cais, onde, pela manhã, se juntavam homens e mulheres vendendo hortaliças, frutas, aves, etc. (Occidente, 1882b: 171), bem como peixe.

“O Mercado de Belém, inaugurado em 1882, e começado a construir em Junho de 1880, substituiu um outro, que existiu em plena Rua Direita de Belém, até àquele ano. [...] Nada tem de especial; tempo houve, no seu começo, em que a chegada do peixe a este mercado constituía um quadro típico e animado, faina que hoje passa despercebida.” (Araújo, 1993c [1939]: 74)

Da autoria do arquitecto camarário José Joaquim Monteiro da Silva, o projecto foi aprovado a 13 de Abril de 1877, e construído sobre terrenos expropriados e um pertencente à antiga Cadeia de Belém. O mercado ocupava uma área de 3529 m², incluindo o arruamento junto ao rio, tendo o edifício em si cerca de 2025 m². Com um aspecto sóbrio, dispunha de 40 lugares ou lojas (Occidente, 1882b: 171).

“Ao meio de cada uma das faces ha uma larga porta de entrada. As faces da frente e fundo tem apenas um pavimento, enquanto as duas lateraes tem dois, que dobram em volta redonda nas quinas, prolongando-se e seguindo sobre uma pequena parte d’aquelles. [...] A quadra interior é dividida em dois grandes barracões rectangulares cobertos de alpendre aonde se vendem, n’um peixe, e no outro fructas, hortaliças, etc. Cada um d’estes barracões tem 189m² de superficie, e todos os alpendres são sustentados por 106 colunas de ferro.” (Occidente, 1882b: 171)

As descrições são escassas, mas parece ter-se devotado maioritariamente ao comércio de peixe. Belém era, aliás, tal como a Ribeira Nova e Sacavém, um dos únicos lugares onde, desde a *Postura* de 13 de Setembro de 1771, os pescadores podiam descarregar e vender peixe, sob pena de multas e prisão²⁵⁰ (Oliveira, 1911: 326-327).

A gestão do Mercado de Belém trazia, anualmente, entre 285\$000 e 2900\$000 réis de receita à CML (CML, 1909: 722; CML, 1910: 830). Em 1908, os lugares de venda no mercado eram arrendados, segundo aprovação da CML, por 30\$000 a 36\$000 anuais²⁵¹ (CML, 1908a: 387-388), valor que se mantinha no ano seguinte (CML, 1909: 310, 730, 797). Contudo, segundo as actas camarárias relativas ao ano 1909, foram vários os comerciantes que submeteram requerimentos para diversas obras, devido

²⁴⁹ Bordalo, no seu *Novo Guia do Viajante em Lisboa e seus arredores* (1863: 100), referia “Praça do peixe — Em Belém. É local mais vasto. Foi concluído ha poucos annos com bastante gosto.”

²⁵⁰ Era excluído desta *Postura* o comércio de peixe fresco e seco que os almocreves faziam ‘nas suas bestas’ pelo Termo e o das mulheres que tivessem licença para o fazer pelas ruas da cidade (Oliveira, 1911: 327).

²⁵¹ O arrendamento dos lugares nº 17, 21, 24 e 36 foi aprovado na sessão camarária de 3 de Dezembro de 1908.

ao mau estado das instalações (CML, 1909: 173, 417, 462, 489, 647, 825). Em 1910, dada a ausência de concorrentes para arrendamento, deliberou-se baixar o preço em 5% (CML, 1910: 31).

O edifício terá sido demolido em 1939, para dar lugar ao Plano de Urbanização elaborado por ocasião da Exposição do Mundo Português, realizada entre 23 de Junho e 2 de Dezembro de 1940.

Figura 4.76 – Mercado de Belém:
vista do rio e do interior. Desenhos
de Macedo e Christino (Occidente,
1882b: 172).

Figura 4.77 – Mercado de Belém
(1939) Eduardo Portugal
(reenquadrada). Arquivo Municipal
de Lisboa
(PT/AMLSB/POR/017275).

4.4.2. Lojas de Produtos Alimentares (1910)

“[...] ha os chamados *logares* de venda, que são pequeninos mercados de uma só porta, às vezes bem estreita, onde em prateleiras de pau se escadeam, expostos ao publico, hortaliças, legumes e fructas.”

(Pimentel, 1908: 171)

Além da rede de mercados, Lisboa dispunha de um já antigo sistema de estabelecimentos comerciais que, a menor escala, iam assegurando o seu abastecimento numa lógica de proximidade.

“A estrutura do comércio tradicional de Lisboa era baseada [...] em pequenos estabelecimentos, que correspondiam a uma empresa, com reduzida ou nenhuma organização comercial, independente e de base familiar. O que resultava num elevado número de pequenos estabelecimentos, cujo raio de acção se limitava ao bairro onde se inseriam.” (CML/DMAE, 2004: 7)

Mesmo antes do Terramoto, as lojas distribuíam-se por várias ruas, sob as arcadas dos pisos térreos, abrigadas da chuva. Os balcões eram nos vãos das portas, parando o público na galeria, ou por vezes mesmo “nos passeios à mercê das intempéries, ou abrigados pelos toldos” (Vieira da Silva, 1985: 340). Só mais tarde os balcões das lojas passaram a estar no interior, para maior comodidade.

A regulação do comércio era feita através de licenças atribuídas pela Câmara Municipal, sistema implementado desde os tempos medievais e definido por diversas posturas reais, entre os séculos XIV e XVIII (Alves, 2017: 3). Por exemplo, podia ler-se numa *Consulta da camara a el-rei*, de 19 de Junho de 1765, a proposta de aumento das licenças comerciais²⁵², discriminadas “segundo a maior ou menos reputação dos generos, e ainda dos sítios em que é tambem desigual o consumo e o interesse” (Oliveira, 1911: 55). Os maiores aumentos previstos eram para as *lojas de mercearia*, que eram as que pagavam, também, licenças mais elevadas, com excepção das *casas de pasto* (Oliveira, 1911: 57-60).

Um levantamento das lojas existentes em Lisboa, no final do século XIX e início do século XX, foi conduzido pelo historiador Daniel Alves, colmatando lacunas que se vinham identificando no conhecimento do número e tipo destes estabelecimentos, bem como da sua evolução neste período²⁵³.

²⁵² Segundo a nova tabela, os valores a pagar eram os seguintes: *lojas de mercearia* ‘do Cais dos Soldados à Esperança’ (6\$000), ‘ditas em outros sítios’ (4\$800), ‘ditas pelo miúdo em sítios frequentes’ (2\$400), ‘ditas em sítios menos frequentes’ (1\$500); *vendas que se fazem pelo grosso e pelo miúdo, assim de vinho e aguardente, como de bebidas, por cada um destes géneros* (4\$800); *tendas de mercearia no termo* (1\$000); *lojas de bebidas em sítios frequentes* (2\$400), a que se acrescentava — *e tendo bolos e especiones* (\$480); — *e tendo doces de ovo ou de amêndoas* (\$320); ‘ditas em sítios pouco frequentes (1\$600), com os mesmos acréscimos, ou ‘ditas no termo’ (\$800); *venda de milho*, em tendas (1\$000); *venda de carne seca*, pelo grosso (4\$800); pelo miúdo, em tendas (1\$200); *venda de fruta e hortaliças*, em tendas (\$800); (Oliveira, 1911: 61-62).

²⁵³ Daniel Alves (2017; 2015; 2010b; 2010a) identifica quatro momentos na evolução do pequeno comércio, em Lisboa: um momento de expansão entre 1878 e 1885 (com aumento do número de licenças de 12%), um pico entre 1886/87 e 1890 (atingindo 16 432 licenças), e um momento de crise até 1900 (declínio do número de licenças, em quase 5%) e novo aumento entre 1901 e 1911 (de 9.1%).

Este levantamento foi feito através dos registos de licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa (como descrito no Capítulo 1), de onde constavam dados acerca do proprietário, localização e produtos vendidos²⁵⁴. O trabalho realizado foi confrontado com um relatório apresentado à CML por José Joaquim Gomes de Brito, responsável por “levantar o cadastro do comércio e indústria de porta aberta” existente em 1887 em Lisboa²⁵⁵ (Alves, 2015: 262).

Para 1910, foram levantadas 17 683 licenças comerciais²⁵⁶, 17% das quais iriam operar pela primeira vez. Destas novas licenças, apenas 22% eram anuais — sendo as licenças semestrais preferidas aquando da abertura de um novo negócio. As licenças anuais representavam apenas 37% do total desse ano (Alves, 2017: 7). Previa-se que, em 1910, este tipo de licenças viesse a totalizar 48 600\$000 réis de receita camarária (CML, 1909: 720), e, para 1911, de 49 900\$000 réis (CML, 1910: 829).

Em 1911, Lisboa dispunha de uma loja por cada 38 habitantes. No mesmo ano, na Bélgica, existiam 64 habitantes por loja, e 59 habitantes em Inglaterra. Em 1901, em Milão, havia 34 habitantes por loja, e, na Alemanha, em 1907, 30 habitantes (Alves, 2010a: 128-134), valores mais próximos do lisboeta.

Se, no final do século XIX, ainda era possível identificar uma concentração das lojas nas áreas do Chiado, Baixa e freguesias ribeirinhas, a pouco e pouco, denota-se uma expansão para as freguesias dos Olivais, São Jorge de Arroios, Anjos e Alcântara, coincidindo com os movimentos demográficos da cidade, de crescimento nas freguesias mais afastadas do centro (Alves, 2010b: 188-193). Estas tendências demográficas influenciaram a própria distribuição dos estabelecimentos, verificando-se nestas freguesias os maiores aumentos, entre cada momento analisado (Alves, 2015: 267-268).

Os seus proprietários eram, geralmente, homens — que totalizavam 71% dos requerentes em 1910, constituíam a gerência da maioria das firmas, e eram os únicos membros da Associação Comercial dos Lojistas de Lisboa (Alves, 2017: 9). Estas lojas tinham horários de funcionamento muito alargados:

“Normalmente as lojas estavam abertas de sol a sol, ou mais. O comerciante era o dono da loja, mas era também trabalhador nessa loja. Os dias eram ocupados com pequenas vendas, era um comércio muito pequeno. De vendas locais de abastecimento ao operariado ou, no caso da Baixa, às senhoras da burguesia. Mas era um dia de grande labuta, desde as cinco da manhã até à meia-noite, segundo alguns relatos.” (Alves, 2016)

²⁵⁴ Este modelo de licenças estava a tornar-se, então, desactualizado, tendo sido herdado do século XVIII, quando ainda se verificava uma elevada especialização do comércio — patente, aliás, na própria organização e designação dos arruamentos da Baixa pombalina, onde cada ofício se concentrava numa via.

No entanto, tal como noutros países europeus, esta especialização vinha-se perdendo, sendo cada vez mais comum os lojistas venderem uma variedade alargada de produtos, principalmente nas mercearias (Alves, 2010a: 45-46). Isto levava a que os lojistas tivessem de pagar várias licenças — é referido o exemplo de um proprietário de uma mercearia que tinha de pagar 15 taxas diferentes — consoante os produtos vendidos, se era por miúdo ou por grosso, em loja, em tenda ou venda ambulante, e variando ainda, em alguns casos, com a localização do lugar de venda (Alves, 2015: 261). Esta situação foi regularizada com a publicação de uma postura municipal em Março de 1873, que fazia variar as taxas de acordo com a renda paga pelo proprietário (Alves, 2017: 4).

²⁵⁵ Gomes de Brito identificou, em 1887, 8514 licenças comerciais pedidas na área da antiga circunvalação (1885) e um total de 10 037 licenças na cidade; em 1893, foram contabilizadas 10 508 licenças (Alves, 2015: 263).

²⁵⁶ Para o ano de 1890, foram identificadas 17 118 licenças e 16 201 para 1900 (Alves, 2017: 7).

Uma característica importante do pequeno comércio em Lisboa era a prevalência do sector alimentar — quer nas lojas, como as mercearias e outros estabelecimentos especializados, quer para consumo directo, como nas tabernas, botequins, casas de pasto, etc. A venda de vinho era especialmente notória, coincidindo com um aumento do seu consumo²⁵⁷ (Alves, 2010b: 194).

“[...] Lisboa era uma cidade de tabernas e mercearias, cujo peso, no total das lojas existente entre 1890 e 1915, nunca foi inferior a 30%, ultrapassando mesmo os 35% na viragem do século. Podem ainda juntar-se lojas que disponibilizavam bens ou serviços considerados de primeira necessidade, como as padarias ou os talhos, mostrando assim o peso muito significativo que o sector alimentar representava no pequeno comércio lisboeta.” (Alves, 2010b: 194)

Efectivamente, analisando dados relativos a 1900, o historiador conclui que os estabelecimentos de vinhos e bebidas representavam 22.3% do total, as mercearias 14.0%, o fabrico e venda de pão 4.4%, os talhos e açougues 3.8%, as confeitarias, cafés, restaurantes e afins 2.4%, os bacalhoeiros 0.3% e outros géneros alimentícios 0.4%, num total de 47.6%. Em 1915, os estabelecimentos de vinhos e bebidas representavam 20.9%, as mercearias 14.7%, os talhos e açougues 3.9%, o fabrico e venda de pão 3.0%, e as confeitarias, cafés, restaurantes e afins 2.4%, outros géneros alimentícios 0.3% e os bacalhoeiros 0.2% (Alves, 2010a: 89), ou seja, 45.4% de todas as licenças. Contudo, começava já a sentir-se uma alteração desta organização, por via da própria transformação dos produtos:

“[...] a chegada ao mercado de uma quantidade e variedade apreciáveis de produtos pré-embalados poderá ter contribuído para alterar o tradicional modo de negócio e as características profissionais dos merceeiros, fazendo diminuir as necessidades de aprendizagem de um conjunto de técnicas e procedimentos essenciais à pesagem e embalagem dos produtos vendidos, possibilitando agora um acesso ainda mais facilitado a uma profissão que pouco exigiria em termos de capitais. Este factor, a verificar-se de forma generalizada, como terá provavelmente acontecido na primeira década do século XX, contribuiu certamente para um aumento do número de mercearias.” (Alves, 2010a: 91)

Das 17 683 licenças pedidas à CML, em 1910, foram, na presente investigação, analisados 4215 registos afectos ao comércio de produtos alimentares²⁵⁸, ou seja, cerca de 23.84% do total (ANEXO J). Estas lojas concentravam-se no centro, dentro do perímetro da antiga Estrada de Circunvalação de 1852, e daí espriavam-se de forma mais linear ao longo da frente ribeirinha, oriental e ocidental, das Estradas

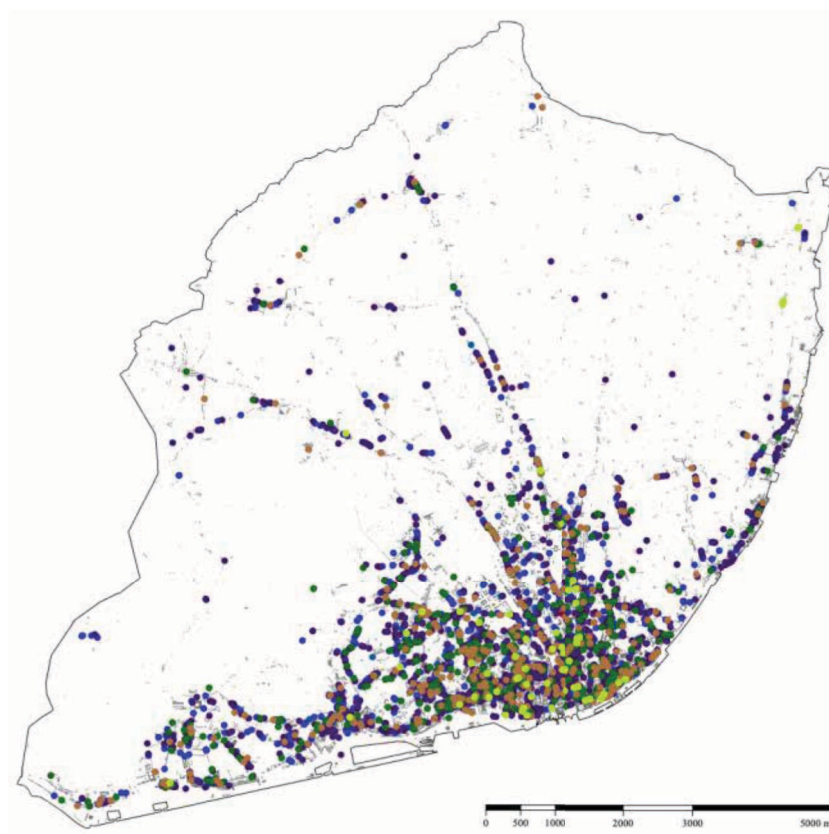
²⁵⁷ A venda de vinho sempre teve uma presença forte. Numa *Consulta da Câmara a El-Rei*, de 5 de Junho de 1767, dizia-se que existiam em Lisboa e no seu termo mais de 3000 lojas e tendas que vendiam aguardente. O mesmo documento estimava que o consumo de vinho nesta área “passará de seis mil pipas” (Oliveira, 1911: 143-144).

²⁵⁸ Das 17 683 licenças comerciais pedidas à CML, em 1910, 5104 licenças eram relativas ao ‘comércio de bens de primeira necessidade’, incluindo o carvão. As carvoarias (135) foram excluídas, dado não se integrarem no sistema alimentar da cidade. Outras 754 licenças referiam-se a Botequins (70 licenças), Casas de Pasto (105) e Tabernas (579), assim mesmo descritas, ou referindo a venda de ‘vinho e comer’, ‘vinho e comida’, ‘vinho e comidas’ ou ‘vinho e petiscos’. Estes estabelecimentos não foram incluídos, por se considerar que recaíam sobre a categoria de *consumo alimentar* (não aprofundada nesta investigação), ainda que nem sempre seja fácil traçar uma distinção clara entre estes dois domínios. No total, foram, portanto, trabalhados 4215 registos de licenças comerciais afectas ao comércio de produtos alimentares, para o ano de 1910 (ANEXO J).

de Benfca e da Luz, Avenida Ressano Garcia (hoje Avenida da República), Campo Grande até ao Paço do Lumiar, e Estrada do Lumiar (fig. 4.78). Observavam-se concentrações junto de aglomerados mais periféricos, como Benfca, Carnide, Paço do Lumiar, Olivais, e Alcântara até à Ajuda e à Boa-Hora.

No comércio de produtos alimentares, cerca de metade das licenças eram anuais (2161 de um total de 4215, ou 51.3%), um valor mais elevado do que o registado para a globalidade do comércio a retalho (37%) e que pode traduzir uma certa estabilidade neste tipo de actividade. Por outro lado, houve 1788 licenças pedidas para o 1º semestre (42.4%) e apenas 266 licenças para o 2º semestre (6.3%).

Ao todo, verificaram-se registos de 396 licenças pedidas para a mesma morada. Contudo, destas, apenas podemos considerar que 290 licenças correspondem a situações de renovação para o mesmo estabelecimento — isto é, só nesses casos houve pedidos de uma licença para o 1º semestre, seguida de uma para o 2º semestre, para venda do mesmo tipo de produtos. Estavam nessa situação, portanto, 145 estabelecimentos.



LEGENDA

- | | | |
|----------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| • Tendas e Mercarias (1910) | • Carne (1910) | • Sal (1910) |
| • Hortícolas e Frutícolas (1910) | • Leite (1910) | • Açúcar (1910) |
| • Pão e Cereais (1910) | • Lacticínios (1910) | • Chá e café (1910) |
| • Azeite (1910) | • Ovos (1910) | • Pastelaria e confeitaria (1910) |
| • Vinho (1910) | • Peixe (1910) | • Água e bebidas (1910) |

Figura 4.78 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de produtos alimentares existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.

Os restantes 106 casos encontrados de licenças pedidas para uma mesma morada correspondem a períodos incompatíveis (por exemplo, licenças anuais e semestrais em simultâneo, ambas anuais, ou ambas relativas ao mesmo semestre) ou onde, apesar de haver duas licenças semestrais complementares (1º e 2º semestre), se referiam à venda de produtos diferentes, não sendo possível avaliar se se tratava do mesmo estabelecimento ou não. Havia 14 licenças (isto é, 7 estabelecimentos) nesta situação.

Se, ao total de 4215 licenças, se retirarem as 396 licenças ‘duplicadas’ e somadas as 145 lojas onde estas foram renovadas, Lisboa teria, em 1910, cerca de 3964 estabelecimentos de comércio alimentar, a funcionar durante pelo menos um semestre — isto é, uma loja por cada 110 habitantes.

Apesar de ser no 4º Bairro Administrativo que se localizavam mais licenças (no total, 1275), era no 2º Bairro Administrativo que se registava a maior concentração espacial (fig. 4.82), com quase duas licenças por hectare (1.98/ha), um valor muito acima dos restantes Bairros²⁵⁹ (ANEXO L). A freguesia com mais licenças era, de longe, a de Santa Isabel (392 licenças), embora a maior densidade espacial se verificasse na freguesia de São Miguel (ao Castelo), com quase 26 licenças por hectare.

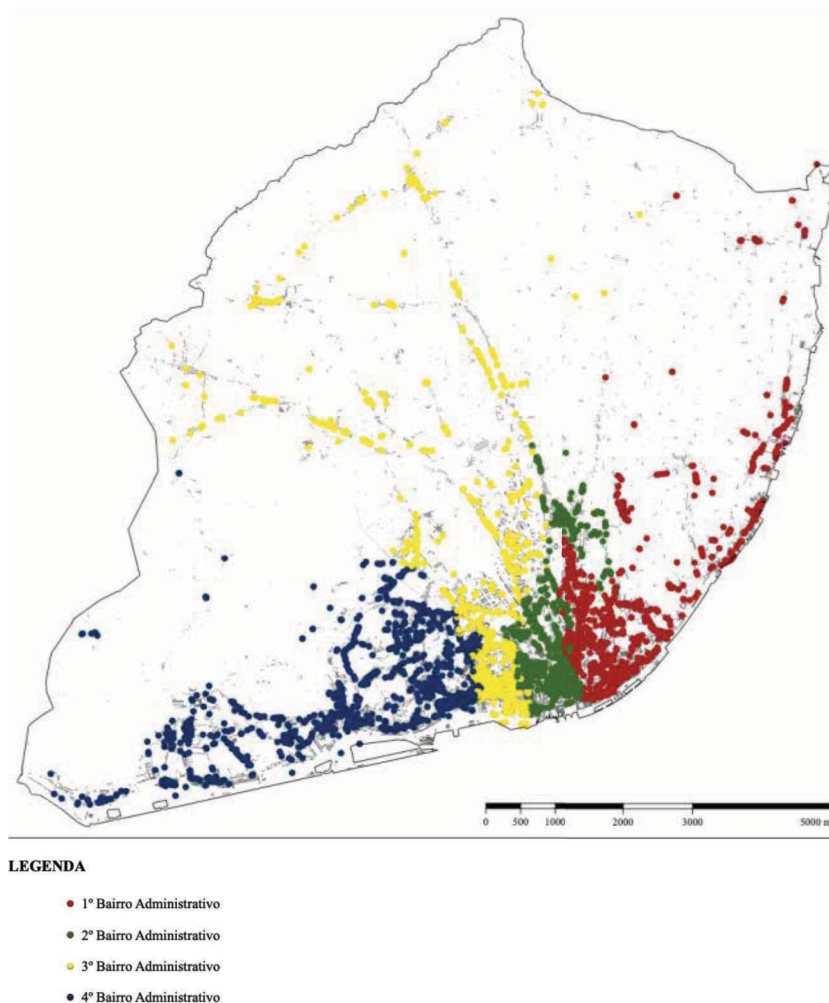


Figura 4.79 – Comercialização Alimentar de Lisboa: distribuição dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares existentes em Lisboa, em 1910, por Bairro Administrativo. © Mariana Sanchez Salvador.

²⁵⁹ No 1º Bairro Administrativo, a concentração observada era de 0.66 licenças/ha, no 4º Bairro Administrativo esta era de 0.23 licenças/ha, enquanto no 4º Bairro Administrativo era de 0.68 licenças/ha (ANEXO L).

Considerando a população residente em cada bairro, a média é de uma licença comercial por cada 93 a 108 habitantes (próxima da apurada para a totalidade das licenças). No entanto, era na freguesia dos Mártires que havia maior oferta, com uma licença por cada 57 habitantes, enquanto a freguesia da Charneca era a menos bem servida, com uma licença por cada 253 habitantes (ANEXO L).

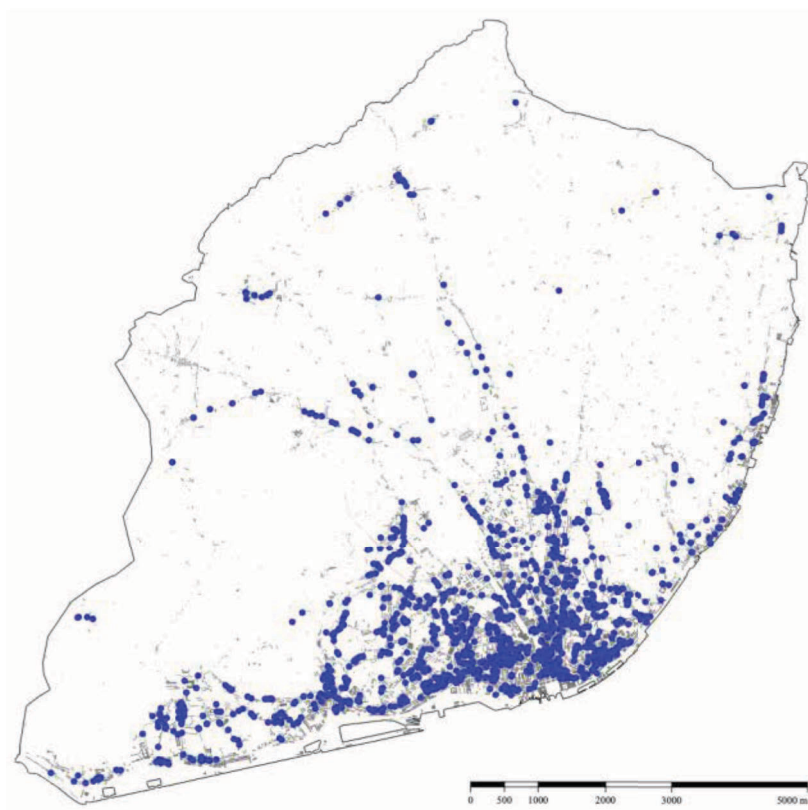
As 4215 licenças comerciais relativas a produtos alimentares foram, também, discriminadas por tipo de estabelecimento e produtos vendidos (ANEXO J). Como a grande maioria vendia mais do que um tipo de produto, na organização da informação verifica-se, por vezes, uma duplicação, dado que um mesmo estabelecimento aparece representado mais do que uma vez.

Destas licenças, 1460 referiam-se a *Tendas e mercearias*, com diversos produtos; 553 vendiam *Hortaliças e Frutas*; 324 vendiam *Pão e Cereais*; 56 vendiam *Produtos de Pastelaria e Confeitaria*; 23 vendiam *Ovos*; 58 vendiam *Azeite*; 36 vendiam *Peixe*; 13 vendiam *Açúcar*; 6 vendiam *Sal*; 57 vendiam *Café e Chá*; 65 vendiam *Água e outras Bebidas*; e 1986 vendiam *Vinho* — isto é, quase metade dos estabelecimentos então existentes vendiam vinho. Além disso, 404 estabelecimentos vendiam *Carne e Lacticínios*, dos quais 122 eram *Vacarias*, que serão discutidos adiante, em capítulo próprio.

A distribuição das *Tendas e mercearias* seguia, de perto, a distribuição global dos estabelecimentos de comércio alimentar (fig. 4.80). A maior concentração verificava-se no centro, até à antiga Estrada de Circunvalação, e daí distribuíam-se, linearmente, pelas frentes ribeirinhas, pelas principais estradas e nos núcleos periféricos mais importantes (Carnide, Lumiar, Olivais). Essa distribuição não surpreende, dado venderem produtos essenciais e serem centrais na vida quotidiana, pelo que seguiam a residência das populações. Contudo, observavam-se zonas de elevadíssima concentração nas encostas do Castelo (Alfama e Mouraria), na encosta até à Baixa, e pelo Chiado, Bairro Alto, São Bento, até Alcântara. Também a Colina de Sant’Ana, Campolide e Ajuda evidenciavam concentrações significativas.

Os estabelecimentos de *Hortaliças e Frutas*, apesar de numerosos (533 licenças), tinham uma distribuição mais contida, limitando-se a zonas mais consolidadas (fig. 4.82). Concentravam-se quase exclusivamente no perímetro da antiga circunvalação, com exceção da mancha que se prolongava pela frente ribeirinha ocidental, de Alcântara à Ajuda, Belém e Algés. As maiores concentrações encontravam-se em bairro antigos, como Alfama, Mouraria, Bairro Alto ou Santos e Madragoa. Pontualmente, marcavam presença nos aglomerados periféricos.

Os estabelecimentos de *Pão e Cereais*, embora em número menor, tinham uma distribuição em tudo semelhante à venda de hortícolas e fruta — ambos constituindo um comércio regular diário, de produtos perecíveis. No caso do pão (padarias), existiam concentrações na Baixa, Alfama, Bairro Alto, Santos/Madragoa e Alcântara. A partir da Baixa, distribuíam-se linearmente pela antiga Estrada de São Sebastião da Pedreira até Benfica, Estrada de Arroios pelo Arco do Cego até ao Campo Grande, e pelo Príncipe Real até ao Rato e Campo de Ourique (fig. 4.83). Por fim, outras surgiam mais pontualmente em Chelas, Poço do Bispo, Olivais, Lumiar, Carnide, Benfica e Ajuda/Belém/Algés.

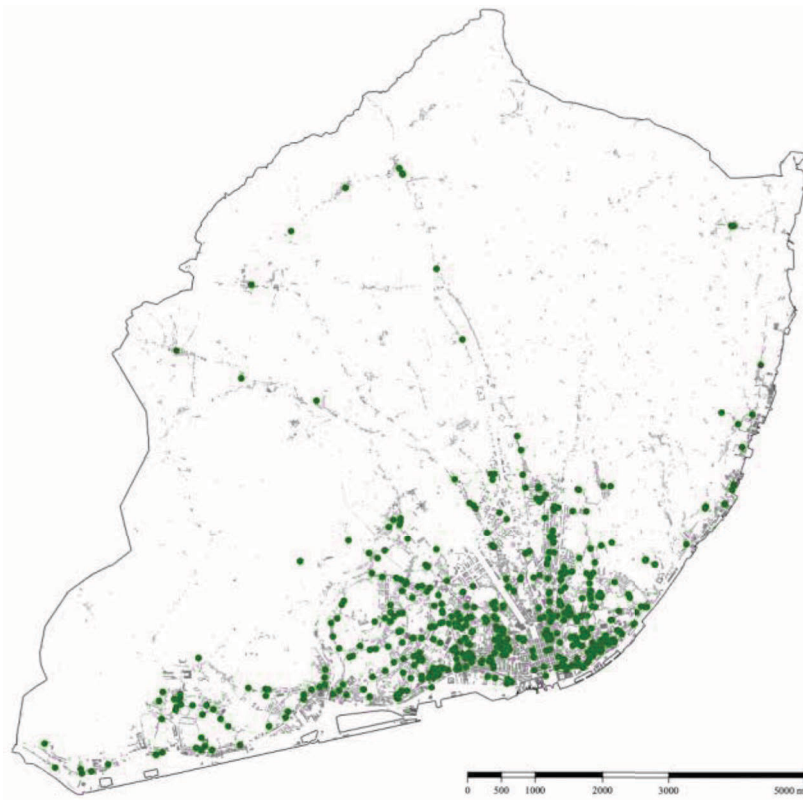


LEGENDA

- Tendas e mercearias (1910)

Figura 4.80 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Tendas e Mercearias existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.

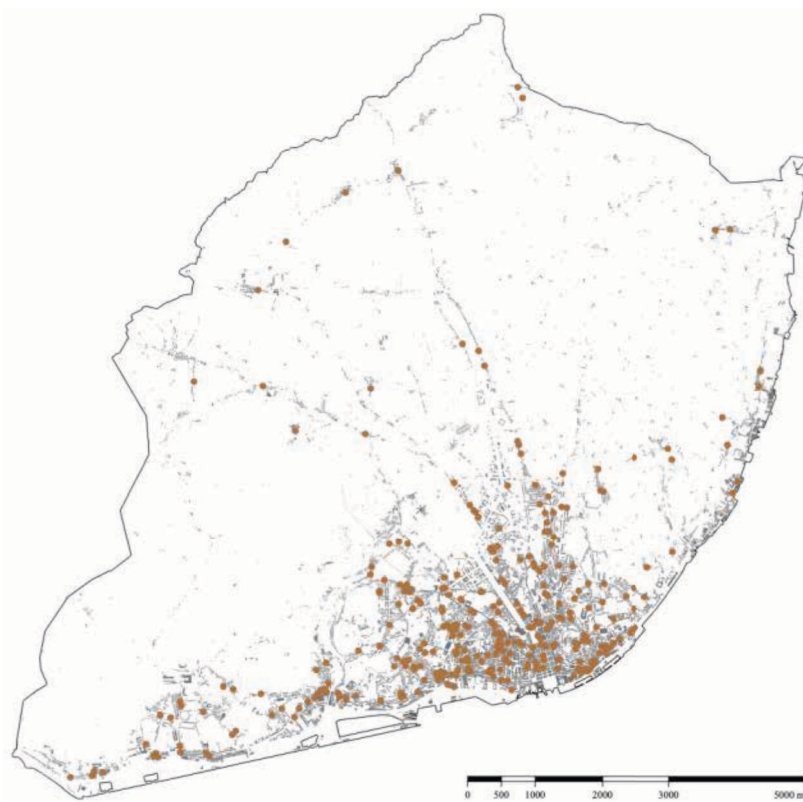
Figura 4.81 – Exemplos de Mercearias existentes em Lisboa, no início do século XX: Mercearia da Costa Carvalho ‘Generos do Algarve’, na Rua da Misericórdia (191-), à direita, e Mercearia do Povo, na Rua de Santa Cruz do Castelo (entre 1898 e 1908), à esquerda. Alberto Carlos Lima e Machado & Souza. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/LIM/000926 e PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/003/FAN/002448).



LEGENDA

- Lojas de produtos Hortícolas e Fruta (1910)

Figura 4.82 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Hortícolas e Fruta existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.



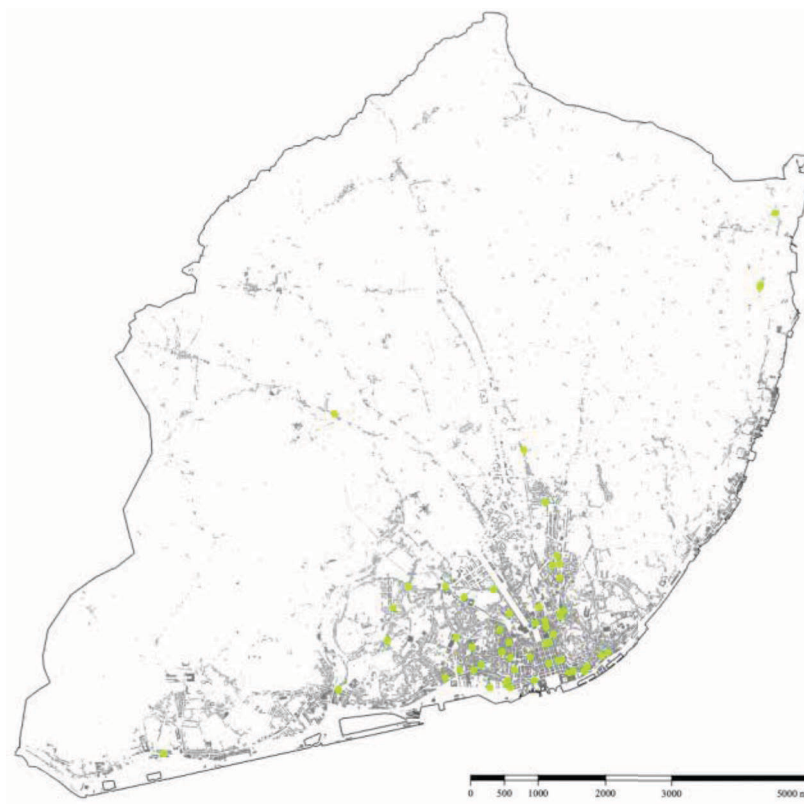
LEGENDA

- Lojas de Pão e Cereais (1910)

Figura 4.83 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Pão e Cereais existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.

Os estabelecimentos que vendiam *Azeite* tinham uma localização muito restrita, quando comparados com os restantes produtos. Marcavam presença de forma mais ou menos homogénea na Mouraria, Baixa, Chiado e Bairro Alto/Santa Catarina/Santos, Estefânia e ao longo da frente ribeirinha de Alfama, até ao Largo do Chafariz de Dentro (fig. 4.84). Existiam, apenas pontualmente, estabelecimentos em Campo de Ourique, Alcântara, Belém, São Domingo de Benfica, Olivais e Arco do Cego — sem constituir, sequer, aglomerados.

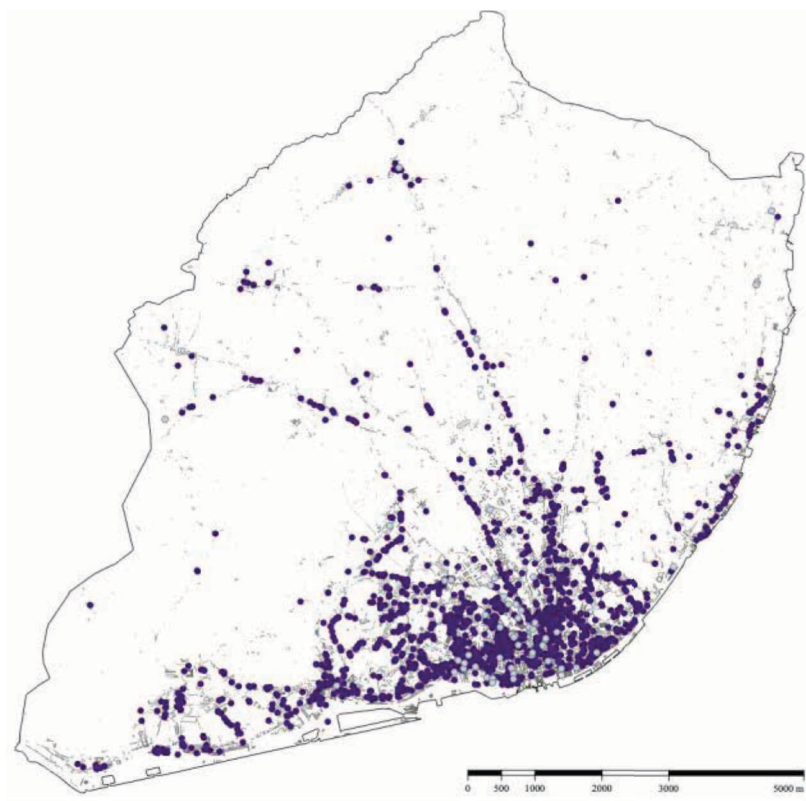
O comércio de vinho era, como referido, aquele que predominava na cidade, ocupando quase metade dos estabelecimentos então existentes. Verifica-se uma maior predominância dentro do perímetro da antiga estrada de circunvalação (fig. 4.85), mas não só: estes estabelecimentos estão presentes de forma quase contínua ao longo de todas as estradas principais de saída da cidade, quer nas frentes ribeirinhas oriental e ocidental (e desta pela Ajuda e Boa-Hora), quer na antiga Estrada de São Sebastião da Pedreira até Benfica, vale de Arroios até ao Arco do Cego e ao Campo Grande, e daí até ao Lumiar, e por todo o Vale de Alcântara. Já os estabelecimentos *Água e outras Bebidas* concentravam-se particularmente na Baixa, encosta do Chiado, Bairro Alto, Príncipe Real, e pela encosta de Santa Catarina até Santos (fig. 4.85), marcando presença apenas pontual fora desta área.



LEGENDA

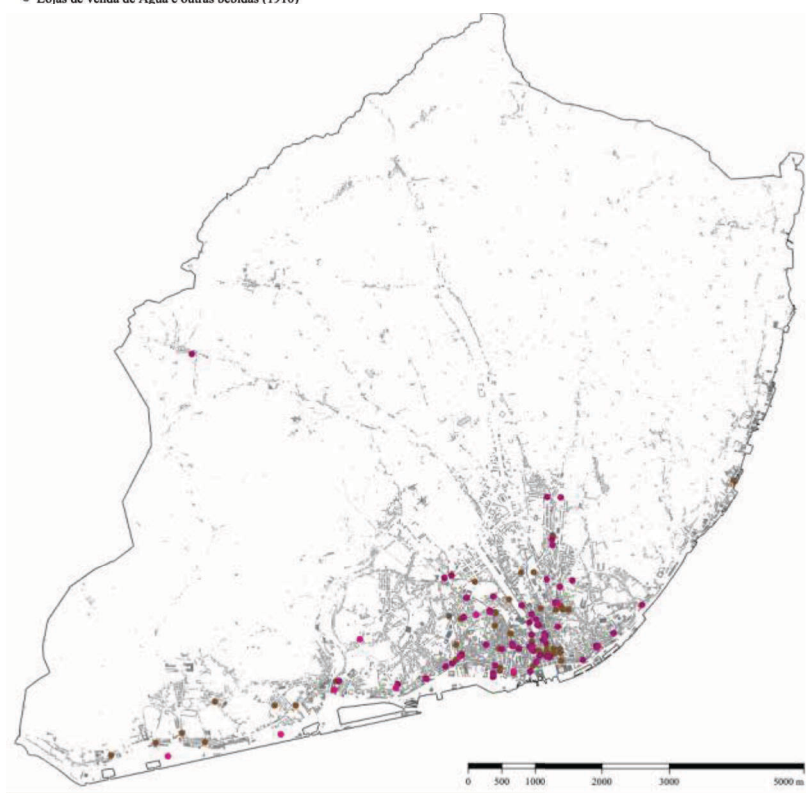
● Lojas de venda de Azeite (1910)

Figura 4.84 – Comercialização Alimentar de Lisboa:
Estabelecimentos de venda de Azeite existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.



LEGENDA

- Lojas de venda de Vinho (1910)
- Lojas de venda de Água e outras bebidas (1910)



LEGENDA

- Lojas de Chá e café (1910)
- Lojas de venda de Açúcar (1910)
- Lojas de produtos de Pastelaria e confeitaria (1910)

Figura 4.85 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Vinho e Bebidas existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.

Figura 4.86 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Café, Chá e Açúcar existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.



LEGENDA

- Lojas de venda de Peixe (1910)
- Lojas de venda de Sal (1910)

Figura 4.87 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Peixe e Sal existentes em Lisboa, em 1910, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, nesse ano. © Mariana Sanchez Salvador.

Podemos, ainda, considerar um conjunto de estabelecimentos de venda de produtos *estimulantes*, onde se incluem o *Café e Chá*, o *Açúcar* e *Produtos de Pastelaria e Confeitaria*. De forma global, tendiam a concentrar-se na Baixa, com uma coroa mais dispersa até São Bento, Rato, Estefânia e Santa Apolónia, e presença pontual em Santos, Alcântara e Belém, bem como em Benfica (fig. 4.86). Por fim, encontravam-se estabelecimentos de venda de peixe no Cais do Sodré (e de sal), Rua da Alfândega e Largo do Chafariz de Dentro e, pontualmente, junto à Praça da Figueira (fig. 4.87).

Historicamente, havia abundante e diversa a oferta de produtos alimentares que podiam ser encontrados nas lojas de Lisboa²⁶⁰. Estes produtos eram vendidos em vários tipos de estabelecimentos.

²⁶⁰ Desde o século XVIII, entre estes produtos figuravam: presuntos de Melgaço, de Chaves e de Lamego; paios do Alentejo; salpicões da Beira; mexilhões de Aveiro; queijo da Serra da Estrela; queijo rabaçal; queijo de ovelha do Alentejo; queijo de mistura de leite de cabra e ovelha, de Castelo Branco; doces de Portalegre; queijadas da Maria Sapa de Sintra, da Mathilde e da Periquita; amêndoas da Páscoa, de açúcar, chocolate e sortido fino inglês; atum; batata-doce; azeite; batata inglesa; bacalhau seco e em salmoura; peixe em salmoura, em latas e em barricas; lampreias e sáveis em barricas; peixe seco; bolachas; calda de tomate; gelo; neve amolecida; sorvetes; ameixas de Elvas; açúcar; arroz da Índia e de Itália; carne de vaca; carne de porco; cebolas; alhos; doces; bolos para chá; trouxas de ovos; bolo inglês; doce em conserva; doce seco; ervilhas; farinha de trigo; farinha de milho; manteiga do Reino; manteiga inglesa e manteiga da Flandres; feijão-carrapato; feijão da Holanda; figos secos do Algarve; grão-de-bico de Évora e Beja; lampreia de escabeche; laranjas; limões; maçãs; peras nacionais e francesas; mostarda francesa, inglesa e nacional; nozes; avelãs; castanhas piladas e verdes; pão de Sintra; pão francês; queijo flamengo; queijo da Ilha; salsichas; queijo inglês; sardinha seca e em barricas; sêmola; trigo; toucinho; tremoços; uvas; vinagre; vinhos; aguardentes nacionais e estrangeiras; águas

Havia as pequenas mercearias e lojas de bairro, cuja oferta dependia mais dos contactos que os proprietários tinham na ‘terra’ de onde recebiam os bons produtos (batatas, legumes secos, enchidos de porco). Nestes estabelecimentos, as condições de trabalho nem sempre eram as melhores:

“[...] [existiam] as lojas onde tudo se vendia e que empregavam um número relativamente reduzido de caixeiros e marçanos, ‘rudemente tratados pelos patrões e tidos como simples máquinas produtoras [...] sem um dia de recreio, uma hora de repouso [...] com uma alimentação deficiente e má [...] castigos severíssimos [...] e uma velha enxerga em cima do balcão [para dormir].’” (Martins, 1997: 496-497)

Existiam mercearias maiores, com clientela de vários bairros, e as grandes casas da Baixa, com a melhor clientela da cidade — que eram importadoras de produtos estrangeiros. No início do século XX, assistia-se, aliás, a uma mudança no tipo de comércio da Baixa e Chiado, mais vocacionado para as compras em passeio, frequência de cafés, ‘ver as modas’, etc. — vindo aqui instalar-se os ‘grandes armazéns’, por esse motivo (Alves, 2010a: 74). Os Grandes Armazéns do Chiado inauguraram 1907, tal como os Grandes Armazéns Grandella, uma “obra-prima da arquitectura do ferro e do negócio em Lisboa” (Custódio, 1994b: 446). Tinham, em 1913, com mais de 500 empregados (Alves, 2010a: 142).

Uma das lojas mais emblemáticas de Lisboa era a *Jerónimo Martins & Filhos*. A sua fundação remontava a 1792, tendo-se instalado na Rua do Chiado (Rua Garrett), números 13 a 23²⁶¹, no início do século XIX (Dias, 1990: 135). Era onde iam a Corte e as pessoas mais abastadas, e onde os seus cozinheiros encontravam os produtos necessários para receitas ‘à francesa’ (Saramago, 2004: 197). Foi autorizada a utilizar o distintivo de *fornecedora da Casa Real*, em 1858, e era considerada um *altar ao estômago* pelos seus contemporâneos (Dias, 1990: 135).

“A qualidade dos seus produtos estava comprovada pelas inúmeras participações nas Exposições Universais e Nacionais. O método seguido, nas vésperas do desenvolvimento das indústrias de alimentação, era a celebração de acordos com os mais credenciados produtores de bens alimentares²⁶².” (Custódio, 1994b: 447)

Já em 1893, era possível ler no *Jornal do Comércio* os seus anúncios ao *Champagne Pommery* e queijos Camembert e Roquefort (Guimarães, 2001: 288). Como sabemos, a empresa veio a tornar-se uma das mais importantes no sector da distribuição alimentar nacional, sendo proprietária da cadeia de supermercados *Pingo Doce*, entre outros.

das Caldas; águas de Pyrmont; água de Geilnau; água de Selters; água de Saldschitz; garrafas de capilé; garrafas de groselhas; leite de cabra, de ovelha e de vaca; limonada; chá preto e chá verde; aguardente de cana e de erva-doce; cerveja nacional; cerveja inglesa; cognac; genebra; licores; rum da Jamaica; vinhos de Viana, do Termo, Moscatel de Setúbal, Porto, Rei Arinto, Rico, Anadia, Arruda, Madeira, Malvasia, Colares, Cartaxo, Bucelas, Cadafais, Borba, Bastardo, Benavente, Carcavelos, Lavradio, etc. (Saramago, 2004: 195-196).

²⁶¹ Esta loja foi destruída pelo grande incêndio que se deu no Chiado, em 1988.

²⁶² Um caso famoso destes acordos foi o feito com Alexandre Herculano, em 1876, para a comercialização do azeite da marca *Herculano*, fabricado pelo historiador através novos métodos, na sua Quinta de Vale de Lobos, em Santarém (Custódio, 1994b: 447).

4.4.3. Venda Ambulante

Além destas estruturas de comércio de produtos alimentares, com um carácter espacial fixo, existia, ainda, no início do século XX, um outro sistema complementar de comercialização, de grande relevância na cidade: a venda ambulante. Esta venda pelas ruas ou em ‘lugares estáveis’ por pessoas “de qualquer ofício, ou sem ele” estava sujeita, desde 1768, à aprovação de licença específica²⁶³ da Câmara nos “dias de trabalho”, sendo proibida, em qualquer caso, ao Domingo e nos “dias de preceito” (Oliveira, 1911: 199). Estes vendedores eram, tradicionalmente, em grande número.

Os estrangeiros surpreendiam-se com o facto de “em Lisboa tudo se mercar à porta de cada um, como se não houvesse locais para tal destinados” (Dias, 1992: 43). De facto, a venda ambulante preenchia as lacunas do restante comércio, abastecendo os que não tinham tempo para fazer compras, os que apenas as podiam fazer em pequenas quantidades, e permitia a sobrevivência dos que não tinham emprego. Como se podia ler no artigo *O Ventre de Lisboa*, publicado na *Ilustração Portuguesa* (1910a: 603), “o lisboeta quer tudo á porta, embora o pague por maior preço e de peor qualidade”.

A venda ambulante era uma tradição antiga. Já antes do Terramoto, a cidade era percorrida por estes vendedores, em parte pela própria dificuldade de locomoção de carroças e animais. Assim, uma parte significativa das mercadorias era transportada a dorso de homens, à cabeça de mulheres e em alforjes sobre uma grande variedade de animais de carga (Raposo, 1994: 175). Chegavam também em carroças, que, desde o século XVII e XVIII, levavam na volta as folhas de hortaliça e as cascas que os lisboetas não aproveitavam (Santana & Sucena, 1994: 920).

“No tempo em que o saloio dispensava intermediários [...] vinha ele mesmo trazer a Lisboa os mimos da horta, em carroças tiradas a machos; largava o lar ainda de noite, consoante os quilómetros a percorrer, para chegar bem cedo aos pontos de venda das praças, ou das ruas habituais consoante o tipo de artigos e quantidades.” (Paquete, 2001: 45)

Eram vários os produtos assim vendidos, diariamente, incluindo pão, legumes, hortaliças, fruta e peixe. Vendia-se queijo saloio e galinhas, batatas e cebolas, os famosos morangos de Colares — pequeninos e gostosos (Pimentel, 1908: 16) — em cabazes. A manteiga de Maфра era vendida porta a porta, em porções de um quilo, meio-quilo, 250g e 125g, embrulhadas num pano branco. Vendia-se comida cozinhada, como fressuras de porco e cabrito guisadas e fritas, favas com alho, sopa de favas,

²⁶³ As licenças eram atribuídas pela Câmara Municipal desde tempos medievais. Por curiosidade, apresentam-se os valores das licenças propostas no século XVII, na *Consulta da camara a el-rei*, datada de 19 de Junho de 1765, onde se podia ler a proposta de aumento das licenças comerciais, incluindo a licença de *venda de aguardente pela cidade e termo* (\$800); *venda de azeite pela cidade e termo* (\$800); *venda de vinagre, ou seja pela cidade ou termo, sendo conduzido em bestas* (1\$200); *sendo conduzido em odres às costas* (\$600); *venda de doces pela cidade* (\$480); *venda de adubos pela cidade* (\$800); *venda para o termo* (\$480); *venda de sal* (2\$400); *venda de peixe pela cidade* (\$600); *venda de fruta pela cidade e termo* (\$800); *venda de farinhas* (2\$400); *venda de azeitona pela cidade* (\$800); *venda de caça e galinhas pela cidade e termo* (1\$200); *venda de atum pelo grosso* (4\$800); *venda de generos do Algarve, como são capachos, esteiras, figos e passas, pela cidade e termo* (\$960); *venda de melaço, alféloa e caramelo* (\$480); *venda de limonada pela cidade* (\$400), entre outros (Oliveira, 1911: 62-64).

sopa de hortaliças, arroz cozido, arroz de sardinhas, canja, grão com toucinho, sardinhas e outras variedades de peixe fritas, cabidela de pato, mariscos cozidos, dobrada de carneiro e de vaca, pastéis de carne de vaca e de galinha, feijão cozido, ‘peixinhos-da-horta’, galinha cozida, doces já preparados, e outros. À noite, havia vendedores de café quente, transportado em grandes cafeteiras de folha, com um pequeno fogão para o aquecer, sendo por isso chamados *pirilampos* (Saramago, 2004: 120-233).

“Os noctívagos ou madrugadores [...] podiam ouvir as mulheres a apregoar a ‘fava rica’, cozida em potes, nos alforjes de burros e outras alimárias. Os campos em redor de Lisboa são propícios à cultura desta leguminosa que constituiu durante inúmeros anos o alimento matinal forte de muitos lisboetas.” (Raposo, 1994: 176)

Figura 4.88 – Vendedora ambulante de hortaliça (1907) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/003516).

Figura 4.89 – Padeiros (1911) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/000139).

Havia padeiras, mulheres que vendiam frutas e hortaliças, saloios que vendiam galinhas²⁶⁴, vaqueiros, cabreiros, leiteiras, vendedores de queijos, vendedoras de queijadas, rapazes das mercearias e dos talhos, etc., “caminhando diariamente de casa em casa, com pesados volumes às costas ou acompanhado carroças, burros e até vacas leiteiras” (Marques, 1991: 623-624).

“[As vendedeiras de galinhas] transportavam à cabeça uma capoeira armada sobre canastra, coberta com rede segura por uma estaca. Os animais vinham vivos, a monte, ruidosos e com um ar infeliz. Os lisboetas matavam sempre a criação em casa.” (Dias, 1992: 50)

No século XVI, havia 30 homens que vendiam trigo e 40 de vinho, 80 mulheres que vendiam hortaliças na Ribeira, 200 que vendiam peixe frito, 50 que vendiam tripas cozinhadas e cruas, mais de 1000 mulheres que viviam “continuadamente por vender pão cozido e a padejar”, 50 que vendiam azeite pela cidade, e 30 que vendiam “fruta de mel, ou seja, girgilada, pinhoada, alféolas, e outras coisas de mel” (Brandão, 1990 [1552]: 206-210). Existiam, ainda, 100 mulheres que vendiam fruta de Colares, 70 que vendiam frutos secos e fruta verde, e ainda 100 que vendiam ‘fruta passada’, isto é, passas de fruta, como figo, ameixa e uva. Havia outras 20 mulheres que vendiam mel, 50 que vendiam arroz cozido, 10 que vendiam manteiga, 50 que vendiam laranjas, queijos frescos, manteiga, limões e favas, 200 que vendiam fruta e frutos secos porta a porta, 200 negras que vendiam “pela cidade todos os dias ameixas cozidas, e favas cozidas, e chicharos cozidos, e arroz” (Brandão, 1990 [1552]: 211-213).

No século XVII, Frei Nicolau de Oliveira (1991 [1620]: 567-576) contabilizava 9 ‘alcarrapeiros, que vendem alcaparra e azeitona’, 18 ‘mercadores de azeite, mel, passas, vassouras e resinas’, 170 ‘moças que vendem doces pelas portas’, mais de 200 ‘negras que vendem pela cidade toda a sorte de marisco de concha e legumes cozidos’, 15 manteigueiras, um sem número de padeiras, 15 mulheres que vendiam miúdos de gado, 140 ‘vendedeiras de fruta seca e verde’.

Os vendedores ambulantes eram saloios, e algumas das suas proveniências deram origem a novas designações no vocabulário português, como descrito por Alfredo Pimentel:

“Foi o arrabalde saloio que deu ao vocabulário português o substantivo *collareja*, mulher de Collares, que por extensão ficou designando toda a regatoa ou vendedeira d’aquelles generos [leite, fructas, hortaliça ou legumes]. Um outro substantivo, de identica origem, está hoje obliterado: quero referir-me à *frieleira* ou *frialeira*, mulher de Friellas, que outr’ora vendia peixe pelas ruas n’uma celha que trazia á cabeça. As varinas desthronaram n’esto mistér as frialeiras.” (Pimentel, 1908: 10)

O peixe, chegado à Ribeira, era distribuído pelas *varinas* — cuja denominação derivava de *ovarinas*, por serem originárias de Ovar, Aveiro, Ílhavo, Murtosa e Beira Litoral (Castilho, 1902; Proença, 1982 [1924]: 184). Carregavam o peixe em canastras à cabeça, pelas “encostas do Bairro Alto e Alfama oferecendo a domicílio, de manhã, o peixe acabado de chegar, pescado nessa noite” (Raposo,

²⁶⁴ Persiste, inclusivamente, em Belém, uma Travessa das Galinheiras, que deve o seu topónimo a estas mulheres que vendiam galinhas (Toponímia de Lisboa, 2013).

1994: 176). Assim, partindo em bandos e cantando os seus pregões, iam dispersando, já que cada varina tinha a sua rua ou seu bairro, “e assim até aos confins da cidade é levado o apetitoso regalo dos ricos e a necessária manutenção dos pobres” (Almeida d’Eça, 1903: 13).

“Aqui, allí, passam as esculpturaes varinas [...]. As formas garbosas d’essas mulheres são proverbias. As varinas caminham como estatuas; e com o seu andar firme, a sua linha elegante, e o braço erguido até ao cabaz, lembram as canéforas athenienses de Minerva. Personificam a beleza do trabalho do mar; e o mar é sempre bemvindo aos portugueses.” (Castilho, 1902)

Instaladas na capital desde o primeiro quartel do século XIX (Vasconcellos, 1980: 402), as varinas viviam maioritariamente na Madragoa²⁶⁵, bem como “gentes do cais, descarregadores e vendedores de pescado, que dão a estas artérias uma pitoresca cor local” (Proença, 1982 [1924]: 346). Castilho (1902) chamava-lhes *classe amphibia*, formando uma “numerosa colonia, que enxameia, se zanga, ralha e restruge n’uma algarviada de atroar o mundo; mas, afinal de contas, são gente pacífica e boa”.

“A varina, ‘fina e ligeira — escreve Fialho de Almeida —, com a saia de sirguilha muito curta, com pregas finas, amarrada por baixo dos quadris — os tornozelos destros, a mão carnuda e esfuziada nos dedos — loira ou morena, mas quase sempre de olhos claros, nariz correcto, cinta ondulosa e cabelos em desalinho, constitui um dos mais elegantes tipos de mulheres do povo que há na Europa [...]’.” (Proença, 1982 [1924]: 184-185)

Outro produto essencial assim vendido era a água — já que, não obstante os vários chafarizes existentes, era necessário fazê-la chegar às várias casas e estabelecimentos. A água era carregada por moços de fretes ou aguadeiros, entre os quais predominavam os *galegos*, oriundos das regiões de Tuy, Lugo, Redondela e seus termos, na Galiza (Santana & Sucena, 1994: 911-916).

Figura 4.90 – Varinas à porta do mercado 24 de Julho (1909) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/000095).

²⁶⁵ Castilho (1902) descrevia as ‘vielias empinadas e vetustas do Mocambo’, nas redondezas do Convento das Trinas de Mocambo, como “uma espécie de Alfama de Buenos-Ayres”, junto à rua de Buenos Aires.

Cada uma destas actividades tinha o seu traje próprio, que as distinguia e conferia dignidade à profissão. A profusão de vendedores ambulantes e dos seus trajes suscitou o surgimento de várias gravuras, postais ilustrados, etc. onde a sua iconografia estava registada.

Outra característica definidora destes vendedores eram os *pregões* — caracteristicamente lisboetas — anunciando os produtos frescos, e que, cantados, iam animando as ruas da capital (Vieira da Silva, 1985: 162-163). Também Pimentel (1908: 171) dizia que estes ‘vendilhões formigam por todas as ruas e bairros’, gritando os seus pregões quase sempre num *ritmo cantante*.

“É notável, quanto a mim, na nossa linda e variadíssima Lisboa, esta usança popular dos pregões em música²⁶⁶. Não riam; há não só melodia, mas harmonia, na maior parte deles; não lhes é estranho um certo contraponto, singelo e pobre, mas claro; obtêm às vezes efeitos graciosos, que não deixam de ter sentimento.” (Castilho, 1966 [1903]: 191)

Além de compilar e imortalizar alguns poemas que elogiavam as vendedoras ambulantes, na sua *Lisboa Antiga: O Bairro Alto* (1966 [1903]: 209-214), Júlio de Castilho não resistiu a dedicar um poema da sua autoria a estes pregões de Lisboa, publicado na *Revista Municipal*, em 1968:

“A melopeia dos pregões é música, / deliciosa música, nativa / no coração do povo. Em cada nota / diz-nos muito; na letra e na harmonia / solta eflúvios de campo, lembra as hortas / do Areiro, os pomares de Benfica, / as latadas de Loures, a fragrância / das sebes nas sombrias azinhagas, / as fainas das bandadas casaleiras. / Pregões da Primavera no Bairro Alto, nas vielas de Alfama ou do Castelo [...].” (Castilho, 1968b: 73)

Os pregões variavam consoante os bairros, dado que “cada vendedor gira como os planetas, numa órbita definida” (Castilho, 1966 [1903]: 220-221), mas, existiam, também, os que se ouviam por toda a cidade. Os pregões variavam, naturalmente, consoante as estações do ano: havia pregões de Primavera, anunciando as *novidades* que estreavam o ano agrícola, os de Verão²⁶⁷ (melancias, melões, laranjas de Setúbal), os de Outono anunciando frutas, figos e azeitonas, e os de Inverno.

“[...] a vendedeira gaiata, que, no verão, alegre o lisboeta com o seu cantado pregão dos figos de capa rota, ou par de melancias á faca; as que vendem queijos saloios, ovos e galinhas, laranjas da China ou as uvas de vinha, são todas tipos perfeitamente originaes, cantando por essas ruas seus pregões, distintos, inconfundíveis, que para os habitantes da cidade lhe marcam o tempo, como se fossem relógios, tal o habito de os ouvir a horas certas. De manhan cedo são as leiteiras, as mulheres

²⁶⁶ Júlio de Castilho (1966 [1903]: 223-244) referia que existiam pregões ternos e melancólicos, outros engraçados e burlescos, uns indiferentes, sem inteligência e sem cor, outros preguiçosos, uns finos e flexíveis, outros fleumáticos e calculistas, uns gordos e outros magros, uns garotos e outros circunspectos, mas, salvo algumas excepções, os pregões em Lisboa eram afectuosos, afinados e teatrais.

²⁶⁷ Em Junho de 1912, na *Ilustração Portuguesa* (1912a: 709-710), lembrava-se que “por estas tardes, quentes, ouvindo gargantear os pregões são todos os aromas d’essas frutas preciosas que se misturam, são as suas colorações que se confundem em montões colossaes, variando de mez para mez em abundancia, sendo agora a época das ginjas e dos morangos para d’áí a pouco reinarem as peras e os damascos e logo os pecegos, as melancias que, ao abrirem-se, teem como que uma carnação, os melões odoríferos que veem das varzeas ribatejanas, mal conduzidos, aos tombos, nas fragatas.”

da fava rica e, no verão, as dos figos para almoçar; pelo meio dia são as vendedeiras de hortaliça, as dos ovos, as peixeiras e os azeiteiros; de tarde são as das fructas, as do tremço saloio fava torradinha; pelas noites de inverno ouvem-se os pregões de marmello assado no forno e do mexilhão com o seu *r e r*.” (Occidente, 1911a: 7)

Com os pregões conseguiam-se com “pequenos meios, grandes efeitos” (Castilho, 1966 [1903]: 227), ainda que alguns fosse “simples gritos, sem articulação de sílabas, o que tornaria a mensagem incompreensível se os fregueses interessados não conhecessem antecipadamente o significado deste ou daquele grito” (Santana & Sucena, 1994: 729-730).

Alguns exemplos destes famosos pregões lisboetas são: *Áá-gu'àdent'i caf'équeente!* (aguardente e café, 1829), *Mér-c'Àlecriim!* ou *Mér-c'ò mólho d'alecriim!* (alecrim, 1903), *Mé-c'á réstia d'ààlhos nóóvos!* (alhos, 1903), *Riic'àmóra da hóórta* (amora, 1903), *Azêite dôô-c'i bom vináagre!* (azeite e vinagre, 1903), *A vinte cinc'cô salami!* ou *A trinta réis ô salamim!* *Quem quér azêitõonas nóóovas?!* (azeitonas, 1903), *Ólh'à riica banãana* (banana, 1950), *Nem p'ló Natal...há brõa igual!* *Ó meniinas, vinde comprár as brõas do Manél, que curam a tósse — e sábem a mél!* (broas), *Fáva tôrradiinha!* ou *Fáva riica!* (favas, 1903, 1940), *Quem quér fiigos, quem quér álmôçáár? Quem quér fiigos de cápa rôôta?!* (figos, 1903), *Éh Galiinhas!* ou *Mérca frâangos!* (galinhas, 1903), *Olh'à cou-ve lombár-da!* (couve lombarda, 1903), *Mérc'à mão de náa-bos!* (nabos, 1903), *Ólh'ò timááti, quem quér timááti? O móó-di cinou-las...* (tomate, cenouras, 1940), *Ólh'álfácia, quem quér álfáácia...?* (alface, 1940), *Méérc'à – la – rããnja – da Chii-na!* (laranjas, 1864), *Quem quér do rããmo?!* *Quem quér larããnjas nóóovas?!* — *Larãããnjas!* — *Quem méér-ca laãããanja??* (laranjas, 1940), *Mér-c'ò par de melaancii-as!* (melancias, 1903), *Mér-c'ò cabáz de môran-gos!* (morangos, 1903), *Mérc'à dúzia de óóvos!* (ovos, 1903), *Méér-c'ò casál de perús!... — Perú salôôio! É sa-lôôio!!!* (peru), *Quêijô-sa-lôô-io!* — *Ai! Ó quêi-jô salôôio...!!!* (queijo saloio, 1903), *Quem quér úvas de vi-nha!* *Quem quér bôô-as úú-vas!* (uvas, 1903), entre muitos outros (Santana & Sucena, 1994: 731-733).

Figura 4.91 – Vendedoras de figos transportando os cestos à cabeça, após a descarga no cais da Ribeira Nova (1912) Joshua Benoliel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/000742).

Os pregões, que ainda se ouviam em meados do século XX, foram desaparecendo, em parte pela própria reestruturação do sistema de comercialização de alimentos: se antes eram os vendedores que procuravam os fregueses, progressivamente passaram a ser estes que se deslocavam. Por outro lado, estes vendedores ambulantes deslocavam-se num movimento constante, de dia e de noite, o que começou a ser progressivamente tomado como incómodo:

“[Pelo] largo do Intendente [...] passavam a toda a hora todo o tipo de veículos e pessoas. Leiteiros, hortelões, lavadeiras, moleiros, almocreves, ‘vendedeiros de hortaliça, de petróleo, de azeite, de água, de peixe, de fato velho, de tudo enfim’. Incomodavam por causa do barulho dos animais, dos carros de bois e carretos.” (Pinheiro, 2015: 276)

A venda ambulante passou, também, a ser alvo de suspeita de falta de higiene²⁶⁸, além de atravancar as vias, e outros inconvenientes. Assim, a atribuição de novas licenças de venda começou, no início do século XX, a ser frequentemente indeferida pelas vereações, como foi possível verificar através das *Actas das Sessões da Câmara Municipal de Lisboa* (CML, 1908a; 1909; 1910).

Semanalmente, eram, aliás, raros os casos em que os pedidos de instalação de tabuleiros ou mesas volantes eram deferidos. Apesar disso, previa-se que as licenças de venda ambulante trouxessem 1468\$000 réis de receita, em 1910 (CML, 1909: 720), e 1479\$000 réis, em 1911 (CML, 1910: 829). Na maioria dos casos, não era enunciado qualquer motivo para o indeferimento²⁶⁹. Noutros, considerava-se

²⁶⁸ Neste sentido, a título de exemplo, foi proposta uma postura pela CML que obrigava ao fornecimento de “pão enrolado em papel de seda ou outros não impressos, [...] e a ser transportado aos domicílios em carros fechados, acabando d’este modo, com o uso dos cestos”, e proibindo a venda em tabuleiros, onde o pão e os bolos estavam, frequentemente expostos à poeira e à chuva (CML, 1909: 673-705). A implementação destas medidas enfrentou alguma resistência por parte da Associação de Classe dos Manipuladores de Pão, que consideravam dar mais trabalho, ser incompatível com o facto de os clientes querem o pão logo que saía do forno, e que o transporte proposto não conseguia aceder a vários pontos da cidade, pelo facto da cidade ser acidentada, a que acrescia o preço a pagar pelo veículo (CML, 1909: 732-733). Chegou-se a acordo na utilização de um “cabaz com duas tampas articuladas e forrados internamente de lona” (CML, 1909: 733, 770-771).

²⁶⁹ Por exemplo, foram simplesmente indeferidos os pedidos de colocação de uma mesa para venda de refrescos na Praça Luís de Camões, de uma mesa para venda de frutas, bolos, etc., na Calçada de Cascão, um tabuleiro para venda de frutos e bolos junto ao Largo de São Domingos, um tabuleiro para venda de bolos e refrescos na Praça do Comércio (CML, 1909: 18), tabuleiros de venda de bolos em vários locais, quiosques de venda de refrescos na Avenida 24 de Julho, na Avenida Ressano Garcia, na Rua da Mouraria e no Largo de Camões (CML, 1909: 51), de um tabuleiro para venda de bolos e frutas no Largo do Rio Seco, uma mesa para venda de refrescos na Avenida Dona Amélia, um tabuleiro para venda de frutos e bolos na Praça Luís de Camões (CML, 1909: 91), uma mesa de café e refrescos, na parte exterior do mercado da Ribeira Nova, quiosque no mercado do peixe e no Mercado Agrícola, venda de bolos e refrescos debaixo do Arco da Rua Augusta (CML, 1909: 137-138), de tabuleiros para venda de bolos e frutas na Rua de São Joaquim e na placa central da Avenida Dona Amélia (CML, 1909: 195), de tabuleiros para venda de bolos e frutas na Rua Direita de Xabregas, Rua da Cruz de Santa Apolónia, Largo do Camões, Praça dos Restauradores, e outros (CML, 1909: 221-222), idêntico pedido para o Largo do Chafariz de Dentro, Calçada da Mouraria, Campo de Santa Clara, Rua de São José, Escadinhas de Santa Catarina e Rua de Santa Cruz ao Castelo (CML, 1909: 281), venda de fruta na Rua do Poço dos Negros (CML, 1909: 561), venda de bolos na Praça Luísa de Camões (CML, 1909: 668), venda de fruta e hortaliças nas Portas de Santo Antão e Largo de Santa Bárbara (CML, 1910: 136), venda de refrescos na Avenida da Liberdade e de bolos e frutas no Largo do Calhariz (CML, 1910: 166), venda de bolos na Rua da Betesga (CML, 1910: 226), venda de frutas na Rua Tomás da Anunciação (CML, 1910: 263), de venda de frutas na Rua do Sol ao Alto do Pina, no Beco do Mirante, na Rua 24 de Julho e no Largo de Santa Justa (CML, 1910: 264), venda de refrescos, frutas e bolos na Rua de São Joaquim ao Calvário, no Largo de São Vicente e no Beco de Alfama

que a localização pretendida interferia com a circulação²⁷⁰, ou que o local era impróprio para a instalação de bancas, interferindo com a imagem que se pretendia para determinados locais²⁷¹.

Era mais facilitada a transferência das licenças para outros titulares (CML, 1909: 51, 105, 151; CML, 1910: 165), ou a obtenção de licenças para ‘lugares volantes’ por não obstruírem a circulação, ainda que sujeitas a revogação em qualquer momento (CML, 1908a: 389).

Apesar de ser progressivamente considerado como indesejável pela CML, em 1956, ainda existiam na cidade 40 739 vendedores ambulantes registados (Pinheiro, 2015: 382). No final da década de 1940, era referido que os hortícolas podiam ser vendidos pelo produtor directamente ao consumidor, sendo transportados “em carroça ou burro através dos bairros da capital” (Pereira, 1949: 77-78) e, mesmo em pleno século XXI, era ainda possível encontrar vestígios destas actividades:

“Apesar de raros, ainda se encontram saloios de barrete preto, e mulheres de lenço atado na cabeça, com os seus burros. Dedicam-se à horticultura e vendem para a cidade. Adaptaram-se às técnicas modernas na rega, nos adubos e nos transportes. Mas nos últimos anos [...] vão-se diluindo [...]” (Mattoso, Daveau & Belo, 2011: 541)

(CML, 1910: 348-349), na Calçada dos Cesteiros e Rua das Freiras Salésias (CML, 1910: 373), na Praça do Comércio e Rua da Escola Politécnica (CML, 1910: 386), na Praça Luís de Camões, Largo das Duas Igrejas, Rua de São Paulo, Largo de São Vicente à Guia e Calçada do Carmo (CML, 1910: 428), Largo do Socorro (CML, 1910: 462), no Jardim Constantino, Travessa do Terreiro do Trigo, Praça das Flores e Calvário (CML, 1910: 475-476), na Rua da Boavista, Rua da Regueira e Largo de Dona Estefânia (CML, 1910: 487), na Rua da Rosa, Travessa do Conde de Soure e Largo de São Roque (CML, 1910: 499-500), na Calçada do Carmo (CML, 1910: 515), na Rua Pascoal de Melo, Rua Conselheiro Monte Verde; Largo do Conde Barão, Rua José Estêvão e Rua Direita de Xabregas (CML, 1910: 545), venda de castanhas na Rua Nova do Amparo, de fruta em Xabregas e Largo da Graça (CML, 1910: 569), venda de castanhas na Rua das Gaivotas e de frutas em Xabregas (CML, 1910: 614), venda de bolos na Rua dos Remédios, Rua José Estêvão e Praça d’Armas (CML, 1910: 680), venda de fruta, bolos e refrescos na Rua da Palma e Rua Conselheiro Morais Soares (CML, 1910: 698), venda de fruta no Largo do Chafariz de Dentro e de bolos na Calçada da Estrela (CML, 1910: 710), venda de fruta na Rua da Mouraria (CML, 1910: 725), venda de bolos e fruta na Rua da Junqueira (CML, 1910: 737), venda de fruta e bolos na Rua do Amparo e Estação de Vapores para Cacilhas (CML, 1910: 770), na Calçada da Glória (CML, 1910: 800) e vários outros pedidos semelhantes (CML, 1910: 583, 597).

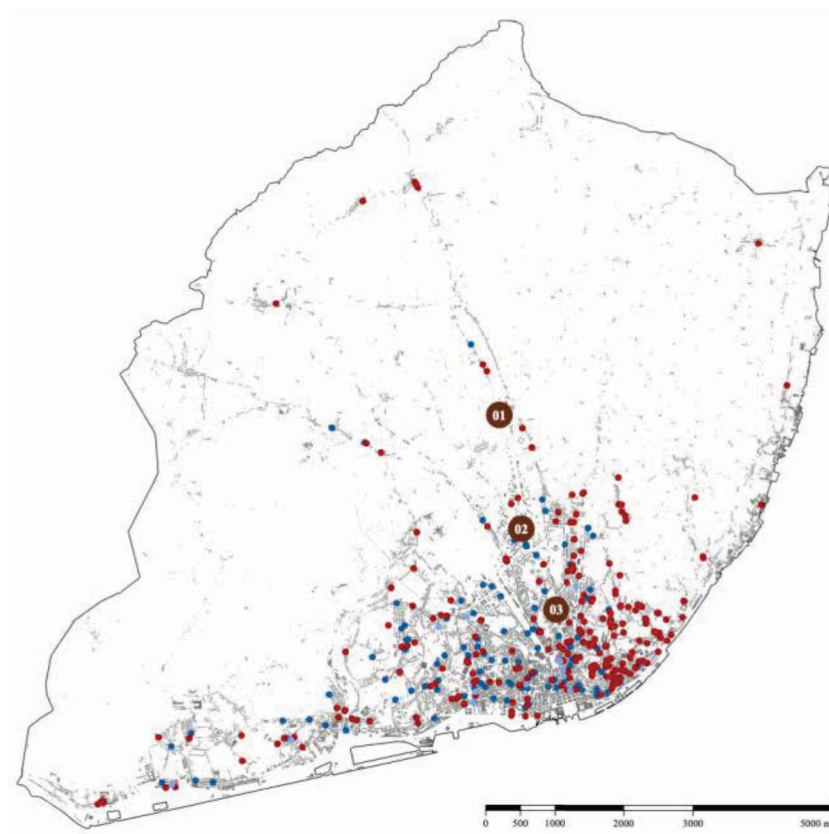
²⁷⁰ Por exemplo, o caso de uma barraca de venda de vinhos, azeites e frutas que se pretendia construir no Mercado Agrícola Municipal, junto ao local de entrada e saída de carroças com peixe (CML, 1908a: 389), da instalação de um cesto de castanhas na Rua Silva e Albuquerque ou de venda de bolos na Praça Luís de Camões (CML, 1909: 547), ou de venda de castanhas na Rua das Fontainhas (CML, 1910: 650).

²⁷¹ Por exemplo, o pedido de instalação de uma mesa de venda de refrescos na Avenida da Liberdade (CML, 1908a: 389), de um tabuleiro de bolos e fruta na Praça do Comércio (CML, 1908a: 427), de um tabuleiro de venda de frutas na Praça Luís de Camões (CML, 1908a: 442), de um tabuleiro de fruta e refrescos na Rua da Bica do Sapato (CML, 1909: 548) e na Avenida Fontes Pereira de Melo (CML, 1910: 448).

4.4.4. Carne e Leite em Lisboa

A venda de carne e de leite configurava, em Lisboa, uma rede própria de percursos, actividades e estabelecimentos que importará descrever no seu conjunto (fig. 4.92). No início do século XX, o gado chegava à cidade normalmente a pé, ou de barco, era inspeccionado e vendido no Mercado Geral de Gados, e era abatido no Matadouro Municipal. A partir daí, a carne era vendida em talhos municipais ou privados — licenciados especificamente para o efeito, no caso do gado bovino. Além disso, várias lojas estavam autorizadas a vender carne de porco fresca ou seca, como veremos.

A venda de leite na cidade constituía outra rede particular (fig. 4.92), dado que, pela sua própria perecibilidade, tinha de ser consumido poucas horas após ser mugido. Tendo uma tradição longa na venda ambulante, no início do século XX, começavam já a surgir vários estabelecimentos dedicados a esse comércio (as vacarias) e de outros lacticínios.



LEGENDA

- 01 Mercado Geral de Gados (1888-1955)
- 02 Matadouro Municipal de Lisboa (1863-1955)
- 03 antigo Matadouro de São Lázaro (séc. XV-1863)
- Lojas de venda de carne
- Vacarias
- Lojas de venda de lacticínios

Figura 4.92 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os espaços alimentares de Carne e Leite existentes em Lisboa, no início do século XX: Mercado Geral de Gados, Matadouro Municipal de Lisboa, antigo Matadouro de São Lázaro e os Estabelecimentos de venda de Carne e Leite, segundo as licenças comerciais pedidas à Câmara Municipal de Lisboa, em 1910. © Mariana Sanchez Salvador.

. Deambulação, venda e abate de animais

Historicamente, dada a perecibilidade da carne, os animais caminhavam — ou eram, até, trazidos de barco — até à cidade, onde eram abatidos, preparados e vendidos.

Na Lisboa medieval, essas actividades tinham lugar nas *carneçarias*, existentes no exterior da Cerca Moura e junto à Alfândega, e que foram substituídas, em 1498, pelo Açougue²⁷² Geral do Terreiro do Paço (CML/DMAC, 2000: 39-43). A nova localização justificava-se “talvez para maior facilidade no desembarque do gado” (Castilho, 1893: 432), esclarecendo, portanto, como o gado aí chegava.

No século XVII, matavam-se, em cada ano, no Açougue “aproximadamente onze mil cabeças de gado vacum, cem mil carneiros, quinze mil cabras e bodes” (Oliveira, 1991 [1620]: 460), além do que se matava em açougues particulares, em mosteiros e casas de fidalgos, ou que eram compradas, para criação e posterior matança. A estes acrescentavam-se cerca de 24 mil porcos. Ainda em 1730, antes da sua destruição pelo Terramoto²⁷³, o Açougue era assim descrito:

“Escreve certo autor estrangeiro: ‘Notável é o açougue principal de Lisboa (sito no terreiro do Paço) tanto pela sua largueza, como pelo seu aceio e ordem. São as paredes interiores revestidas de azulejo, e cobertas de grossa quantidade de peças de carne, penduradas na altura de seis pés, e d’ahi para cima. Cada comprador aponta para a fazenda que deseja, e logo os moços, collocados n’uns balcões ou estrados em volta, lh’a entregam ao longo de uma taboa disposta a drede’.” (Castilho, 1893: 432)

No século XV, cerca de 1437, foi construído um curral no Carmo, junto da cerca do Convento (CML/DMAC, 2000: 41). Também o Campo dos Mártires da Pátria²⁷⁴ tinha já, pelo menos desde o século XVI, albergado as funções de matança do gado para abastecimento da cidade, sendo então conhecido como *Campo do Curral* (Proença, 1982 [1924]: 260). Era aqui, aliás, o sítio do *Curral de São Lázaro*, entre a Escola Médica e a Rua Gomes Freire, no Largo do Mastro, assim descrito:

²⁷² *Açougue* tem origem na palavra árabe *as-sôq*, também origem da palavra *souk*, ainda hoje existente nas cidades islâmicas. Significava ‘mercado de mantimentos’, sendo usado nas cidades portuguesas para descrever os edifícios de mercado central e fixo, enquanto *rossio* e *praça* referiam lugares abertos para comércio itinerante. Era-lhe acrescentada em seguida a especificação, pelo que, em Lisboa, existiam *açougues da carne*, onde se vendia a carne, *açougue do peixe* e *açougue das versas*, onde se vendiam couves e outras hortaliças. Posteriormente, esta designação restringiu-se aos estabelecimentos onde se vendia a carne a retalho (talhos) (Oliveira, 1903a: 526-527; Carita, 1999: 23; Vieira da Silva, 1987a [1900]: 140-141).

²⁷³ Após o Terramoto, decidiu-se não reconstruir o Açougue Geral, e os talhos multiplicaram-se. Mais tarde, a Câmara limitou o número de talhos existentes na capital, fixando-os em 30 talhos e definindo os seus locais. Em 1773, estes talhos localizavam-se: 1) junto ao Cais de Santarém, 2) no Corpo Santo, 3) na Calçada de Santo André, 4) na ‘praça dos leilões’, 5) junto ao Cunhal das Bolas, 6) junto ao Colégio dos Nobres, 7) em Santa Apolónia, 8) em frente às Sete Casas, 9) junto à Igreja da Madalena, 10) na Rua da Inveja, 11) na Rua de São Bento, 13) no Loreto, 14) junto ao Chafariz de Dentro, 15) no “sítio chamado antes do terramoto Portagem”, 16) na Rua dos Poiais de São Bento, 17) na Rua do Bemfornoso, 18) em frente à Igreja de São Paulo, 19) na rua da Inveja, 20) na Mouraria, 21) no Campo de Santa Bárbara, 22) nas Portas da Cruz, 23) na Rua da Cruz de Pau, 24) na Rua dos Ferreiros, 25) na Rua de Santa Marta, 26) na rua por trás da Igreja de São Domingos, 27) no Rato, 28) na Senhora da Boa-Morte, 29) na Rua das Gaivotas e 30) no Hospital (Oliveira, 1911: 403-405). Estes talhos estavam, assim, distribuídos por toda a cidade, assegurando o seu abastecimento de carnes.

²⁷⁴ É, igualmente, conhecido como Campo de Santana, devido a uma ermida aí existente com essa invocação.

“Donde começa outro monte cuberto dolivais, encima do qual estao a hermidia de Sancta Anna; daqui deçe este monte estendendosse num campo em que pasta ho gado que vê para a cidade, com huã praça onde se mata; junto desta praça estaa a ygreja de Sam Lazaro.” (Cristóvão Rodrigues, citado por CML/DMAC, 2000: 61-62)

Os currais eram locais muito insalubres e de cheiro pouco agradável, perturbando os residentes — como o caso do Campo do Curral que “incomodava a vizinhança com o cheiro das imundices das rezes abatidas” (Martins, 1945: 41). Tendiam, por isso, a estabelecer-se, cada vez mais, fora das povoações.

Outras actividades, como a venda de animais, continuavam a ter lugar em vários sítios da cidade²⁷⁵. Por exemplo, no século XVIII, havia venda de porcos nos campos *do Curral, de Santa Bárbara e de Santa Clara* (Sequeira, 1967a [1916]: 128). Pela mesma altura, ocorria já, no Largo de São Domingos, a ‘Feira das Bestas’ (Sequeira, 1967b [1918]: 123).

Este era, também, o local onde historicamente se vendiam os perus de Natal²⁷⁶, que chegavam à cidade vindos da Região Saloia “em bandos numerosos, guardados por regatões que empunhavam uma longa cana terminada num trapo” (Guimarães, 2001: 105). Esta tradição manteve-se por muito tempo, já bem entrado o século XX (fig. 4.93). Aliás, em 1911, integrava um artigo sobre ‘aspectos lisboetas’, da autoria de Caetano Alberto, no jornal *Occidente*:

“Agora, por este tempo das festas [Natal], vem juntar-se a estes solípedes transeuntes [cabras e vacas], os bípedes galináceos perus, que, em bandos, percorrem as ruas soltando os seus grus grus, capitaneados pelos vendedores que lá os vão encaminhando com compridas canas á guisa de pampilho de guiar touros. [...] vão, em geral, acampar no largo de S. Domingos, junto ao Rocio e então constitue-se ali um mercado destas aves, em ranchos cada qual com seus donos. [...] Muitas vezes esses rebanhos representam centenas de perus e dúzias de compradores, o que movimentava extraordinariamente este quadro dos mais pitorescos que Lisboa oferece.” (Occidente, 1911a: 7)

Os vendedores apregoavam ‘Mercó casal de perus. Peru saloio. É saloio’ (Guimarães, 2001: 105), embora, por vezes, nem fosse necessário, por já se saber que era aí que estariam:

“Quanto aos perús, ás vezes nem é preciso apregoal-os, porque os vendedores estacionam n’um largo, como por exemplo o de S. Domingos; o trabalho dos saloios resume-se então em evitar que os perús se tresmalham ou em agrupal-os se elles se tresmalharam.” (Pimentel, 1908: 16)

Já no final do século XVII, se tentava proibir a deambulação de animais, dado que estes “andavam soltos ao pasto pelas ruas mais públicas animais de vários géneros” (Castilho, 1966 [1903]: 183).

²⁷⁵ Frei Nicolau de Oliveira (1991 [1620]: 444-445) estimava que se vendessem, anualmente, em Lisboa cerca de 300 mil galinhas por ano — excluindo as que chegavam do termo e não iam à praça pública, e excluindo as galinhas caseiras —, 11 mil frangos, 5 mil perus, 6 mil patos, incontáveis ovos, 1000 perdizes e coelhos por semana, e 3 mil cabritos, sem contar com os que se vendiam pelas ruas todos os dias e às terças-feiras, e a que se somavam os do termo, que seriam “outro tanto; para mais e não para menos”.

²⁷⁶ Outros locais que estavam destinados à venda de perus eram o Mercado da Praça da Figueira (depois das 14h e até anoitecer) e o Campo de Santa Clara (CML, 1863a).

Figura 4.93 – Venda ambulante de perus na época do Natal (19--).
Paulo Guedes. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/PAG/000060).

Com o avanço da ciência, da medicina humana e veterinária, conhecimento sobre os seres vivos, e hábitos requeridos na preparação e conservação de alimentos (CML/DMAC, 2000: 24), começaram a desenvolver-se preocupações com a higiene e limpeza, que levaram a novas regulamentações sobre o abastecimento de carne, e à reflexão sobre os espaços em que ocorriam estas actividades.

Assim, com o Edital de 26 de Outubro de 1835, passou a ser proibido matar e esfolar porcos nas ruas da capital (CML/DMAC, 2000: 24; Sá, 1992: 24), uma prática que, entre outras, “contrariavam o teor urbano desejável”²⁷⁷ (França, 1980: 60). O mesmo Edital proibia a existência de cabras em Lisboa e no seu Termo (‘animais daninhos’ que causavam prejuízos às plantações), com excepção de uma ou duas cabras, no interior de quintas ou edifícios, para abastecimento exclusivo de leite (Sá, 1992: 24).

“Em 1835 ainda se matavam e chamuscavam porcos [...]. Este uso perpetrava-se, com grave escândalo dos estrangeiros, em quasi todas as ruas e praças da cidade, e a sua proibição, feita n’este anno, custou a vingar. Era um uso velho de sete seculos [...]. Mas a proibição surgiu com o edital da Câmara, de 26 de outubro d’esse anno. [...] Em agosto d’este anno, foram tambem prohibidas as cabras dentro da cidade.” (Freire, s.d./a: 472)

A proibição de “matar e chamuscar porcos” voltou a integrar a Postura camarária publicada por edital em 1863, bem como a “divagação de quaesquer aves ou outros animaes que tenham dono”, sob pena de multa (CML, 1863b).

²⁷⁷ A proibição das matanças integrava um plano de limpeza da capital, proposto por Ventura da Silva, em 1835, juntamente com a limpeza das ruas (três vezes por semana), a instalação de casas-de-banho e mictórios públicos, a recolha nocturna de ‘imundícias’ — organizada segundo departamentos encarregues de cada zona da cidade, equipados com abegoarias e carros de limpeza — e o seu depósito em cais de onde seriam removidas por barcos. As zonas do Norte da cidade possuiriam remoção de dejectos para os campos, onde contribuiriam para os fertilizar. O plano previa, ainda, a remoção de indústrias como a dos curtumes e de ‘outros produtos nocivos’, e a pintura das casas a cor-de-rosa, a cada 3 anos, porque a luz branca feria os olhos (Pinheiro, 2015: 229).

Em 1857, foi criado o Serviço de Inspeção Sanitária camarário, e o Regulamento de Polícia Municipal Sanitária das Carnes Verdes. Foram criados por este serviço Postos de Despacho²⁷⁸, onde os marchantes levavam a carne abatida fora da cidade, sendo acompanhados por fiscais até ao Matadouro, onde a carne era inspeccionada, antes de ser permitida a sua venda. A partir de 1865, passou a ser possível vender esta carne, desde que acompanhadas por guias de veterinários, após a sua inspeção (CML/DMAC, 2000: 25). Outras medidas foram adoptadas durante as décadas de 1870 e 1880.

Na sessão camarária de 4 de Fevereiro de 1909, foi proposta uma Postura que visava proibir os mercados de gado bovino, lanígero, caprino e suíno (além dos que já existiam), sob pena de 10\$000 réis de multa (secção 1^a), a proibição de abate de gado bovino, lanígero, caprino ou suíno, fora dos matadouros municipais, sob multa semelhante, excepto para consumo particular (secção 2^a), e a proibição de pastagem de gado bravo na cidade, excepto em propriedades muradas ou resguardadas por sebes ou valados, que os animais não pudessem transpor (secção 3^a) (CML, 1909: 84-85, 263). A Postura regulava, também, a condução de gado manso (bois ou vacas) pela cidade²⁷⁹, e proibia conduzir ou manter porcos dentro de Lisboa (CML, 1909: 86), com uma curiosa excepção:

“Exceptuam se do disposto n’este artigo os leitões ou os suínos adultos que se dirigirem directamente ao Mercado Geral de Gados ou ao Matadouro Municipal, e, bem assim, os que desembarcando em Alcantara seguirem acto continuo para o Caminho de Ferro.” (CML, 1909: 86)

Esta postura, com redacção semelhante, voltou à mesa a 6 de Maio desse ano, sendo então aprovada, e tendo entrado em vigor seis meses mais tarde (CML, 1909: 260-263).

Apesar destas disposições, continuava a existir um número significativo de animais que eram criados no interior da própria cidade. Por exemplo, Moraes (1889: 514-515) estima que existissem, só no 3º Bairro de Lisboa, 1148 bovinos, 1889 ovinos, 340 caprinos e 194 suínos.

“[...] por todo o lado, os cidadãos criavam, eles próprios, muitos dos animais que consumiam, dentro da mesma cidade ou nas hortas que as circundavam. [...] As chamadas aves de capoeira — galinhas, patos, frangos, adens — criados nas traseiras da habitação ou vagueando à vontade pelas ruas, debicando os desperdícios, raramente chamavam a atenção da municipalidade.” (Gonçalves, 2019b: 71)

²⁷⁸ O número de Postos de Despacho aumentou na cidade após a aprovação de uma Portaria que, em 1883, alargou a fiscalização sanitária ao gado suíno (CML/DMAC, 2000: 25-26).

²⁷⁹ A condução do gado manso (bois ou vacas), tinha de ser conduzido por um guardador maior de 18 anos, em manadas inferiores a 30 reses e mantendo uma distância de 200 metros entre duas manadas. O gado ovino, caprino e outro gado miúdo não podia ser conduzido pela cidade senão em rebanhos de, pelo menos, vinte cabeças, ou com as reses atreladas duas a duas (CML, 1909: 86).

. Mercado Geral de Gados (1888-1955)

Todo o gado que entrava em Lisboa tinha de passar, obrigatoriamente, pelo Mercado Geral de Gados — quer se destinasse ao Matadouro Municipal, quer tivesse sido adquirido por particulares. Aqui, os animais eram inspecionados, segundo um horário oficial. A inspeção implicava o pagamento de uma taxa, estando também tabelado o valor diário de estadia por cabeça, se necessário (Occidente, 1888: 235). Em qualquer caso, o gado não podia aí permanecer mais de 48 horas (CML, 1907a). Só os animais que obtivessem o certificado de saúde é que podiam seguir para o Matadouro (CML/DMAC, 2000: 57).

O Mercado Geral de Gados foi inaugurado em Outubro de 1888, destinando-se à “exposição permanente e venda de gado vacum, lanígero, suíno, cavalar e outros” (CML/DMAC, 2000: 57), e tendo um contrato de concessão de 85 anos. O autor do projecto foi o arquitecto Parente da Silva, posteriormente modificado por Machado Faria e Maia (CML/DMAC, 2000: 57; Occidente, 1888: 235).

O edifício localizava-se ‘nuns terrenos situados entre o Campo Pequeno e o Campo Grande’ (fig. 4.94) (CML/DMAC, 2000: 57), onde veio a localizar-se a Feira Popular (1961). Tinha cerca de 200 m de largura e 100 m de comprimento, e acesso fácil a partir da linha de cintura do caminho-de-ferro que aí tinha um apeadeiro (Occidente, 1888: 235).

Figura 4.94 – Mercado Geral de Gados: fotografia aérea (195-). Mário de Oliveira. Arquivo Municipal de Lisboa (MAO000444).

Figura 4.95 – Vista geral do Mercado Geral de Gados. Desenho de Casellas (Occidente, 1888: 236).

Na sua fachada principal, encontravam-se três largos portões de ferro, marcados por pilares de alvenaria (fig. 4.95) — dois dos quais ainda se podem observar no local.

“Seguiam-se, de cada lado, dois pavilhões de dois pisos, onde funcionavam as secretarias, e duas longas construções de um só piso que serviam de recolhimento do gado caprino, lanígero e ovídeo. Cada ângulo desta frente era rematado em frontispício semelhante à frontaria dos pavilhões. Nos lados norte e sul situavam-se os edifícios das abegoarias de gado bovino. O lado ocidental fechava o mercado com construções idênticas às da frente principal, tendo ao centro a cavaleriça. No centro do recinto situava-se uma bonita construção composta por dois octógonos formando dois pisos e coroada com uma grande cúpula e lanternim. Era aqui que se efectuavam as transacções chamando-se, por esse motivo, Bolsa.” (CML/DMAC, 2000: 57)

O Mercado Geral de Gados tinha capacidade para albergar cerca de 1000 bois, 2000 ovelhas, carneiros e cabras, 500 porcos e 200 cavalos, dispondo de telheiros onde estes animais podiam ser expostos e uma enfermaria para tratar aqueles que estivessem doentes. Todos os empregados usavam uniforme (CML/DMAC, 2000: 57; Occidente, 1888: 235).

A gestão do Mercado Geral de Gados trazia, anualmente, cerca de 3150\$000 réis de receita à Câmara Municipal de Lisboa (CML, 1909: 722; CML, 1910: 830). Manteve-se em funcionamento até Dezembro de 1955, dada a inauguração do Matadouro-Frigorífico dos Olivais (CML/DMAC, 2000: 57).

. Matadouro de São Lázaro

Até meados do século XIX, o matadouro mais importante era o Matadouro de São Lázaro. Existente desde o século XV, terá sido construído entre 1390 e 1461, sobre o antigo Curral de São Lázaro (CML/DMAC, 2000: 62). A sua localização foi, durante muito tempo, considerada ideal (fig. 4.96), pela facilidade de acesso, ser fora da cidade e ser um sítio arejado, amplo e com água abundante.

O seu funcionamento foi regido por diversos regulamentos. A Postura de 1863, por exemplo, proibia a condução de gado manso para o Matadouro após as 9 da manhã, entre 1 de Abril e 30 de Setembro, e após as 10 da manhã, de 1 de Outubro a 31 de Março. O gado bravo não podia aí dirigir-se “antes da 1 hora ou depois das 2 da noite” e apenas às quintas-feiras em Julho e Agosto (CML, 1863b).

“O gado bravo só podia entrar no Matadouro à Quinta-feira e apenas aí podia permanecer por um período máximo de 48 horas. Era permitido aos judeus abater o seu gado no Matadouro de S. Lázaro, segundo o ritual israelita, mas em local oculto.” (CML/DMAC, 2000: 62)

O transporte da carne do Matadouro para os talhos era feito em “carros cobertos, asseados e puxados a cavalgaduras, também cobertas e limpas, não se admitindo o transporte em cargas nem em carroças ou carros de bois” (CML/DMAC, 2000: 62). Ainda assim, ocorriam uma série de ‘abusos’, incluindo a matança de rezes doentes, magras e exaustas, desaparecimento de carne e outros produtos, e introdução de produtos em estado duvidoso, durante a noite.

Com os novos regulamentos, os serviços passaram a ser controlados por um Cirurgião-Chefe de Fiscalização Sanitária, encarregue da inspeção em vida das rezes, e por dois cirurgiões, a partir de 1840. Em 1854, um Médico Veterinário passou a estar encarregue, pela primeira vez, da “fiscalização sanitária do gado vivo e post-mortem do Matadouro” (CML/DMAC, 2000: 25). Segundo o Regulamento de 1857, este médico veterinário ficava obrigado a vistoriar o gado de manhã, supervisionar a matança à tarde, e examinar a carne e vísceras obtidas — enviando o que não estivesse em condições, para o “lugar do costume (Vale Escuro), sendo antes essas partes cortadas e estragadas com ácido sulfúrico” (CML/DMAC, 2000: 35).

Estas preocupações higiénicas coincidiam com o aumento do consumo de carne e produtos lácteos em Lisboa, a partir de meados do século XIX, influenciado pelo fenómeno de urbanização experienciado pelo país. Em 1848-49, o consumo de carne no distrito era de 18.2 kg/habitante — o segundo maior do país (a seguir a Bragança), enquanto a média nacional rondava os 8.9 kg/habitante, quase metade. No entanto, no concelho de Lisboa, este consumo atingia os 24.8 kg/habitante (Justino, 1988: 146-148).

Para fazer face a esta procura, Justino (1988: 148) estima que tivessem sido abatidos no concelho de Lisboa, em 1849, 18 068 bovinos adultos, 2007 vitelas, 4631 ovinos e 11 844 suínos, num total de 36 550 rezes. No Porto, teriam sido abatidos, em período equivalente, cerca de um terço. Em 1869, o número de bois abatidos para consumo, só em Lisboa, ultrapassou o volume total de animais exportados a nível nacional: 24 371 animais abatidos, face a 22 201 animais exportados (Pereira, 1971: 126).

Rapidamente, e face a estas preocupações, o Matadouro de São Lázaro revelou-se insuficiente para alimentar a cidade no volume e condições desejadas, pelo que encerrou após a inauguração do novo Matadouro Municipal (CML/DMAC, 2000: 63). Havia, também um Matadouro em Benfica, mandado encerrar a 9 de Novembro de 1887, centralizando-se, a partir de então, o abate de carne no matadouro central (CML/DMAC, 2000: 26).

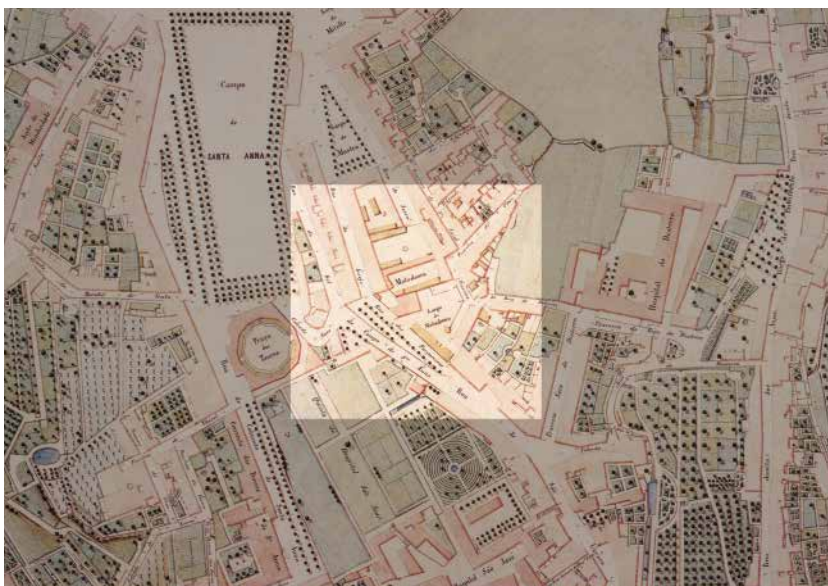


Figura 4.96 – Localização do antigo Matadouro de São Lázaro. A partir da Carta n.º 28, do levantamento *Atlas da Carta Topográfica de Lisboa* dirigido por Filipe Folque (1856-1858) © Mariana Sanchez Salvador.

. Matadouro Municipal de Lisboa (1863-1955)

O *Matadouro Municipal* inaugurou, em Picoas²⁸⁰, a 1 de Janeiro de 1863 (fig. 4.97). Foi construído na Praça de José Fontana — topónimo adoptado em 1915 (Araújo, 1939b: 57) — então conhecida como Largo do Matadouro, ou antiga Cruz do Taboado. O novo Matadouro era, assim, também conhecido como Matadouro da Cruz do Taboado ou Matadouro das Picoas.

O projecto foi de José Pedro Peserat e ocupava uma área de 13 320 m², sendo composto por vários edifícios que configuravam uma forma rectangular com 120 m por 111 m. Tinha a sua fachada principal voltada para Sul, com dois pisos. No piso inferior, localizavam-se “os escritórios da administração, as instalações do porteiro e do guarda da alfândega de consumo, a estação do guarda municipal e a habitação do ajudante do fiel”, enquanto no piso superior eram as dependências do cómodo e do fiel (CML/DMAC, 2000: 66). Estes dois corpos, que compunham a fachada principal, estavam separados por um longo corredor que ligava a porta principal à casa da matança.

“Nos dois ângulos formados pela união dos dois lados do rectângulo situavam-se o recinto de pesagem do gado vivo e um talho municipal.” (CML/DMAC, 2000: 66)

Na fachada Norte, havia seis casas destinadas à arrumação de carvão e outros objectos, vestiários, oficinas de carpintaria, serralharia e funilaria, enxugadouro de tripas, oficina de preparação de tripas, dobradas e fusão de sebo. O corpo Nascente incluía uma abegoaria ao centro, com três compartimentos (dois quartos e uma cozinha), ligando-se ao redil e ao estábulo de vitelas. Existia, ainda, um pátio de despejos, com tanques de lavagem, latrinas e portas de saída dos estrumes. A fachada Oeste tinha outra abegoaria, cavaliçaria e redil, e dois pátios de serviço, com bebedouros (CML/DMAC, 2000: 66).

“Ao centro do edifício erguia-se a casa de matança de gado, [...] dividida em cinco naves por quatro ordens de colunas de ferro de 4.86 m de altura e 0.28 m de diâmetro. A nave central era limitada por duas ordens de 13 colunas e as quatro naves laterais, destinadas às operações de preparação do gado, eram limitadas por duas ordens de sete colunas que serviam para sustentar o madeiramento; sujeitar o gado para abater (através de argolas); para o serviço das águas (18 torneiras) e para a iluminação (36 candeeiros para gás).” (CML/DMAC, 2000: 66-67)

Nos cantos da casa da matança, havia quatro compartimentos: dois para matança de vitelas e “gado dos israelitas”, a norte, e dois para carneiros, a sul. Esta comunicava, ainda, com um espaço de armazenamento da carne preparada, e outro para pesagem da carne limpa (CML/DMAC, 2000: 67).

“O corpo central, separado dos outros por uma avenida de 24 m de largura, terminava na fachada principal por duas portas de ferro. Esta avenida era dividida por grades de ferro em cinco pátios: dois para exame do gado vivo; um para depósito do gado pesado e dois para serviço.” (CML/DMAC, 2000: 67)

²⁸⁰ Antes da sua construção definitiva aqui, a Câmara Municipal deliberou a sua instalação em vários locais, incluindo a Pampulha, o Vale Escuro ou terrenos junto à Gomes Freire (CML/DMAC, 2000: 65).

Figura 4.97 – Matadouro Municipal de Lisboa (1955). Armando Maia Serôdio. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/SER/000806).

Figura 4.98 – Matadouro Municipal de Lisboa: currais de gado bovino (1955). Armando Maia Serôdio (reenquadrada). Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/SER/000823).

Figura 4.99 – Matadouro Municipal de Lisboa, interior (anterior a 1893). Francesco Rocchini. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ROC/000115).

O edifício era envolvido por uma rua de 12 m de largura, e tinha, a nascente, portas para a saída do estrume e entrada do gado. A norte e a poente, havia sete portas para os subterrâneos, onde se situavam as oficinas de salga de peles e a arrecadação do sebo. Era construído em alvenaria, com tecto forrado a chapa de zinco, chão lajeado nas oficinas e pátio de despejo, asfaltado na casa da matança e em calçada nos corredores e pátios. Dispunha de ventilação natural, e tinha uma boa rede de água e esgotos.

O Matadouro tinha a particularidade de ser atravessado, nas naves centrais e na casa da matança, por uma linha férrea para transporte dos diversos géneros em carros de ferro com 4 rodas, com cerca de 421 metros. Era feita, assim, a comunicação com as oficinas, os postigos através dos quais se acedia aos armazéns de salga e do sebo, o pátio de despejo e a arrecadação de carvão (CML/DMAC, 2000: 67).

“Este matadouro tinha as mais adequadas instalações e o mais avançado equipamento da época. Foi construído de acordo com os conhecimentos científicos e técnicos que permitiam, na altura, combater o carácter de insalubridade inerente a este tipo de estabelecimentos. À data da sua inauguração foi considerado o melhor da Europa.” (CML/DMAC, 2000: 67).

Os animais aí abatidos provinham de todo o país, estimando-se um total de 26 272 cabeças, em 1876-1877, provenientes de Além-Douro (7500 cabeças, 28%), da Beira-Alta (2500 cabeças, 9%), do Alentejo (5900 cabeças, 22%), do Algarve (600 cabeças, 3%), do Ribatejo (600 cabeças, 3%), e outras procedências (3172 cabeças, 12%) e, até, de Espanha (6000 cabeças (23%) (Justino, 1988: 255).

A carne limpa obtida no Matadouro foi aumentando significativamente, de 5835 m³ em 1873-1877, para 11 404 m³ em 1903-1907, e 11 317 m³ em 1908-1912. Quando confrontados com a população lisboeta, estes números indicam um aumento do consumo de carne per capita de 25.5 kg para 36 kg entre 1873 e 1892, verificando-se uma quebra até 1912, para os 26.7 kg. No entanto, o número de animais abatidos não aumentou na mesma proporção, o que indicará uma maior eficiência no tratamento das carcaças (até 15%), melhorias no processo de engorda e menores perdas de peso devido à utilização do transporte ferroviário (Justino, 1989: 120-121). A carne do Matadouro era transportada para os talhos em carros especiais, segundo modelo aprovado pela Câmara Municipal²⁸¹, que ia sendo afinado.

As matanças que aí tinham lugar na Páscoa atraíam “muitos curiosos.” (Proença, 1982 [1924]: 431). Em 1904, a *Ilustração Portuguesa* (1904a: 363) noticiava que a Matança Grande havia começado de madrugada e terminado às 14h, tendo sido abatidos, nessa Sexta-feira Santa, 144 bois, 196 vitelos, 290 carneiros e 224 porcos. Realizaram-se até ao seu encerramento definitivo, em 1955²⁸²:

²⁸¹ Perante um pedido de aprovação das “condições para a arrematação em praça da construção d’um carro destinado á condução de carne para talhos”, o vereador Miranda do Valle propôs que fossem acrescentados os requisitos dos taipais serem forrados interiormente de zinco nº 12 até á altura das persianas, que as persianas fossem forradas interiormente de rede de arame de malha de 2 milímetros, e que a carroça fosse “pintada a tinta Ripolin de côr marfim e que tenha pintadas no taipal da frente as armas da Camara, com a altura de 0.50m” (CML, 1909: 200-201), mostrando bem o nível de detalhe pretendido com estas condições.

²⁸² A última destas *grandes matanças* ocorreu em Abril de 1955, tendo cessado, por completo, funções no último dia do mês, dia 30 de Abril, um sábado, ao fim de 92 anos de funcionamento (CML/DMAC, 2000: 70).

Ao entrar no século XX, tornavam-se já evidentes os problemas da localização do Matadouro numa área que começava a ser urbanizada. Em Janeiro de 1909, a Câmara Municipal foi informada da queixa dos moradores da Avenida Ressano Garcia (actual Avenida da República) relativa aos maus cheiros que exalavam os carros que passavam com ‘immundícies provenientes do Matadouro’, transporte que ocorria entre a 1 e as 3 da manhã (CML, 1909: 5-6).

A deslocação do Matadouro para ‘local mais apropriado’²⁸³ discutia-se desde, pelo menos, 1908 (CML, 1908a: 398), sendo enaltecidas as vantagens da “aquisição d’um terreno entre Olivais e Sacavem, com a superfície suficiente para a construção d’um Matadouro, d’um mercado de gados e d’um bairro operario” (CML, 1909: 6). Era, também, defendida a necessidade de se levar “a efeito a construção de um grande frigorífico” (CML, 1908a: 410), tendo as actividades do Matadouro sido definitivamente deslocadas para o Matadouro-Frigorífico dos Olivais (1954), em 1955.

. Lojas, Talhos Privados e Talhos Municipais

No início do século XX, existiam Talhos Municipais e Talhos Privados. Os talhos privados estavam sujeitos à aprovação de licença pela Câmara Municipal (CML, 1907b) e estavam, historicamente, isentos do pagamento de contribuições como o real d’água. Em 1823, existiam em Lisboa 53 talhos, número que foi aumentando, à medida que se foram espalhando pela cidade. Em 1856, existiam 87 talhos e, em 1878, 139 talhos. Estes talhos privados conseguiam exercer uma espécie de monopólio do comércio de carne, agindo como um todo, e levando à falência aqueles que tentavam manter uma actividade independente (CML/DMAC, 2000: 47-52). Assim, a Câmara procurou limitá-los:

“Em 8 de Agosto de 1901, o executivo de Hintze Ribeiro avocava o direito de limitar o número de talhos particulares existentes na capital, de proibir a venda de carne de gado não abatido no matadouro municipal e de alterar os direitos de consumo, [...]” (Nunes, 2017: 25)

Uma Postura nesse sentido foi adoptada pela CML a 21 de Janeiro de 1903 (CML, 1909: 211) e renovada em Abril de 1907 — pelo que, em 1908, o número de talhos existentes estava, ainda, limitado a 150, incluindo tanto talhos fixos como ambulantes (Art.º 3º, CML, 1907b). Esta medida era fortemente contestada pela Associação de Classe de Cortadores Lisbonenses, que a consideravam atentatória da liberdade de comércio e prejudicial aos interesses legítimos da sua classe (CML, 1908a: 389).

A obtenção de licenças dos talhos ambulantes estava sujeita a regras específicas, como possuir uma carroça de modelo aprovado pela Câmara, o cumprimento das prescrições higiénicas, ter um consumo mínimo de seis reses bovinas por semana, e vender a carne segundo as tabelas aprovadas pela Câmara

²⁸³ O terreno do Matadouro deveria ser dividido em dois, de forma a que a frente para Avenida Fontes Pereira de Melo fosse vendida em lotes para construções particulares e a parte virada para o Largo da Cruz do Taboado fosse ocupado por um novo mercado — onde foi, efectivamente, construído o Mercado 31 de Janeiro. Pretendia-se, assim, resolver dois dos melhoramentos que os residentes do bairro da Estefânia e Camões mais careciam: a instalação de um mercado de proximidade, e o afastamento do Matadouro (CML, 1909: 6-132).

(CML, 1908a: 408). Devia, ainda, ser submetido o percurso a percorrer a aprovação, podendo a licença ser negada se a área estivesse “suficientemente servida de talhos fixos” (Art.º 4º, CML, 1907b). Para os talhos fixos, exigia-se uma vistoria para verificação das condições sanitárias das instalações, definindo-se áreas, organização, condições de ventilação e iluminação, água e esgotos.

Em 1909, vários talhos pertencentes à Companhia Mercantil dos Emprezares d’Açougues foram alvo de pedido de transferência de titularidade para indivíduos, como os talhos nº 76, nº 144, nº 140, nº 230, nº 265, nº 104 e nº 260 (CML, 1909: 50). Uma licença concedida podia ser trespassada (CML, 1909: 434; CML, 1910: 34, 405, 424, 528) ou transferida para outra morada (CML, 1909: 106, 240, 334, 377; CML, 1910: 566, 595). Dos talhos existentes em Lisboa, em 1913, 27 tinham sido criados pela ‘Companhia Inglesa’, onde se vendia carne do lombo a 560 réis/kg (Marques, 1991: 624).

Apesar das repetidas contestações (CML, 1909: 211, 291, 475, 486; CML, 1910: 690, 704, 736), a limitação no número de talhos manteve-se, em parte por inércia do Governo central²⁸⁴, a quem competia dar o aval, por Decreto de 1901, bem como falta de informação sobre o estado do abastecimento nacional de carne (CML, 1909: 300, 475). Alguns vereadores eram mesmo, activamente, a favor da abolição deste limite, como Miranda do Valle (CML, 1910: 98) e o Dr. Cunha e Costa (CML, 1909: 301).

Após a implantação da República, parecia que este Decreto de 1901 poderia ser finalmente abolido (CML, 1910: 690-691), mas, em 1926, era ainda aprovada em Edital a fixação do número de talhos em Lisboa num máximo de 300 estabelecimentos (CML, 1926).

Existiam, igualmente, Talhos Municipais, “fornecidos por funcionários do município credenciados junto dos produtores [...] que se encarregariam de arranjar nos mercados as melhores carnes aos preços mais convenientes” (CML/DMAC, 2000: 52), exercendo funções de reguladores de preço. A criação destes talhos havia sido aprovada em 1871, para venda de carne por categorias, venda ambulante, venda ao domicílio e exactidão de pesos — traduzindo-se em diferentes modelos, fixos e ambulantes:

“Para efeito da venda a retalho das rezes abatidas por conta dos talhos municipais, emprega a Câmara diferentes sistemas. Tem talhos fixos, uns em casas arrendadas, outros em casas próprias, ou gratuitamente cedidas; tem carroças grandes de 4 rodas puxadas por um boi, acompanhadas do pessoal necessário – talhos ambulantes; tem distribuição domiciliária, em pequenas carroças, umas apenas conduzidas pelo distribuidor, outras puxadas por um cavalo ou muar, e ainda algumas destinadas a distribuição em áreas mais remotas, puxadas por dois animais e guiadas da almofada.” (Relatório da Comissão, citado por CML/DMAC, 2000: 53)

²⁸⁴ Relembre-se que, até 5 de Outubro de 1910, o Governo central era monárquico, enquanto o executivo da Câmara Municipal de Lisboa era republicano, resultando daqui várias entropias ao funcionamento da cidade. Após a implantação da República, o vereador Miranda do Valle enfatizava como o problema de abastecimento de carne dependia da concertação com os Ministros do Fomento, das Finanças e da Marinha (CML, 1910: 690-691).

Figura 4.100 – Talho na Rua da Escola Politécnica (19--). Ferreira da Cunha. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/FEC/000484).

Figura 4.101 – Talho nº168, na Rua das Amoreiras (1908). Machado & Souza. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/003/FAN/000098).

Figura 4.102 – Talho ambulante de tracção animal, no final do século XIX (anterior a 1893). Francesco Rocchini. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/ROC/000114).

Os Talhos Municipais rendiam anualmente à Câmara cerca de 662 235\$000 réis (CML, 1910: 831) — um valor quase 20 vezes superior ao das receitas geradas pelo Mercado 24 de Julho. No campo das despesas, elencavam-se aquelas com pessoal (35 878\$500), carne (502 800\$000), imposto de consumo (93 591\$390), preparação de gado (18 223\$200) e despesas diversas (8570\$000) (CML, 1910: 836).

Em 1900, existiriam 9 talhos municipais fixos (empregando um cortador, um ajudante e um distribuidor), 4 talhos ambulantes (com um carreiro, um cortador e um distribuidor), e 23 carroças para distribuição domiciliária (CML/DMAC, 2000: 53). Estes talhos ambulantes eram já descritos por Júlio de Castilho no final do século XIX, constatando a ironia do modelo (fig. 4.102):

“No Verão de 1881 percorria Lisboa o talho municipal, grande carro fúnebre de vacas mortas puxadas a boi vivo; mesmo nas barbas do inconsolável bruto, obrigado a vender lombo e alcatra dos seus infelizes semelhantes, retinha ironicamente uma campainha, que era o *pregão* com que o agente municipal se anunciava às cozinheiras.” (Castilho, 1966 [1903]: 231)

A regulação dos preços era feita através da publicação de tabelas, frequentemente actualizadas. Referiam-se exclusivamente aos preços da carne de vaca fresca e suas miudezas (por exemplo, CML, 1907b; CML, 1908b; CML, 1910: 45), o que não surpreende, se considerado que a Postura municipal, de 1907, que regulava o abastecimento de carne à cidade, explicitava, no artigo 7º:

“As carnes de rezes bovinas, ovinas ou caprinas e miudezas de vitella só podem ser vendidas nos talhos municipaes e particulares que actualmente existem [...]. Continua a ser permitida a venda e preparação de carne de porco e seus derivados, nos talhos que para isso obtiverem licença.” (CML, 1907b)

A carne de porco e outras (como a de aves) estavam, portanto, à margem deste regime. De facto, das licenças comerciais pedidas à CML, em 1910, 261 referiam a venda de carne e produtos de charcutaria (ANEXO J). Em 164 estabelecimentos, era vendida ‘carne de porco fresca’, 24 vendiam charcutaria (salsichas e chouriços), 15 referiam-se a ‘miudezas de vaca’, 2 a ‘carne seca’, 6 vendiam galinhas e outras aves, e 16 referiam ‘criação de animais’ (fig. 4.92).

Os pedidos feitos para venda de carne de porco fresca, toucinho, etc. eram, aliás, geralmente deferidos, eventualmente mediante parecer de uma delegação de saúde (CML, 1909: 33-34, 587, 668, 686, 702, 737, 809, 828, 842; CML, 1910: 51, 67, 118, 184, 267, 515, 615, 627, 711, 753, 783). Apesar disso, a Câmara chegou a ponderar introduzir salsicharias municipais para “para evitar os possíveis desmandos gananciosos dos commerciantes de carne de porco” (CML, 1909: 569).

Os estabelecimentos de venda de carne de porco e charcutaria concentravam-se principalmente nos bairros residenciais consolidados, como a Baixa, Chiado, Bairro Alto, Príncipe Real até ao Rato e Campo de Ourique, pela colina de Santa Catarina a São Bento, Lapa/Santos e Alcântara (fig. 4.92). Contudo, havia uma concentração clara em torno do Castelo, Mouraria a Alfama, pela Graça à Penha de França e até Arroios. Outras concentrações pontuais podiam ser observadas no Arco do Cego, Campo Pequeno/Campo Grande, Olivais, Paço do Lumiar, São Domingos de Benfica e Belém.

No início do século XX, o abastecimento de carne tinha evoluído significativamente face às práticas mais antigas, facto perante o qual Júlio de Castilho não podia deixar de desabafar:

“Hoje o esplêndido matadouro da Cruz do Taboado, os muitos talhos fixos, livres, libérrimos, e os talhos ambulantes nos carros municipais, poupam à população lisbonense os incómodos a que se calcula esteve sujeita em antigas eras.” (Castilho, 1966 [1903]: 204)

Isto não significava, contudo, que esse abastecimento estivesse isento de desafios. De facto, a escassez de carne — particularmente de carne de vaca — era reconhecida como um dos principais problemas a resolver, já em 1908, pelo Vereador Mirando do Valle²⁸⁵ (CML, 1908a: 399) e novamente, em 1910, quando o Vereador Cunha e Costa afirmou que vereação havia herdado “a mais grave das questões que assoberbam o município” (CML, 1910: 144). A escassez de carne e consequente aumento de preço manteve-se grave nos anos seguintes, sendo tema de frequentes discussões e atritos entre a Câmara de Lisboa e o Governo (CML, 1910: 84-86, 97-98, 111-113).

A dificuldade de abastecimento estava patente nas próprias despesas da CML, gastando entre 46\$200 e 129\$533 réis semanais em ‘abastecimento de carne à cidade’, em 1909, e valores mais avultados em 1910. Ao todo, em 1909, gastou 1813\$734 réis²⁸⁶, e novamente 3234\$301 réis²⁸⁷, em 1910, segundo as actas camarárias (CML, 1909; CML, 1910).

Por esse motivo, um dos pedidos feitos pela CML ao Governo foi a redução das tarifas de transporte de gado destinado ao consumo da cidade, por via ferroviária. A Companhia do Caminho de Ferro de Guimarães, respondeu que se prontificava “embora com sacrifício, a uma redução de 25% nas suas tarifas applicaveis” (CML, 1909: 126). Contudo, todas as outras companhias deram respostas negativas (CML, 1909: 198), incluindo a Companhia dos Caminhos de Ferro Portuguezes da Beira Alta (CML, 1909: 143), e o Conselho de Administração dos Caminhos de Ferro do Estado, que comprovava a “impossibilidade de se fazer n’aquellas tarifas qualquer redução, que iria prejudicar os interesses do Estado, sem contribuir para o barateamento do preço da carne” (CML, 1909: 156-157).

²⁸⁵ Na sessão camarária de 3 de Dezembro de 1908, o Vereador pediu a urgente publicação do inquérito pecuário, realizado em 1906, e a elaboração de um recenseamento geral do gado, de forma a possuir bases através das quais se pudesse estudar estratégias e soluções para o abastecimento de carne à cidade (CML, 1908a: 399).

²⁸⁶ As despesas camarárias até 27 de Maio de 1909 não estavam discriminadas. A partir daqui, a Câmara Municipal gastou, em carne, 247\$275 em Junho (CML, 1909: 319, 333, 345, 364), 314\$334 em Julho (CML, 1909: 379, 394, 413, 430, 444), 129\$533 em Agosto (CML, 1909: 468, 477, 493, 505), 397\$666 em Setembro (CML, 1909: 514, 532, 550, 557, 573), 184\$800 em Outubro (CML, 1909: 589, 625, 646, 675), 129\$533 em Novembro (CML, 1909: 687, 703, 731), e 281\$060 em Dezembro (CML, 1909: 762, 784, 804, 823, 836).

²⁸⁷ Em 1910, a Câmara Municipal gastou, em abastecimento de carne, 98\$800 em Janeiro (CML, 1910: 24, 33, 47), 294\$733 em Fevereiro (CML, 1910: 65, 78, 105, 122), 460\$166 em Março (CML, 1910: 132, 154, 170, 184, 206), 268\$133 em Abril (CML, 1910: 223, 249, 260, 290), 268\$133 em Maio (CML, 1910: 300, 324, 351, 366), 376\$833 em Junho (CML, 1910: 390, 403, 432, 443, 457), 268\$133 em Julho (CML, 1910: 472, 483, 496, 510), 217\$800 em Agosto (CML, 1910: 524, 542, 554, 565), 247\$666 em Setembro (CML, 1910: 585, 593, 610, 629, 638), 218\$126 em Outubro (CML, 1910: 649, 658, 676, 694), 280\$992 em Novembro (CML, 1910: 709, 720, 741, 753, 768), e 234\$786 em Dezembro (CML, 1910: 780, 802, 810, 846).

Tentou-se, igualmente, trazer gado das colónias africanas, por barco a vapor, tendo sido realizados alguns ensaios, em que o preço por cabeça ficava a 20\$000 réis. No seguimento dessas demandas — de Mossamedes, Cabo Verde e Guiné — a CML submeteu pedidos ao Governo de isenção de taxas de importação para estas carnes, com destino a Lisboa (CML, 1910: 467-559).

Procurou-se, ainda, colmatar esta carência com a promoção do consumo de carne congelada (possibilitada pelos novos processos de refrigeração) — nomeadamente proveniente da Argentina (Marques, 1991: 624), mas também de colónias portuguesas (Marques & Rollo, 1991b: 112). Esta solução era frequentemente advogada pela CML, mas encontrava oposição do Governo²⁸⁸ (CML, 1909: 27, 300; CML, 1910: 26). Demorou a ser aceite pelo público, “quer pela medíocre qualidade da carne, quer pelas campanhas realizadas em seu descrédito, quer ainda pelos hábitos conservadores da população” (Marques & Rollo, 1991b: 112), assunto também debatido na Câmara²⁸⁹.

Além disso, dado que a carne congelada provinha do estrangeiro, estava sujeita a impostos que a tornavam, muitas vezes, mais cara do que a carne fresca (‘carne verde’). Procurou-se, então, reduzir o valor deste imposto (CML, 1909: 27) e, mais tarde, mesmo aboli-lo:

“Implantada a República cessava o regime restritivo, cabendo à Câmara Municipal de Lisboa o papel de regulação dos preços das carnes, actividade assegurada pelos talhos municipais. Em Junho de 1913, procurava-se aplacar a escassez de género no mercado lisboeta através da abolição do imposto do consumo sobre as carnes bovinas congeladas, cujo comércio seria alvo de regulamento específico.” (Nunes, 2017: 25)

A escassez da carne foi agravada com a eclosão da Primeira Grande Guerra, promovendo-se, então, uma redução do consumo, o tabelamento dos preços máximos, elaboração de inventários regionais de produção e consumo, e interdição de exportação de bens de primeira necessidade (Nunes, 2017: 25-26).

O consumo de carne de vaca passou, mesmo, a ser proibido um dia por semana. Na mesma altura, foi adoptado o consumo de um único tipo de pão, em Lisboa, e, mais tarde passaria a haver racionamento de outros alimentos. Os estabelecimentos de produtos alimentares passaram, igualmente, a ter um limite de actividade diária, até às 21h, em Janeiro, Maio, Junho, Julho e Agosto (Nunes, 2017: 26).

²⁸⁸ O Vereador Miranda do Valle defendia: “A lavoura nacional deve ser protegida, mas até ao ponto em que essa protecção não seja contraria aos interesses geraes do paiz. A carne congelada forneceria carne em abundancia e por preço accessivel áquelles que a não comem agora por falta de meios para a adquirirem. A população de Lisboa é rachitica por que se não alimenta convenientemente e a vereação da capital tem o dever de olhar pela alimentação, pela hygiene e pelo bem estar dos seus administrados. E’, pois necessario dizer á cidade que ella não come carne porque o Governo não quer.” (CML, 1910: 26)

²⁸⁹ O mesmo Vereador Miranda do Valle afirmava “ser necessário educar o publico para o consumo d’esta carne [congelada], sem que lhe repugnasse, e para isso propoz que se destinasse meia rez bovina e uma rez ovina dos talhos municipaes a experiencias de congelação, aproveitando-se para esse fim a offerta do sr. José de Mattos Braamcamp que amavelmente põe á disposição da Camara um frigorifico. A carne assim preparada será fornecida a collegios e regimentos.” (CML, 1909: 27).

. Leite

Historicamente, o consumo de leite em Lisboa não era avultado. De facto, era mais utilizado com propósitos medicinais do que na alimentação, e mais leite de cabra do que de vaca (Neves, 1905: 57). Tinha geralmente má qualidade. Mais tarde, o leite de burra começou a ser consumido por anémicos e tuberculosos, e progressivamente a ser complementado pelo leite de vaca.

No início do século XX, contudo, a venda de leite de vaca vinha aumentando, “graças aos conselhos dos medicos, que o prescreviam a muitos dos clientes, e ao exemplo do estrangeiro, onde o artigo entrava largamente nos habitos ordinarios da alimentação de ricos e pobres” (Neves, 1905: 58). O seu consumo anual em Lisboa era, então, estimado entre 9 000 000 litros e 12 000 000 litros.

Eram múltiplas as formas como o leite chegava à população lisboeta: ou pela mão dos saloios que transportavam o leite que produziam até à cidade, vacas ambulantes mugidas a pedido, ou em vacarias:

“Tal como muitas outras cidades europeias, Lisboa sempre ia bebendo leite fresco de vaca [...]. Além das vacas que deambulavam pela cidade e iam sendo mungidas a pedido e à vista do cliente, tinham sido instaladas vacarias em diversas ruas, onde podia beber-se leite a copo. Acrescia ainda o leite que entrava na cidade, em bilhas, transportadas, ou acompanhadas por leiteiros. As vacas viviam, deste modo, intra-muros, extra-muros e nos arredores de Lisboa.” (Radich, 2007: 100)

O leite saloio era transportado em bilhas de folha-de-flandres e medido em púcaros de barro ou de folha (Paquete, 2001: 46), por vaqueiros e leiteiros. Era denominado por António Augusto Aguiar (1923: 1-2) como *leite de bilha*. Havia, também, o *leite de carroça* que percorria as ruas — e existiam duas ou três destas na Baixa, em 1877.

“Há pela manhãzinha os pregões idílicos do leite mungido, que nos vêm despertar lá de longe, e logo nos pintam no espírito os grupos bucólicos [...]” (Castilho, 1966 [1903]: 222)

Vacas ambulantes — tal como as cabras — deambulavam pelas ruas, propriedade de vaqueiros modestos, que residiam nos arrabaldes ou na cidade²⁹⁰. A actividade era uma forma de subsistência, ainda que, no início do século XX, fossem já evidentes as desvantagens desta prática corrente:

“Com effeito, são óbvios os inconvenientes que proveem do movimento fadigoso das vaccas, principalmente em uma cidade accidentada como Lisboa, o que lhes causa alterações lactigenas, diminuindo a quantidade do leite e n’este a do extracto sêco; da mungidura com exposição ás poeiras e sujidades das nossas ruas; das insolações a que se expõem os animaes no verão; das intemperies no inverno com fortes correntes d’ar e variações subitas de temperatura; perturbações moraes com os ruidos das ruas e as passagens de vehiculos do grande movimento urbano, etc.” (Neves, 1905: 63)

²⁹⁰ Do rendimento de leite estimado em 1887 para o distrito de Lisboa (200:000\$00), cerca de metade (82:000\$00) provinha das freguesias então consideradas rurais do concelho de Lisboa — Camarate, São Sebastião da Pedreira, Carnide, Benfica, São Mamede, Coração de Jesus, Charneca, Ameixoeira, Campo Grande e Lumiar, destacando-se a produção desta última, com 19:862\$500 (Moraes, 1889: 281-282).

Figura 4.103 – Venda ambulante de Leite (19--). Paulo Guedes. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/PAG/000472).

Durante décadas, a venda ambulante de leite era a única praticada em Lisboa (fig. 4.103), sendo a maior parte entregue em botequins e cafés e as restantes ‘porções mínimas’ vendidas ao domicílio, geralmente da parte da manhã. À noite, o leite só se obtinha ‘por favor’ nos estabelecimentos referidos (Neves, 1905: 57-58). Aquilino Ribeiro, em *Um Escritor Confessa-se*, descreve o encontro com uma destas vacas e o seu vaqueiro, na actual Avenida Dom Carlos I:

“E foi meio sonâmbulo [...] que vi chegar de baixo, da Avenida das Cortes, o homem da vaca, carapuço verde, calça moldada, e, estacando a meio da Rua dos Industriais, erguer os olhos. Uma pausa, e, com a bicha ao lado, de úberes recheios, a lambe-se e a assoar as ventas com a rodilha da própria língua, emitiu o clamor que se me afigurou traduzir mesmo a queixa do agro saloio musicada pelos púcaros dos moinhos: *Oó... vaquinha preta! Chega abaixo!...*” (Ribeiro, 1974: 267)

Esta venda ambulante havia, aliás, impressionado os viajantes estrangeiros — não apenas de leite, mas também de queijos saloios²⁹¹, “realizada em Lisboa pelas mulheres do arrabalde [...] e também aparecem alguns homens a oferecerem-o por portas em cabazes” (Pimentel, 1908: 10).

A Câmara de Lisboa tentou controlar esta deambulação de vacas, a que se acrescentavam as cabras, publicando, em Dezembro de 1863, um edital que determinava a *venda estacionária de leite* ao norte do Largo de Santa Justa, Largo do Socorro, Largo da Anunciada, Largo do Rato, Largo da Estrela, Largo de Jesus, Largo da Esperança, Largo da Abegoaria, Largo do Quintela, Largo de São Carlos, Rua dos Douradores, junto à igreja de São Nicolau, Rua das Pedras Negras, em frente à igreja de Santo António, Campo de Santa Clara, Pátio do Regedor, sul da Praça da Alegria, e Boqueirão do Corpo Santo (CML, 1863a). Outro Edital, de 1878, fazia saber que esta venda de leite só podia ter lugar “desde o romper do dia até às dez horas da manhã” (CML, 1878).

²⁹¹ João Brandão dizia na *Grandeza e Abastança de Lisboa em 1552* (1990 [1552]: 214), que, do termo de Lisboa, vinham “200 mulheres [...] continuamente vender leite, e queijos frescos, e natas, queijadas, requeijões”.

A pouco e pouco, foram surgindo vacarias em Lisboa, que complementavam as vacarias suburbanas existentes, com cerca de dez vacas (Radich, 2007: 101), onde o leite era vendido directamente ao consumidor, ou a intermediários (Neves, 1905: 58-64). A venda por intermediários era menos lucrativa para o produtor, enquanto a venda directa duplicava o seu rendimento, mas aumentava os custos, com transporte, manutenção, utensílios, vasilhames, armazenamento, pessoal, etc. (Neves, 1905: 66-69).

As primeiras vacarias eram, contudo, descritas como “falhas em aceio” e inclusivamente como “immundas estrumeiras” (Neves, 1905: 58). Mais tarde, foram-se instalando “requintadas vacarias urbanas” (Radich, 2007: 101), com “condições higienicas regulamentares, algumas mesmo attrahentes e luxuosas, com grande clientella” (Neves, 1905: 58). Eram “exploradas sobretudo por gentes vindas da Cordilheira Central, nomeadamente do concelho de Arganil” (Gaspar, 1993: 15).

Nas vacarias urbanas, não só o leite atingia o seu preço máximo — cerca de 100 réis por litro — como ainda acresciam os lucros da venda de leite a copo, leite gelado, leite fervido, etc., compensando os custos mais elevados. As vacarias vendiam, também, leite comprado a custo mais baixo a leiteiros suburbanos, e utilizavam o excedente não vendido para a produção de lacticínios “fabricados mais vantajosamente na cidade”, contribuindo para o seu sucesso financeiro (Neves, 1905: 71-72).

“[...] em 1870 são criados na capital grandes estábulos modernos onde os animais estão instalados ‘magnificamente e são limpos todos os dias’. Encaradas a princípio com cepticismo, estas vacarias funcionam bem e dão benefício, uma vez vencidas as dificuldades iniciais: em 1887 uma vaca boa rendia à volta de 100 000 réis.” (Pereira, 1971: 127)

As vacas permaneciam na cidade durante o período de lactação, sendo levadas para os arrabaldes, quando a produção de leite diminuía. Iam para as quintas dos proprietários, se as possuíam, ou para “fazendeiros que as tomam a contracto”, mediante um pagamento diário de 300 réis (Neves, 1905: 71-72). Aquilino Ribeiro descreve um destes estabelecimentos, visível do alto Parque Eduardo VII:

“Nas belas manhãs eu gostava de ir sozinho Avenida fora, trepar ao bocado de sertão, que era o Parque pouco antes baptizado de Eduardo VII, onde via coelhos a correr, pássaros de tanguinho no bico em vias de construir o ninho. [...] Lá estava no alto [...] o Casal Ventoso, onde se vendia um copo de leite, se nos apetecia este mimo rural.” (Ribeiro, 1974: 183)

Eram mencionadas, no anuário comercial de 1884, vacarias na Rua do Ferragial de Baixo, Rua do Vale de Santo António, Travessa da Água da Flor, Rua Direita do Rato e Travessa da Palha (Pinheiro, 2015: 276). Em 1877, era referida a existência de uma vacaria na Rua de São Miguel à Estrela (Aguilar, 1923: 3). Em 1909, existiam vacarias na Rua Bartolomeu da Costa (Graça) (CML, 1909: 105), Rua de Buenos Aires, Rua das Trinas (CML, 1909: 112), e Rua das Picoas (CML, 1909: 211). Em 1910, eram mencionadas vacarias na Estrada de Malpique (CML, 1910: 136), Rua da Boavista (CML, 1910: 473), e Rua Entre-Muros do Mirante (CML, 1910: 769).

Radich (2007: 102-103) referia a existência de 200 vacarias em Lisboa, no início do século XX — sendo setes propriedade do Conde da Guarda.

Figura 4.104 – Vacaria *Bijou*, na Rua de São Pedro de Alcântara (c.1908). Joshua Benoiel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/000315).

Figura 4.105 – Vacaria *Alsaciana*, nas Portas da Cruz (1900-1945). José Artur Leitão Bárcia. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/BAR/000905).

Figura 4.106 – Leitaria *A Universal* (1911). Joshua Benoiel. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/000975).

Entre as licenças comerciais pedidas à Câmara, em 1910, foram encontradas 122 vacarias — além de estabelecimentos que se dedicavam à venda de outros produtos lácteos, como queijo ou manteiga. As vacarias concentravam-se principalmente nos bairros residenciais consolidados, como no sopé da colina do Castelo (Alfama, Mouraria), Baixa, Chiado, Bairro Alto, Rato e Campo de Ourique, e pela colina de Santa Catarina a São Bento (fig. 4.92). Encontravam-se, ainda, na Lapa, Alcântara e Belém, junto ao Saldanha, Arco do Cego e Arroios, e mais pontualmente no Campo Grande e São Domingos de Benfica. Os estabelecimentos de venda de laticínios concentravam-se particularmente na Baixa e São Bento, embora com outras localizações pontuais (fig. 4.92).

As explorações leiteiras nunca atingiram, contudo, a dimensão de outras capitais — como em Paris, onde se faziam compras grossistas de leite a larga escala, a produtores suburbanos, transportado para grandes leitarias no centro, das quais ‘irradiava’ para os consumidores²⁹² (Neves, 1905: 72-73). A dimensão das vacarias lisboetas foi-se, ainda, reduzindo (uma a três vacas), à medida que a região abastecedora se foi alargando e afastando da cidade — abarcando áreas como Odivelas, Póvoa de Santo Adrião, Ponte de Frielas, Loures, Ponte de Lousa, Lousa, até à Outra Banda, e ainda os concelhos Oeiras, Sintra, Cascais, Vila Franca, entre outros (Radich, 2007: 102).

Em meados do século XX, a vaca turina — a raça leiteira por excelência²⁹³ — era criada em Mafra, Loures, Sintra e Cascais (Radich, 2007: 110), mas eram destacadas as do concelho de Loures, que constituía o quase “exclusivo fornecedor suburbano do leite para consumo na capital” (Neves, 1905: 13). Com o caminho-de-ferro, Lisboa passou também a receber leite de Aveiro e da Figueira da Foz.

Apesar disso, no concelho de Lisboa, a população de vacas turinas terá aumentado consistentemente, de 4000 em 1896, para 8000 em 1905, e talvez 14 000 em 1913-14 (Radich, 2007: 103). Para isso, terá contribuído o referido Edital de 26 de Outubro de 1835, que proibia a existência de cabras em Lisboa e no seu termo (Sá, 1992: 24).

Progressivamente, agravaram-se as preocupações higiénicas, aliadas a um maior conhecimento das doenças que se podiam propagar através do leite. Assim, emergiu um “movimento geral da fiscalização dos poderes publicos em prol da saude dos cidadãos, que resultou na publicação de diversas providências legislativas e governativas, criação de laboratórios de análise e fiscalização, e incumbência dessas funções aos “funcionarios da saude publica, aos agentes technicos do governo, agronomos, veterinarios e seus auxiliares, e ás camaras municipaes” com auxílio das autoridades administrativas (Neves, 1905:

²⁹² Neves (1905: 77-79) defendia que uma grande exploração leiteira poderia ser instalada na bacia de Frielas, beneficiando da ribeira de Odivelas, ribeiras de Loures, Caniceiras (Fanhões), Trancão e Granja, que alagavam os campos numa área de 700 a 800 hectares, o que podia resultar num enorme aproveitamento de prados e pastagens. O leite produzido poderia quase sustentar Lisboa na sua totalidade, e ser transportado (por curtas distâncias) pela estrada do Lumiar, pela Linha do Norte ou pela via fluvial do rio de Sacavém e do Tejo.

²⁹³ A vaca turina apresentava uma produção média de leite de 2000 a 2500 litros (possivelmente até 3000) e um rendimento de 50 litros de leite por cada 100 kg de feno ou ‘equivalente nutritivo’ (Neves, 1905: 7).

60). A fiscalização era feita de forma periódica e excepcional, aos animais, ao leite, aos lugares de produção, de venda e aos meios de transporte, de forma a evitar fraudes.

“O sr. vereador Miranda do Valle [...] tratou também das condições em que é feita a venda de leite, cuja fiscalização é imperfeita, sendo difícil destrinçar onde principia a fiscalização e onde acaba a composição química de leite puro. [...] Tem por indispensável e urgente que a Câmara se interesse pelo assunto, regulando a venda do leite de vacas ambulantes, já que outra coisa não é lícito fazer. São variados os processos de que se servem os leiteiros para ludibriarem o consumidor entre os quais o de usarem disticos que dizem *leite parcialmente desnatado*, que vendem como puro, mas quando a fiscalização o manda analisar serve ali aquela designação.” (CML, 1909: 83-84)

A posse de vacas ou cabras leiteiras sem licença passou, então, a ser proibida e as licenças à venda ambulante passaram a estar sujeitas ao cumprimento de novas regras, propostas em sessão camarária de 4 de Fevereiro de 1909 (secção 4ª) e aprovadas a 6 de Maio desse ano (CML, 1909: 261-263). Incluíam a exigência de os animais serem conduzidos por “indivíduos matriculados na Câmara”²⁹⁴, e os animais serem alojados em estábulos que obedecessem aos preceitos higiénicos legais. As cabras tinham de ser mantidas em recintos fechados, e só podiam exceder as duas cabeças caso fosse provada a posse de pastagens próprias. As vacas tinham de ser atreladas duas a duas. Era, ainda, fixado o valor das licenças a pagar e a obrigação de fiador para licenças superiores a duas cabeças. Era proibido o trânsito, na via pública, de vacas ou cabras destinadas à venda de leite depois das 20h (CML, 1909: 85-86).

Também o leite passou a estar sujeito a uma série de regulamentos para assegurar a sua qualidade. Foi limitado o “tempo que as vacas podiam estacionar nas vacarias para leite a copo de Lisboa, o que levou a que as vacarias se fossem transformando em leitarias” (Radich, 2007: 104). Uma vaca não podia estar mais de sete meses consecutivos numa vacaria urbana, a não ser que fosse regularmente empregada na venda ambulante, e deveriam passar-se, pelo menos, dois meses entre cada período de estabulação (Sá, 1992: 30). Outros regulamentos se aprovaram, relativos à higiene e ventilação dos estábulos, aos processos de mungimento, e à formação (Sá, 1992: 71-78).

Em 1899, era publicado um decreto estabelecendo o que eram considerados *leites adulterados e corruptos*, e, em 1891, 1899 e 1905, foram sendo aprovados regulamentos para fiscalização da saúde das vacas (Sá, 1992: 29-30). Contudo, faltava organização veterinária forte para inspecção, existindo em Lisboa apenas 8 fiscais para o leite (Radich, 2007: 104).

“A inspecção veterinária das vacas de leite só se efectuava em Lisboa, o que levava os proprietários de animais suspeitos a enviá-los para o campo, fugindo deste modo ao controle sanitário.” (Radich, 2007: 104)

²⁹⁴ Para isso, os indivíduos tinham de ter mais de 17 anos, não sofrer de doenças contagiosas, e passar num exame de mungidura feito por dois veterinários da Câmara, tendo de levar para o efeito a sua própria vaca ou cabra (CML, 1909: 85-86).

Estas preocupações chegavam à imprensa, destacando o *Occidente* que o leite²⁹⁵ era fornecido ao público nas ‘piores condições de higiene’, sendo possível observar nas ruas de Lisboa, de manhã à tarde, “bandos de vacas escanzeladas, quem sabe se tuberculosas [...] com os vaqueiros sujos e com toda essa sujidade ordenham as pobres vacas adicionando ao leite quantos micróbios trazem nas mãos infectadas” (*Occidente*, 1911b: 150).

Acabou por ser defendida a extinção de todas as vacarias na parte urbana, e a proibição da deambulação de vacas e de cabras, o que só veio a ocorrer em 1920 (Radich, 2007: 104). Novas leitarias começaram a inaugurar na cidade, merecendo o destaque das publicações da época, como a *Leitaria Portugália* (*Ilustração Portuguesa*, 1918c: 200; 1918d: 360), na Rua do Ouro, ou a *Leitaria Esmeralda* (*Ilustração Portuguesa*, 1918e: 237), na Rua de Santa Marta. Também a abertura de uma *Nova Casa das Manteigas*, na Rua da Prata, foi mencionada (*Ilustração Portuguesa*, 1915: 66).

A venda ambulante de leite foi reduzida drasticamente, face às preocupações higiénico-sanitárias, mas também devido a outras transformações que se iam operando no sistema de fornecimento, como o aparecimento de métodos de conservação de longo prazo, maior rapidez dos transportes ou o incremento do comércio fixo. Apesar disso, em 1951, existiam ainda 1141 vendedores ambulantes de leite (Pinheiro, 2015: 382). Mesmo nos anos 1940, se dizia que:

“A leiteira também subsiste. Algumas já não são saloias. Outras vêm dos lados de Queluz, Belas, Rio de Mouro. O leite vem em grandes bilhas e a sua repartição é feita, em parte, na plataforma exterior da Estação do Rossio.” (Paquete, 2001: 46)

No início do século XX, e mesmo em 1938, não era obrigatória a pasteurização do leite, prática que já se vinha tornando comum noutros países, apesar de já haver conhecimento do processo, que figurava em documentos de 1911 (Sá, 1992: 31). Mesmo com a abertura, em 1958, em Lisboa, da Central Pasteurizadora (Radich, 2007: 115), ao longo do século XX, a questão do leite manteve-se como um problema a resolver, inclusivamente após a introdução da pasteurização²⁹⁶.

²⁹⁵ O artigo publicado referia a abertura de uma *Leitaria Higiénica — A Nutricia* — propriedade de Samuel Maia, localizada “num vasto e pitoresco terreno em Malpique, próximo do Campo Grande, onde as vacas, perfeitamente tratadas, dão excelente leite, o qual é homogenizado e esterilizado” (*Occidente*, 1911b: 150). Pela mesma altura, também a *Ilustração Portuguesa* (1911a: 619-623) noticiava a novidade.

²⁹⁶ Se, inicialmente, se procurava combater as fraudes (adição de água, por exemplo), através de análises químicas, quando passaram a ser introduzidas análises bacteriológicas, concluiu-se que grande parte do leite era, na verdade, impróprio para consumo: “vacas doentes, estábulos esconsos, ordenhas descuidadas, vasilhame deficiente, vaqueiros ignorantes, tudo imundo” (Radich, 2007: 113). O transporte agravava a situação, através de demoras, adição de água, outras adições e altas temperaturas. Radich (2007: 113) concluía, afirmando que a “pasteurização era muito importante, mas não fazia milagres e o leite, antes de ser pasteurizado tinha se ser pasteurizável, coisa que não era”.

4.4.5. Síntese da Comercialização Alimentar

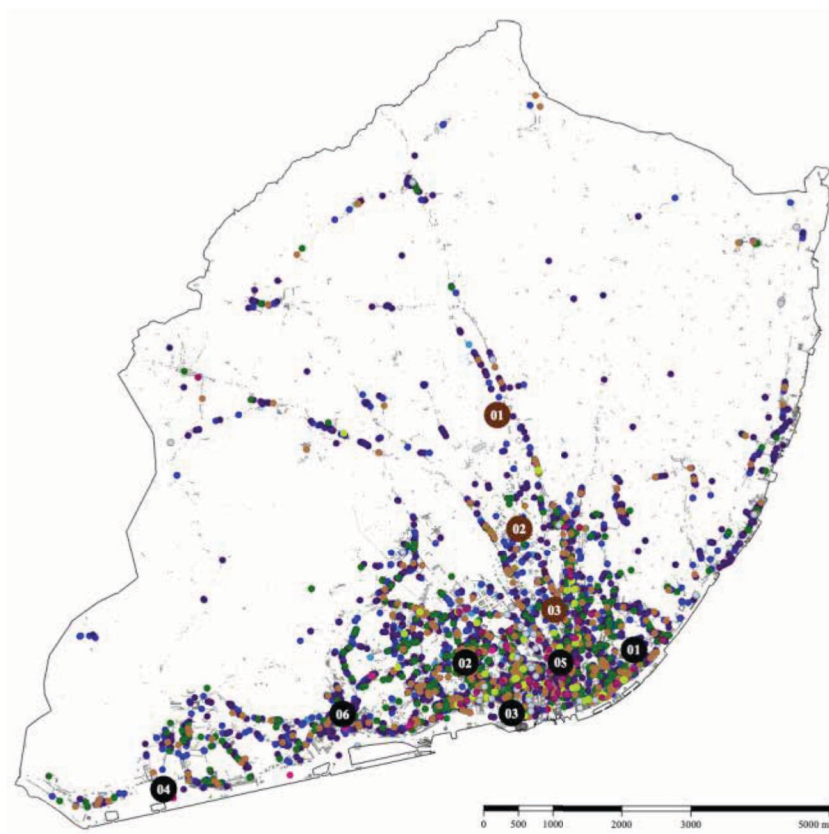
A Comercialização Alimentar no início do século XX constituía-se, em Lisboa, como uma rede complexa e complementar de Mercados, lojas de produtos alimentares e venda ambulante, configurando um todo rico e identitário (fig. 4.107).

A cidade era servida por seis Mercados — edifícios modernos, na sua maioria em estrutura de ferro e vidro, que vinham responder aos requisitos e exigências de higiene que se faziam sentir na época. No caso do Mercado da Ribeira (1882) e da Praça da Figueira (1885), estes edifícios vieram dotar de novas condições locais históricos de comercialização de produtos alimentares, no centro da cidade, respectivamente junto à frente ribeirinha e junto ao Rossio. Progressivamente, a formalização em edifícios de novos locais de mercado veio consolidar a expansão da cidade, primeiro para o lado oriental, com o Mercado de Santa Clara (1877), e depois para o lado ocidental, com o Mercado de São Bento (1881), o Mercado de Belém (1882) e o Mercado de Alcântara (1905).

Ainda assim, no início do século XX, os Mercados estavam bastante concentrados espacialmente — seguindo de perto densidade de construção e populacional que caracterizava a cidade — confinando-se ao perímetro da antiga Estrada de Circunvalação, com a exceção do Mercado de Belém, que servia a população que, já há alguns séculos, se ia concentrando no extremo urbano Poente. Em termos estatísticos, cada Mercado servia uma média de 72 560 pessoas, sendo bastante concorridos e uma componente fundamental da rede de comercialização alimentar, servindo não apenas clientes, mas também alguns dos vendedores ambulantes responsáveis pela distribuição a uma escala mais fina. Funcionavam, assim, como pólos de ancoragem que estruturavam toda a rede de abastecimento.

Todos os Mercados se configuravam como edifícios isolados, atestando a sua relevância simbólica e urbanística, sendo o maior e mais importante o da Praça da Figueira (7790 m²), seguido do Mercado da Ribeira. O Mercado de Alcântara era o de menores dimensões (900 m²). Apesar das suas condições e tamanho, os Mercados de Santa Clara e São Bento (também conhecidos como Oriental e Ocidental) cedo ganharam um carácter ambivalente no abastecimento alimentar, dedicando-se ao comércio de velharias e antiguidades. Esse facto pode ser explicado pelo seu afastamento relativo às vias ancestrais de distribuição terrestre.

De facto, os restantes quatro Mercados situam-se ao longo ou na intersecção dessas estradas históricas de abastecimento, tendo mantido o seu papel tradicional de mercado alimentar durante décadas. Por outro lado, o Mercado da Ribeira, o de Alcântara e o de Belém localizam-se, igualmente, na frente ribeirinha, uma das vias mais significativas de chegada de alimentos. É, ainda, de referir a proximidade dos Mercados da Ribeira, de Alcântara e, mesmo, da Praça da Figueira às novas linhas de caminho-de-ferro, ainda que esse não tenha sido (tanto quanto se pôde apurar) um factor decisivo para a determinação da sua localização.



LEGENDA

- | | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| 01 Mercado de Santa Clara (1877-) | • Tendas e Mercarias | • Ovos |
| 02 Mercado de São Bento (1881-1938) | • Hortícolas e Frutícolas | • Peixe |
| 03 Mercado da Ribeira Nova ou 24 de Julho (1882-) | • Pão e Cereais | • Sal |
| 04 Mercado de Belém (1882-1939) | • Azeite | • Açúcar |
| 05 Praça da Figueira (1885-c.1955) | • Vinho | • Chá e café |
| 06 Mercado de Alcântara (1905-c.1955) | • Carne | • Pastelaria e confeitaria |
| 01 Mercado Geral de Gados (1888-1955) | • Leite | • Água e bebidas |
| 02 Matadouro Municipal de Lisboa (1863-1955) | • Lacteínios | |
| 03 antigo Matadouro de São Lázaro (séc. XV-1863) | | |

Figura 4.107 – Comercialização Alimentar de Lisboa: os Mercados, Estabelecimentos de venda de produtos alimentares, Mercado Geral de Gado e Matadouro Municipal de Lisboa, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.

Paralelamente, em 1910, foram pedidas à Câmara Municipal de Lisboa 4215 licenças comerciais para estabelecimentos de venda de produtos alimentares. De forma global, estas lojas concentravam-se no perímetro da antiga Estrada de Circunvalação, distribuindo-se mais linearmente ao longo das frentes ribeirinhas oriental e ocidental, das Estradas de Benfica e da Luz, Avenida Ressano Garcia (actual Avenida da República) e Campo Grande até ao Paço do Lumiar, e Estrada do Lumiar.

Ainda que privilegiando a proximidade aos Mercados então existentes, aglomerando-se significativamente em torno deles, em particular nos casos dos Mercados de Alcântara, São Bento, da Ribeira e Praça da Figueira, a rede de lojas transcendia largamente este sistema, alcançando zonas da cidade que estes já não serviam. Observavam-se, assim, pontos de concentração em aglomerados mais periféricos, como Benfica, Carnide, Paço do Lumiar, Olivais, e Alcântara até à Ajuda e à Boa-Hora.

A concentração destes estabelecimentos face à área edificada da cidade e face à população era bastante elevada. Existia um estabelecimento por cada 110 habitantes, em média. Espacialmente, a sua distribuição caracterizava-se por uma grande densidade, atingindo nas freguesias mais centrais da Baixa entre 6 e 12 lojas por hectare, e mesmo 26 lojas/ha na freguesia de São Miguel. Esta densidade, a que se associava frequentemente a pequena dimensão dos estabelecimentos, “com reduzida ou nenhuma organização comercial, independente e de base familiar” (CML/DMAE, 2004: 7), traduzia uma vocação de ‘loja de bairro’ e uma vivência e usos de grão fino, de grande complexidade e riqueza.

A rede de comercialização alimentar era, também, complementada pela acção individual de um conjunto de vendedores ambulantes que faziam chegar todo o tipo de alimentos porta-a-porta, e às áreas mais remotas da cidade, para grande conveniência dos fregueses. Contudo, no início do século XX, verificava-se já alguma resistência a este tipo de prática, com um número cada vez mais elevado de licenças a serem rejeitadas pela Câmara Municipal de Lisboa.

Por fim, dada a perecibilidade dos seus produtos, o comércio de carne fresca e leite organizava-se na cidade segundo lógicas e redes de espaços específicos. O gado, em particular o bovino, fazia-se chegar ao Mercado Geral de Gados, para inspecção, era encaminhado para o Matadouro Municipal para abate e desmanche, e comercializado em talhos privados ou em talhos municipais, fixos ou ambulantes. Outras lojas tinham, também, licença de venda de carne de porco e miudezas várias. O abastecimento de carne era um dos grandes desafios que se colocavam à cidade, no início do século XX.

4.5. A Paisagem Alimentar de Lisboa no início do século XX: conclusão

Na Paisagem Alimentar de Lisboa, existente no início do século XX, os espaços afectos à Produção, Distribuição e Comercialização de alimentos dominavam a maioria do espaço da cidade — ocupando áreas extensas e totalizando um elevado número de espaços. Enquanto a parte mais significativa da área edificada se concentrava no interior da antiga circunvalação, bem como as lojas de produtos alimentares e os Mercados municipais, as áreas de Produção ocupavam toda a coroa envolvente (uma área nove vezes superior à área edificada), de forma contínua, estendendo-se entre esta e o limite periférico da área administrativa, mas ainda interpenetrando o tecido urbano até ao centro (fig. 4.108).

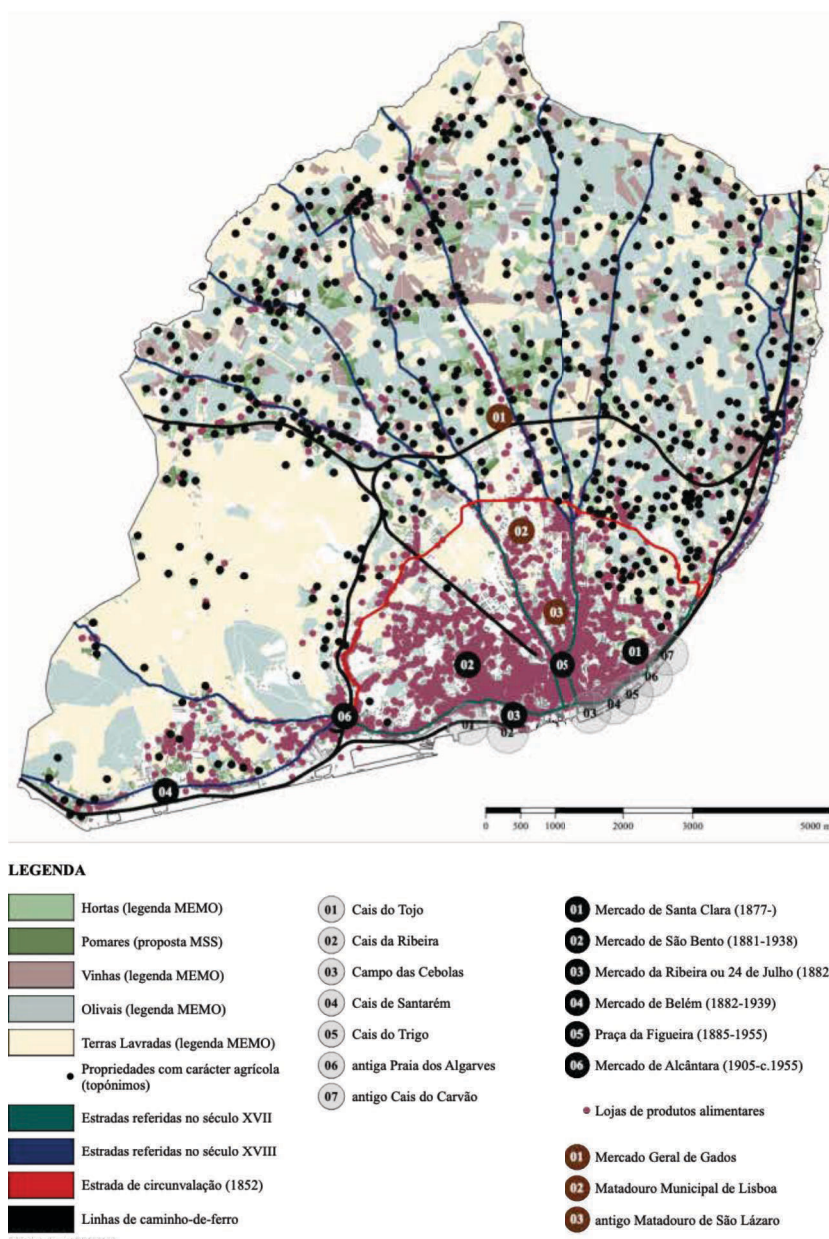


Figura 4.108 – A Paisagem Alimentar de Lisboa, no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.

Os espaços de Produção e os de Comercialização eram ligados por vias ancestrais de Distribuição, por onde os produtos alimentares circulavam, provenientes dos arredores ou destes campos mais próximos. O epicentro destas chegadas terrestres, das cargas e descargas fluviais e das trocas comerciais (em Mercados, lojas e até venda ambulante), e até dos terminais ferroviários, encontrava-se no centro histórico da cidade, onde a concentração de espaços alimentares atingia o seu apogeu.

Era uma Paisagem Alimentar histórica onde se evidenciava uma correlação de lógicas e localizações dos espaços correspondentes a cada uma das actividades, numa lógica de proximidade física e funcional, configurando uma rede de escala fina, intrincada, complexa e resiliente, que garantia os fluxos contínuos de abastecimento alimentar de Lisboa.

Por outro lado, constatava-se a omnipresença dos espaços afectos à Produção, Distribuição e Comercialização — caracterizavam a imagem da cidade, com panoramas visíveis dos seus miradouros, em passeio pela frente ribeirinha, de passagem pelos seus mercados e ruas, adivinhando-se em quintais e logradouros. Esta realidade alimentava o imaginário da sua população e viajantes, patente em diversas descrições literárias enfáticas, na tradição dos pregões e vendedores ambulantes, e nas idas às hortas — mas também na própria alcunha dos lisboetas (*alfacinhas*). A Paisagem Alimentar era realidade quotidiana, espaço de trabalho, cenário de lazer.

Este capítulo constitui-se, portanto, como a descrição e mapeamento da Paisagem Alimentar de Lisboa, no início do século XX (c. 1910), com vista ao conhecimento específico sobre as relações entre sistema alimentar e cidade, à luz do caso de estudo, através do cruzamento do Território, Forma Urbana e funções e espaços de Produção, Distribuição e Comercialização alimentar existentes na cidade.

Para caracterizar esta Paisagem Alimentar, recorreu-se à elaboração de Cartografias Alimentares, como previsto na abordagem metodológica, a que acresceu a informação complementar recolhida nas fontes bibliográficas, estatísticas, fotográficas, etc., que permitiu transcender a mera localização destes espaços do sistema alimentar, e abarcar dimensões mais subjectivas, de percepção e memória.

5. A PAISAGEM ALIMENTAR DE LISBOA NO SÉCULO XXI

5.1. A Forma Urbana de Lisboa

Lisboa chega ao século XXI após profundas transformações sociais, económicas e até ecológicas. Desde o início do século XX, a cidade sobreviveu a duas Guerras Mundiais, foi palco da abolição da Monarquia e instauração da República, passou por uma longa ditadura e nela se despoletou a Revolução que viria a instaurar a democracia. Ao mesmo tempo, a capital do país perde o seu carácter de capital de Império, adquirindo a identidade de capital europeia (ANEXO D – Cronologia de Lisboa).

Paralelamente, observaram-se transformações no trabalho, consumo, relações familiares, valores, atitudes e estilos de vida. O tecido urbano foi-se transformando ao sabor destas flutuações, acomodando-as, mas não sem desafios, que hoje estruturam a realidade e condicionam as perspectivas de futuro.

“Muito mudou nestes territórios após intensas décadas que incluíram uma revolução, a democracia, o fim de um império, a entrada na União Europeia, a sociedade de consumo, a crise económico-financeira. A par de ritmos intensos de urbanização, das transformações socioculturais e económicas, da globalização, das migrações, da era digital, das alterações climáticas.” (Seixas, 2021: 40)

5.1.1. Os limites administrativos de Lisboa

No século XXI, Lisboa mantém uma área administrativa com contornos semelhantes aos registados por Silva Pinto, no *Levantamento da Planta de Lisboa*. A alteração mais significativa foi a inclusão de uma área a Nordeste, junto a Moscavide (parte Norte do Parque das Nações), além de faixas de terrenos conquistados ao rio, em Pedrouços e na frente ribeirinha Oriental. O município tem, hoje, 8585 ha²⁹⁷.

Apesar de o perímetro da cidade se ter mantido quase constante, estes dois momentos correspondem a situações de ocupação urbana distintas: se, antes, os limites administrativos ultrapassavam a aglomeração, hoje a aglomeração urbana ultrapassa largamente os limites administrativos, estendendo-se pela Área Metropolitana (como noutras cidades mundiais). Esta ocupação também é bastante díspar, em termos de área edificada e de população, uma dinâmica que se foi alterando, ao longo do século XX, com crescimentos e contracções não necessariamente correlacionados.

Verificaram-se, também, alterações na sua organização administrativa. Ao longo do século, foram criadas novas freguesias, resultantes da subdivisão das 24 existentes em 1909/1910, para acompanhar a transformação dos bairros e distribuição da população. No início do século XXI, a cidade contava com 53 freguesias — mais do dobro, em menos de cem anos. Contudo, a transformação mais significativa deu-se com a Reorganização Administrativa de Lisboa (Lei nº56/2012, operacionalizada em 2014),

²⁹⁷ Apesar de se constatar este aumento na área do município, a sua ‘área oficial’ é inferior à área que era tida como oficial em 1910 (8585 ha vs 8770 ha), não se tendo encontrado um motivo para esta discrepância. Ao longo do trabalho, foram tomadas as áreas oficiais de cada período para contabilização de percentagens, etc.

segundo a qual Lisboa passou a ter (novamente) 24 freguesias²⁹⁸ — resultantes da fusão ou reconfiguração das anteriores, e da criação da nova freguesia do Parque das Nações.

5.1.2. A população de Lisboa

O século XX caracterizou-se por um êxodo rural significativo²⁹⁹ e concentração demográfica na faixa litoral, impulsionados pelos processos de industrialização em curso. Assim, Lisboa verificou aumentos populacionais sucessivos até à década de 1980 — e um declínio, desde então. No Censo de 1920, registava 486 372 habitantes (+11.7% face a 1911). Em 1930, tinha 594 390 habitantes (+22.2%) e, em 1940, 709 179 habitantes (+19.3%) (INE, 1945: 14), isto é, um aumento de mais de 270 mil pessoas e 63% da população, em cerca de três décadas.

O Censo de 1970 registava novo aumento, com 760 150 habitantes (INE, 1971: 42), e o de 1981 o valor máximo — 807 937 habitantes (INE, 1984: 3). A partir daí, a população foi decrescendo, com registo de 663 394 habitantes, em 1991 (INE, 1996: 15) e 564 657 habitantes, em 2001 (INE, 2002: 1). Em 2011, registavam-se 547 733 habitantes (INE, 2012: 95), e, em 2021, um decréscimo para 545 923 habitantes (INE, 2022) — um valor inclusivamente abaixo da população existente em 1930, período que antecedeu a expansão urbana e quando a área edificada era bastante mais reduzida.

Esta tendência de aumento populacional, seguida de um decréscimo, vem-se verificando, aliás, a nível nacional, e mesmo na Europa³⁰⁰ — e tenderá a agravar-se no próximo século. Em 1950, Portugal tinha 8.417 milhões de habitantes e 10.350 milhões, em 2015, mas a população tenderá a decrescer para 9.216 milhões, em 2030, e 7.407 milhões, em 2050 (UNDESA/PD, 2015: 21).

Alia-se um envelhecimento progressivo da população. De facto, enquanto, em 1950, a média de idade da população nacional era de apenas 26 anos, em 2015, o país ocupava já o 5º lugar de população mais envelhecida do mundo, com uma média de idade 44 anos — valor que subirá para os 52.5 anos, em 2050, quando Portugal ocupará a 7ª posição desse *ranking* (UNDESA/PD, 2015: 32-35).

²⁹⁸ As freguesias de Lisboa são: Belém (São Francisco Xavier e Santa Maria de Belém), Alvalade (Campo Grande, São João de Brito e Alvalade), Areeiro (Alto do Pina e São João de Deus), Santo António (São Mamede, São José e Coração de Jesus), Santa Maria Maior (Mártires, Sacramento, São Nicolau, Madalena, Santa Justa, Sé, Santiago, São Cristóvão e São Lourenço, Castelo, Socorro, São Miguel e Santo Estêvão), Estrela (Lapa, Santos-o-Velho e Prazeres), Campo de Ourique (Santo Condestável e Santa Isabel), Misericórdia (Mercês, Santa Catarina, Encarnação e São Paulo), Arroios (Anjos, Pena e São Jorge de Arroios), São Vicente (São Vicente de Fora, Graça e Santa Engrácia), Avenidas Novas (São Sebastião da Pedreira e Nossa Senhora de Fátima), Penha de França (São João e Penha de França), Santa Clara (Charneca e Ameixoeira), a recém-criada Parque das Nações, e as reconfiguradas Ajuda, Alcântara, Benfica, São Domingos de Benfica, Marvila, Beato, Lumiar, Carnide, Olivais (antes Santa Maria dos Olivais) e Campolide (Artigos 6º, 7º, 8º e 9º, da Lei nº56/2012).

²⁹⁹ Em 2014, Portugal registava 63% de população urbana (6.675 milhões), um aumento face aos 48% em 1990, e estima-se que suba para 77%, em 2050, ou 7.564 milhões de portugueses urbanos (UNDESA/PD, 2014: 23).

³⁰⁰ As Nações Unidas estimam que a população da Europa — 738 milhões de habitantes, em 2015 — será de 734 milhões, em 2030, de 707 milhões, em 2050, e de 646 milhões, em 2100 (UNDESA/PD, 2015: 1).

A perda progressiva de população na cidade tem sido acompanhada de um seu aumento na sua região envolvente — a Área Metropolitana de Lisboa³⁰¹ (AML). Quando a sua população já decrescia, a AML registava um aumento de 2 520 708 habitantes, em 1991, para 2 661 850 habitantes, em 2001 (INE, 2002: xlvi), e para 2 821 876 habitantes, em 2011, acompanhando o crescimento nacional (INE, 2012: 18). A região representava agora cerca de 26.7% do total nacional de população, enquanto a cidade havia perdido 3% face à década anterior (INE, 2012: 18).

Segundo os novos Censos, a AML alberga 2 870 770 habitantes (+1.7% face a 2011), enquanto a cidade perdeu 1.2% da sua população. Assim, se em 1950, Lisboa representava quase dois terços da população da AML, nas décadas de 1960 e 1970 a situação começa a alterar-se e, em 1981, já se havia invertido, albergando então um terço desta população (Telles, 1987: 20). Hoje, a cidade alberga apenas 19% da população metropolitana.

A tendência de ganho e perda de centralidade é, ainda, enfatizada pelo peso de Lisboa na população nacional. Aquando do primeiro recenseamento em Portugal, em 1864, a cidade albergava 3.91% da população total, valor que foi crescendo (5.96% em 1890, 6.56% em 1900, 7.30% em 1911, 8.06% em 1920, 8.71% em 1930 e 9.18% em 1940) até 1950 (9.20%). A partir daí, a tendência tem sido decrescente (9.02% em 1960, 8.77% em 1970), mesmo na década de 1980, com o retorno das ex-colónias³⁰² (8.22%), e acentuou-se na década de 1990 (6.72% em 1991, 5.45% em 2001), tendo Lisboa hoje apenas 5.28% da população nacional, um valor que já não se verificava desde o século XIX.

Por outro lado, apesar da sua relativa pequena dimensão, Lisboa e a sua Área Metropolitana evidenciam características de *primazia* (*primate city*) — quando a maior cidade de um país alberga mais de 40% da sua população urbana, e tem pelo menos 300 000 habitantes. Existem 41 cidades mundiais e 5 europeias nesta situação, e Lisboa constitui o principal exemplo identificado no contexto europeu, albergando 43.6% da população urbana nacional (2.927 de 6.711 milhões, em 2018), seguida por Dublin (UNDESA, 2019: 68-70). Isto pode criar desequilíbrios na hierarquia urbana e nos processos de desenvolvimento, que devem ser combatidos. De destacar, ainda, que segundo os critérios estabelecidos pelas Nações Unidas, a AML se trata de uma *cidade média*³⁰³.

³⁰¹ A Área Metropolitana de Lisboa (NUT II) ocupa 3015 km², ou 3.3% do território nacional, e é constituída por 18 concelhos, que se distribuem pela margem direita do Tejo (Grande Lisboa) e na Península de Setúbal (ambas NUT III) (INE, 2020: 5-7). É constituída pelos municípios de Alcochete, Almada, Barreiro, Amadora, Cascais, Lisboa, Loures, Mafra, Moita, Montijo, Odivelas, Oeiras, Palmela, Seixal, Sintra, Sesimbra, Setúbal e Vila Franca de Xira. Residem na AML 2 871 133 pessoas (INE, 2022), sendo a área com a densidade populacional mais elevada do país — em média de 952.2 hab/km² (INE, 2020). É aqui gerado 43% do Valor Acrescentado Bruto do país e 35% do PIB nacional (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022: 8).

³⁰² Na sequência da Revolução do 25 de Abril, cerca de 600 000 pessoas terão retornado ao país, provindo das ex-colónias, estimando-se que cerca de metade se terão fixado na região de Lisboa (Martins, 2012: 19).

³⁰³ As *megacidades* têm mais de 10 milhões de habitantes, as *cidades grandes* entre 5 e 10 milhões, as *cidades médias* têm 1 a 5 milhões, e as *cidades pequenas* têm menos de 1 milhão de habitantes. Assim, percebe-se que, quando é apontado o potencial das cidades médias e pequenas para o desenvolvimento sustentável (UNDESA, 2019: 56-57; HABITAT III, 2016), muitas vezes, está a considerar-se uma escala diferente da considerada em Portugal, segundo a qual Lisboa é entendida como uma cidade *grande*, enquanto as *cidades médias* podem incluir as capitais de distrito, em particular no interior do país.

5.1.3. Transformação Urbana: um período de urbanização

No início do século XX, com a redefinição dos limites administrativos (estabilizados em 1903), a cidade concentrava-se numa pequena parte da sua área total, naquilo que Vieira da Silva denominou como ‘expansão urbana sem urbanização’. Ao longo do século XX, iremos assistir ao processo inverso, com o preenchimento desse perímetro, e que João Seixas (2021: 18) caracteriza de ‘urbanização sem expansão urbana’ (fig. 5.1). De facto, o tecido urbano espalhou-se, incorporando os núcleos periféricos, e apoiando-se no sistema de transportes, os *tramways* eléctricos, até cerca de 1947, quando os autocarros começaram a ganhar preponderância, liderando os processos de suburbanização (Pinheiro, 2008: 82).

A ocupação fez-se, em geral, consolidando duas direcções, que já estavam apontadas no início do século XX: um eixo ribeirinho, progressivamente reforçado por aterros, onde são valorizadas as infra-estruturas portuárias; e “um sistema de eixos convergente na baixa pombalina e perpendiculares à linha de costa que assentam em vales e esteiros que se foram sedimentando e urbanizando” (Morgado, 2012: 24). O sistema é complementado por uma estrutura anelar, consolidando malhas e circulações.

O processo de urbanização deu-se de forma lenta, num primeiro momento, e acelerou-se de forma “repentinamente brusca, bastante descontrolada e com pouca visão integrada e regional”, mais tarde (Seixas, 2021: 18). Efectivamente, o desenvolvimento urbano só viria a adquirir ‘expressão notável’ em meados do século XX (Gaspar, 1994: 85), dadas as lutas partidárias que se estenderam entre as décadas de 1910 e 1920, a Grande Guerra e a depressão económica (Fernandes, 1994c: 493).

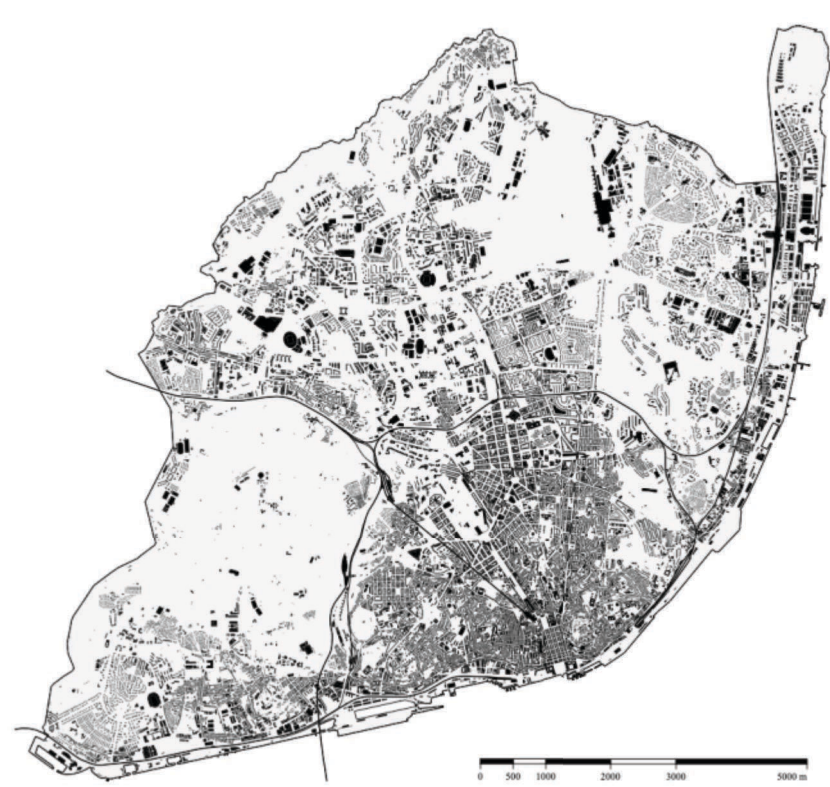


Figura 5.1 - Forma Urbana existente em Lisboa no século XXI, elaborada a partir da Cartografia Vectorial disponibilizada pela Câmara Municipal de Lisboa. © Mariana Sanchez Salvador.

Assim, é a partir de 1930 (e inevitavelmente ligado à instauração do novo regime autoritário, em 1926) que se começam a observar transformações significativas. Estes processos foram liderados por Duarte Pacheco, Ministro das Obras Públicas e Comunicações, função que acumulou com Presidente da Câmara Municipal de Lisboa, desde 1938 e até à sua morte, em 1943. Sob o seu mandato, a cidade é dotada de novas infra-estruturas, equipamentos e bairros residenciais, com uma abordagem a uma escala sem precedentes — possibilitada pela expropriação de um terço da cidade (cerca de 28 milhões de metros quadrados), entre 1935 e 1949 (França, 2009: 705; Santana & Sucena, 1994: 527).

Foi elaborado o Plano de Urbanização de Lisboa (1935-1938), descrito por José Manuel Fernandes (1994c: 500) como o “documento básico para a modernização da cidade, com a visão global e previsão de equipamentos (Aeroporto, Cidade Universitária, Parques de Monsanto e Eduardo VII), de infra-estruturas (as radiais de saída — auto-estrada, marginal e vias para norte, e as circulares internas, além do abastecimento de águas) e de áreas residenciais (bairros sociais periféricos, expropriação das futuras áreas de Olivais, Chelas e Telheiras)”. Pela primeira vez, havia uma *ideia de cidade* para Lisboa.

Data deste período, a Alameda Dom Afonso Henriques e a Fonte Monumental, na articulação com o novo *campus* do Instituto Superior Técnico (IST), desenhado por Pardal Monteiro (1927-1935) — e, na altura, ainda completamente rodeado de hortas (Ribeiro, 1994: 21). São construídos o Instituto Nacional de Estatística, a Casa da Moeda no Arco do Cego (projecto de Jorge Segurado, 1934-1936) e o Pavilhão de Rádio (projecto de Carlos Ramos, 1927-1933), em Sete Rios.

Na década de 1940, é estendida a Avenida Almirante Reis (chegava apenas a Arroios), para articulação da Baixa com a parte alta. A nova Avenida era encabeçada pela Praça do Areeiro (projecto de Cristino da Silva, 1938-1949), que fazia a articulação com o Aeroporto (1940). A Praça do Martim Moniz foi objecto de plano de Faria da Costa (1948), do qual apenas se construiu o Hotel Mundial³⁰⁴.

Para albergar população e serviços, foi desenvolvido o Bairro do Areeiro e o Plano de Urbanização de Alvalade, por Faria da Costa, com hierarquia de vias e circulações (peões/carros), um novo modelo de quarteirão aberto e equipamentos, que constituíam a base das ‘unidades de vizinhança’ do Bairro (Fernandes, 1994c: 502). É, ainda, construído o Hospital Júlio de Matos, no limite norte da Avenida do Campo Grande, o equipamento municipal localizado mais a Norte da cidade.

Junto ao Parque Eduardo VII, desenvolveram-se o Bairro Azul e toda a área entre a Rua Castilho e a Rua do Sol ao Rato. Concluiu-se Campo de Ourique, desenvolveu-se parte de Campolide, e surgiram outros conjuntos de habitação nas áreas de expansão, com o Bairro da Encarnação, Bairro Madre de Deus, Bairro da Ajuda, Bairro do Alto da Ajuda, Bairro do Alvito, ou Bairro de Caselas. Foram construídas a Estação Fluvial de Belém (Caetano de Carvalho, 1939), de Alcântara e da Rocha do Conde de Óbidos (Pardal Monteiro, 1942-1945). O Estádio Nacional, ao Jamor, inaugurou em 1944.

³⁰⁴ Esta área foi objecto de novos estudos, em 1965 (não concretizados) e, finalmente, na década de 1980, com projecto de Carlos Duarte e José Lamas (1982-1987) (Branco, 2014: 12).

A arquitectura reflectia o carácter autoritário do regime político, com obras monumentalistas, eixos de simetria e composições de volumes clássicas, configurando uma linguagem ‘do Estado Novo’, em particular nas obras públicas, mas também em edifícios privados. Datam deste período a sede do Diário de Notícias (Pardal Monteiro, 1940), a Igreja do Santo Condestável (1947), e a simbólica Exposição do Mundo Português (1940).

Lisboa é, ainda, dotada de um novo Parque Florestal, na colina de Monsanto (Decreto-Lei n.º 24625, de 1934), plantado por trabalhadores, a Mocidade Portuguesa e prisioneiros do Forte de Monsanto. O projecto, datado de 1938, foi de Keil do Amaral. Monsanto estava agora ligado à cidade pelo Viaduto Duarte Pacheco (1944), que veio dar sentido à Rua Joaquim António de Aguiar, prolongada pela nova Avenida Engenheiro Duarte Pacheco até à auto-estrada A5.

Em 1948, é finalmente aprovado o Plano Director de Urbanização de Lisboa (PDUL), encomendado em 1938, e coordenado por Étienne De Gröer (fig. 5.2). Constituía o primeiro zonamento moderno da cidade, regulando usos do solo, densidades de ocupação e estruturas de circulação, e tendo em conta as relações funcionais entre as diferentes áreas. Ainda hoje, a imagem, estrutura e organização da cidade reflectem a influência deste Plano (Fernandes, 1994c: 500; Seixas, 2021: 20-21).

As suas ideias vinham, desde 1938, orientando ‘a grande evolução da capital do Estado Novo’ (França, 2009: 704), prevendo novos bairros (Areiro, Alvalade, Restelo ou Encarnação), novos equipamentos (aeroporto, escolas, mercados, etc.), zonas industriais e portuárias, ligações entre a cidade e o entorno agrícola, e o Parque Florestal de Monsanto, mesmo antes da aprovação do Plano. Considerava, ainda, a constituição de uma rede viária radio-concêntrica, com novas vias radiais (as auto-estradas A5, A1, A8) e circulares (a Segunda Circular), bem como a sua articulação (Seixas, 2021: 21). Esta lógica será, mais tarde, complementada pela construção dos acessos à Ponte 25 de Abril (então, de Salazar), inaugurada em 1966, a Avenida Calouste Gulbenkian e a conclusão da 2ª Circular.



Figura 5.2 - Plano Geral de Urbanização e Expansão de Lisboa (1948) Etienne de Gröer. Câmara Municipal de Lisboa.

Na década de 1950 (fig. 5.3), são construídos o Bairro da Encarnação, o Hospital de Santa Maria (1950), o Cinema São Jorge (1950), o edifício do LNEC – Laboratório Nacional de Engenharia Civil (Pardal Monteiro, 1952), a FIL – Feira Internacional de Lisboa à Avenida da Índia (Keil do Amaral, 1957), a Faculdade de Direito (Pardal Monteiro, 1957), bem como diversas escolas, mercados e igrejas. É, também, construída a Cidade Universitária (Pardal Monteiro, planos 1940-1944, primeiros edifícios 1955-1957) e a Reitoria (1961). Consolidam-se os Bairros da década anterior, construindo conjuntos de moradias ao Aeroporto e no Restelo, por exemplo, mas também apontando novos modelos.

Em Alvalade, construíram-se os blocos da Avenida Estados Unidos da América (Cid, Laginha e Esteves, 1957), o Bairro das Estacas (Formosinho Sanchez e Ruy Athouguia, 1954), os Blocos Amarelos da Avenida do Brasil (Jorge Segurado), e outros conjuntos de menor dimensão. São do mesmo período o Bloco das Águas Livres (Nuno Teotónio Pereira e Bartolomeu Costa Cabral, 1953-1957), os Blocos da Avenida Infante Santo (Alberto Pessoa, Keil do Amaral, Hernâni Gandra e João Abel Manta, 1954-1958, obra 1962), e o Hotel Ritz (Pardal Monteiro, 1959-1960). Esta concepção de cidade aproximava Lisboa dos ideais da Carta de Atenas — uma cidade arejada³⁰⁵, com edifícios isolados em altura, envolvidos por espaços verdes generosos e afastados das vias rodoviárias (Fernandes, 1994c: 505).

Em Dezembro de 1959, e ao fim de quatro anos de construção, inaugura a rede de Metropolitano, que, então, ligava a cidade história aos bairros da parte alta através de uma linha em Y, que partindo dos Restauradores e Marquês de Pombal (Rotunda), bifurcava para Sete Rios e para Entre Campos.

A década de 1960 inaugura um novo período de urbanização, durante o qual se procuraram soluções para os 36 bairros de lata existentes em Lisboa, identificados em 1956 (Seixas, 2021: 22). Datam, de então, os planos para Olivais Norte (40 ha, projecto da CML-GTH) e Olivais Sul (186 ha, de Carlos Duarte e Rafael Botelho), com blocos isolados, sobre espaços ajardinados, para 50 000 pessoas.

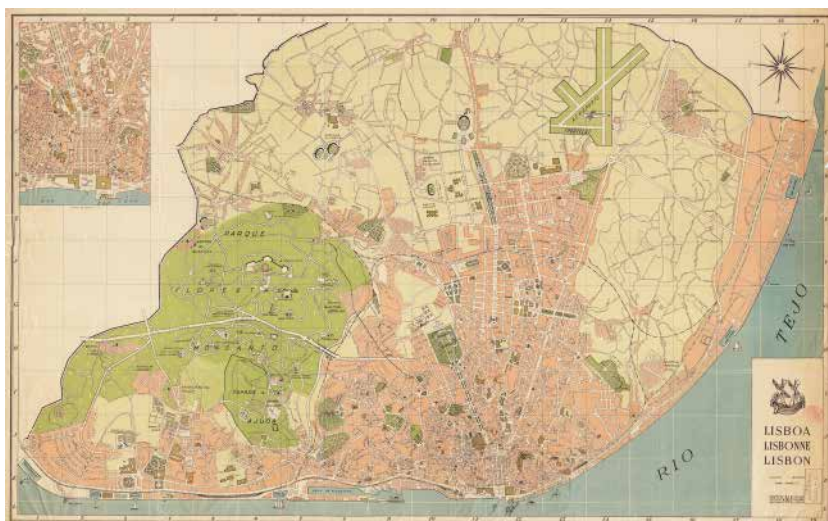


Figura 5.3 - Lisboa (1956)
Litografia de E. Clérigo.
Secretariado Nacional da
Informação. Biblioteca Nacional
(cc-517-r).

³⁰⁵ Com vista à salubridade das edificações, foi aprovado, em 1952, o RGEU – Regulamento Geral das Edificações Urbanas, que veio sintetizar critérios e exigências de qualificação e construção.

Também foi desenvolvido o Plano de Urbanização de Chelas (Silva Dias, 1967, 510 ha), com edifícios modernistas altos, em banda ou isolados, e vastos vazios — um ‘urbanismo mais funcional e também mais social’ (Seixas, 2021: 22). Contudo, o bairro cresceu durante as décadas de 70 e 80, sendo associado a actividades criminosas³⁰⁶. Procederam-se, então, a transformações. Alguns blocos ganharam novos nomes: a Zona J é o Bairro do Condado e a Zona M o Bairro do Armador.

Um novo PDUL foi aprovado em 1967 (fig. 5.4), onde a rede viária se torna elemento fundamental para a transformação urbana, estabelecendo a ligação entre a cidade e as novas vias rápidas, entre casa e trabalho, aos vários meios de comunicação (França, 2009: 736-737). Foi aberta a Avenida Infante Dom Henrique, entre Santa Apolónia e o Poço do Bispo, que veio transformar esta zona marginal.

Inaugura-se a Igreja do Sagrado Coração de Jesus (Nuno Teotónio Pereira, Nuno Portas, Vítor Figueiredo, 1962-1967), a Biblioteca Nacional (Pardal Monteiro, 1961) e o Palácio da Justiça (Andresen e Godinho, 1962-1970). O espaço verde mais significativo deste período foi o Jardim da Fundação Calouste Gulbenkian (1966-1969), onde era o antigo Parque da Palhavã, com ante-projecto de António Viana Barreto e Gonçalo Ribeiro Telles, que veio, também, a desenvolver o projecto. Inicialmente privado, o Jardim abriu ao público em 1974. Os edifícios foram de autoria de Pedro Cid, Alberto Pessoa e Ruy Athougua (1967-1970), complementados pelo Centro de Arte Moderna (Leslie Martin, 1983).

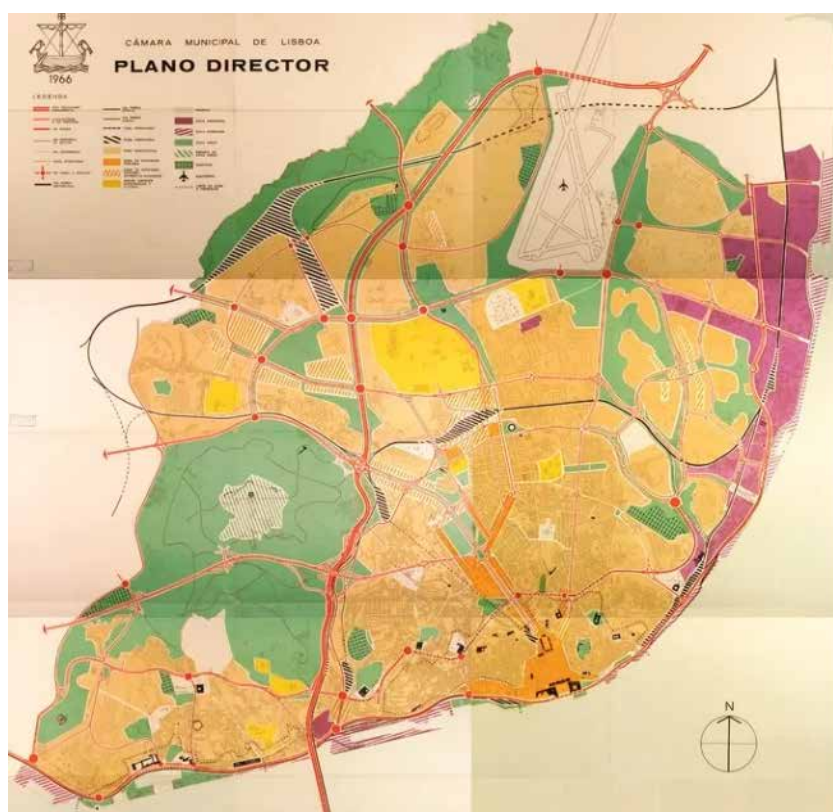


Figura 5.4 - Plano Geral de Urbanização de Lisboa (1967) Plano de Meyer-Heine. Câmara Municipal de Lisboa.

³⁰⁶ Como descrito por Ana Sofia Fonseca (2016: 38): “As únicas notícias que chegavam do bairro davam conta de tiros e tráfico de droga. No final da década de 90, *Zona J*, filme assinado pelo realizador Leonel Vieira, havia de dar a conhecer ao país o bairro que muitos temiam.”.

Com a Revolução de 25 de Abril, e consequente o aumento populacional, a cidade experienciou uma nova expansão rápida, principalmente na periferia, acompanhada de vazios urbanos, barracas e outras construções clandestinas. Na tentativa de resolver estes problemas, e conjugando o acesso à habitação com pensamento arquitectónico e participação popular, é criado o SAAL – Serviço de Apoio Ambulatório Local, por Nuno Portas — programa marcante, mas de duração muito limitada (Seixas, 2021: 49-50; França, 2009: 764).

A rede viária continuou a transformar-se, com a Avenida Padre Cruz, o prolongamento da Avenida das Forças Armadas e Avenida António Augusto Aguiar (Oliveira, 2013: 65). Começa a assistir-se à emergência do transporte privado como motor da circulação e expansão urbana — um crescimento cada vez mais desordenado e caótico. Consolidava-se o Aeroporto, Chelas, a expansão urbana de Benfica, Carnide, Lumiar, Ameixoeira e Charneca, na zona Noroeste. Foi feito o plano do Alto do Restelo pela EPUL (Nuno Teotónio Pereira e Gonçalo Ribeiro Telles, 1971-1973).

Na década de 1980 (e na de 1990), dá-se uma nova tentativa de ordenação dos bairros clandestinos, realojando as populações em diversos bairros, como Marvila (Bairros do Armador, Condado, Flamenga, Marquês de Abrantes, Alfinetes e Salgadas). Desenvolveram-se novos bairros da EPUL, em Telheiras e Carnide, com maior enfoque na preservação dos seus centros históricos, construiu-se mais em Chelas (Bairro Branco, de Tomás Taveira, e Pantera Cor-de-Rosa, Gonçalo Byrne, 1976-1979), acentua-se a terciarização das Avenidas Novas e da Avenida José Malhoa (Fernandes, 1994c: 511).

São, ainda, criados os Gabinetes Técnicos Locais de Alfama e da Mouraria (1986) e o do Bairro Alto e Bica (1988), com o objectivo de contribuir para a sua salvaguarda e apoiar a reabilitação do edificado (Brito-Henriques, 2017a: 14). Em Agosto de 1988, o incêndio do Chiado veio destruir o centro comercial da cidade — uma dinâmica só recuperada com a finalização do projecto desenvolvido para a área por Álvaro Siza (1989), e do qual a inauguração do centro comercial Armazéns do Chiado, em 2000, foi um momento simbólico.

Com a adesão do país à então CEE – Comunidade Económica Europeia, em 1986, foram feitos novos investimentos para resolver questões de trânsito e reforçar as ligações com a sua envolvente. O Gabinete do Nó Ferroviário de Lisboa, criado em 1987, apontava como eixos estratégicos a melhoria das linhas de Sintra e Cascais, a construção da ferrovia na Ponte 25 de Abril (inaugurada apenas em 1999), a modernização da linha do Oeste entre Cacém e Torres Vedras, e a abertura de um eixo ferroviário em direcção a Loures (não realizado) (Pinheiro, 2008: 82).

Entretanto, a cidade ia evidenciando uma estagnação urbana do centro e urbanização da periferia, consequência do ‘congelamento das rendas’ (implementado em Lisboa e Porto desde 1948, e em todo o país, em 1974), em vigor até 2012, bem como da prorrogação automática dos contratos de arrendamento

(desde a Primeira República), em vigor até 1990 (Seixas, 2021: 50-51). A sua conjugação levou ao esmorecimento do investimento no mercado de arrendamento³⁰⁷ e na reabilitação dos edifícios.

Com a eleição de Capital Europeia da Cultura, em 1994, e a realização da Exposição Mundial de 1998 (Expo '98), assistimos uma nova dinâmica de investimentos públicos e privados. Surgem, então, diversos edifícios icónicos, a par de reabilitações³⁰⁸ importantes. É construído o Pólo Universitário da Ajuda, a Faculdade de Psicologia (Manuel Tainha, 1990), a Torre do Tombo (Arsénio Cordeiro, 1990), a Escola Superior de Comunicação Social (João Luís Carrilho da Graça, 1993), a recuperação de um quartel em Campolide para Faculdade de Economia da Universidade Nova de Lisboa (Vasco Bobone), a sua Reitoria (Alcino Soutinho), e a Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, na Avenida de Berna (Fernando Pinto). Em 1994, abre a nova sede da então Associação dos Arquitectos Portugueses, hoje Ordem dos Arquitectos, junto ao Largo de São Paulo (projecto de Manuel Graça Dias e Egas José Vieira). Surgem equipamentos como a Caixa Geral de Depósitos, no Arco do Cego, e o Centro Cultural de Belém, coincidindo com uma nova fase de políticas culturais na cidade (Oliveira, 2013: 66).

Para a Expo'98, foi reconvertida uma área industrial degradada, posteriormente adaptada para o novo Parque das Nações. Projectado para albergar 20 000 habitantes, de classe alta e média-alta, o bairro ocupa 340 hectares, ao longo de 5 km de frente ribeirinha (Brito-Henriques, 2017a: 14). Também sob pretexto da Expo'98, foi contruída a nova Gare do Oriente (Santiago Calatrava), que se tornou um dos *interfaces* de transportes mais importantes da cidade. Inaugura-se a linha da Azambuja e outros *interfaces* na linha de cintura, articulados com os restantes meios de transporte.

É, também, inaugurado o Centro Comercial Colombo (1997), após o Centro Comercial das Amoreiras (1985) e o Euromarché de Telheiras (hoje, Continente), marcando um novo modelo de consumo na cidade³⁰⁹. A estes, seguiram-se o Centro Comercial Vasco da Gama e o El Corte Inglés.

Já no novo milénio, a CRIL – Circular Regional Interior de Lisboa fica definida, estendendo-se pela nova Ponte Vasco da Gama até ao Montijo, enquanto a 2ª Circular é complementada pelo Eixo Norte-Sul e pela Avenida Lusíada. O crescimento da cidade e da AML³¹⁰ esteve, assim, intrinsecamente ligado aos meios de transporte e à construção das suas infra-estruturas, ao longo da sua história.

³⁰⁷ Esta deturpação do mercado é evidente na evolução da proporção de residentes que são proprietários das suas casas: em 1960, os residentes proprietários eram menos de 10%; em 2011, eram 50% (Seixas, 2021: 73).

³⁰⁸ Nas reabilitações, o recurso à manutenção das fachadas, com alteração da estrutura e volumetria originais, tornou-se uma prática recorrente, ainda em vigor, promovendo a descaracterização dos edifícios originais.

³⁰⁹ O primeiro modelo do género havia datado de 1971 — o Centro Comercial Apolo 70, com 41 lojas em 3000 m² e sem lugares de estacionamento — mas estes exemplos traduziam uma nova escala. O Centro Comercial das Amoreiras abriu com 238 lojas em 26 000 m² e 900 lugares de estacionamento, enquanto o Centro Comercial Colombo tinha 338 lojas em 120 000 m² e 6000 lugares de estacionamento.” (Seixas, 2021: 57-58).

³¹⁰ Jorge Gaspar (1994: 86) refere como a Margem Norte, que dispunha de ligação ferroviária, verificou um crescimento mais acentuado do que a Margem Sul, onde o Tejo constituiu uma barreira significativa até à introdução da nova ponte, em 1966. Assim, na Margem Norte, a suburbanização deu-se essencialmente ao longo das 3 linhas ferroviárias: Vila Franca de Xira (eixo mais industrial), Sintra (eixo residencial, industrial e de lazer), Cascais (eixo mais orientado para o lazer). Já o desenvolvimento em direcção a Loures baseou-se no transporte rodoviário, via Estrada de Loures — e através de empresas de transportes colectivos (diligências), que viriam a originar empresas de camionagem (Gaspar, 1994: 87; Telles, 2016: 75).

Aposta-se na reabilitação da frente ribeirinha, com novos equipamentos e espaços públicos — o Museu Nacional dos Coches, MAAT – Museu de Arte, Arquitectura e Tecnologia, Museu do Oriente, Ribeira das Naus, Campo das Cebolas, Terminal de Cruzeiros e espaços envolventes. É, igualmente, visível o maior investimento imobiliário privado, focado na habitação de gama alta e serviços.

De acordo com a *Carta de Uso e Ocupação do Solo* de 2018 (COS 2018, DGT), 1767.54 ha da cidade são construídos — 20.59% da sua superfície total. Relembre-se que, em 1911, havia apenas 530.32 ha construídos (6.05%), um aumento para mais do triplo³¹¹, enquanto a população aumentou cerca de 25% em igual período. Lisboa vem seguindo, portanto, a tendência de uma expansão urbana que ultrapassa os ritmos demográficos, verificada noutras cidades europeias e mundiais.

A segunda década do século XXI começa em plena crise financeira, e a AML foi uma das regiões mais afectadas, experienciando uma taxa de sobrevivência empresarial inferior à média nacional — entre 2008 e 2012, quase um quinto das suas empresas encerraram (Seixas, 2021: 85).

Neste período, a cidade experimentou novos mecanismos de governança e participação, com a implementação do Orçamento Participativo (2008, votação de projectos) e do programa BIP/ZIP (2011), para a dinamização social dos bairros mais vulneráveis. Entrou, também, em vigor a Carta Estratégica de Lisboa 2010-2014, subdivida em seis áreas de actuação — Demografia e Habitação, Coesão Social e Inclusão, Sustentabilidade, Desenvolvimento Económico, Identidade e Cultura, e Governança.

Entretanto, começam a observar-se novos modelos de ocupação e uso das (infra)estruturas, no qual o turismo — aposta-chave da recuperação económica do país e da cidade³¹² — foi um importante motor. Entre Abril de 2009 — quando foi listado o primeiro apartamento na plataforma Airbnb — e 2019, o número de alojamentos locais atinge 19 000 ou 32 000 unidades, consoante a fonte contemplada (dados do Registo Nacional de Alojamento Local ou da AirDNA) (Seixas, 2021: 79-96).

A cidade testemunha, na sua sequência, fenómenos de *gentrificação* — mas aqui não se trata de uma gentrificação ‘clássica’ (onde se mantêm funções residenciais e usos urbanos quotidianos, apesar da transformação do tecido social). Aqui apõem-se, como noutras cidades, “uma gentrificação turística (habitações e funções urbanas para usos turísticos), e ainda uma gentrificação financeira (com outras formas de rentabilização do património edificado)”, que acarretam uma redução considerável da

³¹¹ Contudo, este parque edificado caracteriza-se pela sua antiguidade, dado que cerca de dois quintos dos edifícios remontam, pelo menos, à primeira metade do século XX (20% antes de 1919 e 19% entre 1919 e 1945), enquanto os edifícios construídos entre 1981 e 2011 representam apenas 15% do total (CML/DMU, 2016: 105-106). Ainda assim, entre 1981 e 2011, foram construídos 140 mil novos edifícios de habitação e os alojamentos aumentaram 74% (de 853 000 para 1 487 000), ainda que o número de famílias tenha aumentado 42% e a população residente apenas 14% (Brito-Henriques, 2017a: 9).

³¹² Efectivamente, o peso do sector turístico no PIB da AML duplicou, entre 2011 e 2019, enquanto o número de dormidas aumentou de 9 milhões para 19 milhões (um terço do total nacional). Destas, 14 milhões tiveram lugar no município de Lisboa. Entre 2017 e 2020, Lisboa ganha consecutivamente o prémio de ‘Melhor Destino Mundial para *City Breaks*’ do World Travel Awards, além do prémio de ‘Melhor Destino Europeu para Cruzeiros’ por três vezes ao longo da década (Seixas, 2021: 94).

densidade residencial e, portanto, alteração dos estilos de vida, quotidianos, comunidades e rentabilidade de serviços como os transportes, o comércio ou os equipamentos (Seixas, 2021: 123-124).

“Entretanto, ao longo da década, o duplo *boom* da reabilitação urbana e do turismo, [...] irá reverter decisivamente o declínio anterior, impulsionando a economia, mas também trazendo novos dilemas. Estas zonas centrais ganharão um dinamismo completamente novo, mas ficarão também menos diversificadas, e ainda menos habitadas.” (Seixas, 2021: 87-88)

Em 2019, para controlar estes fenómenos, é estabelecido um regulamento municipal do alojamento local que, à semelhança de outras cidades, procura limitar a sua presença através de percentagens máximas, definidas em função do número total de habitações, em zonas-chave.

Paralelamente, a cidade embarca numa nova fase de transformação digital, com aposta no conhecimento, inovação, criatividade e empreendedorismo — da qual o maior símbolo é a realização da Web Summit, em Lisboa desde 2016.

Efectivamente, a AML alberga um terço dos estabelecimentos de ensino superior do país (86 estabelecimentos), 20 mil docentes e investigadores (40% do total nacional) e “mais de mil milhões de euros de despesa em ciência e tecnologia (43% do total do país)”, integrados em redes de colaboração e inovação internacionais. Lisboa vem-se destacando, igualmente, nas dinâmicas culturais e criativas, tal como Amesterdão, Dublin ou Atenas (mas não ao nível de metrópoles como Londres, Paris ou Milão), destacando o frágil ‘ambiente de apoio à cultura’, ou seja, formação, educação, envolvimento em redes internacionais, qualidade da administração local e regional (Seixas, 2021: 98-100).

No início do século XXI, a realidade existente é, portanto, bastante distinta da que caracterizava a cidade um século antes, decorrente de fenómenos que encontram paralelo noutras cidades europeias, e não só — pelo que a sua Paisagem Alimentar de Lisboa reflecte algumas dessas tendências contemporâneas, como veremos.

5.1.4. Síntese da Forma Urbana

Actualmente, a área edificada totaliza cerca de 1768 ha, o que corresponde a 21% da área total do município. A esta soma-se a área ocupada por infra-estruturas, arruamentos, etc., um uso ‘não-edificado’ do solo, mas que o impacta significativamente. A mancha edificada abrange quase todo o município, deixando grandes vazios nas áreas de Monsanto, Aeroporto e vale de Chelas/Marvila, e com áreas de construção mais dispersa no limite periférico a Norte, Nordeste e Noroeste. O crescimento de Lisboa foi, durante o século XX, marcado por um maior número de acções de planeamento urbano, mais frequentes e abarcando superfícies mais significativas: Avenidas Novas, Campo de Ourique, Alvalade, Restelo, Olivais, Encarnação, Chelas, Telheiras, Parque das Nações, etc. Experimentou, ainda, fenómenos económicos e sociais que impactaram a forma como esse tecido se desenvolveu, e as prioridades e estratégias adoptadas em cada período-chave, do último século.

5.2. A Produção Alimentar em Lisboa

“In Portugal, like in most developed countries, there is a tendency of globalization and centralization of the food system. The dichotomy between rural and urban spaces favors this centralization, both in terms of production in rural areas, and consumption in urban areas.”

(Benis & Ferrão, 2017: 786)

A Paisagem Alimentar de Lisboa sofreu uma profunda transformação no último século, resultante de alterações no sistema alimentar (globalização, industrialização, *consolidação vertical* e *integração* de sectores e empresas), bem como no seu território. As lógicas de organização do solo agrícola em torno da cidade, subjacentes ao modelo de Von Thünen (ANEXO F), foram obliteradas pela introdução do caminho-de-ferro, e posteriormente pelo transporte rodoviário e aéreo, que alteraram profundamente as premissas de localização da produção e dinâmicas de distribuição, perdendo-se a correlação histórica entre distância e preço. Assim, a configuração da sua *bacia alimentar* passou a organizar-se em função de outros factores decisivos, expandindo-se pelo território e pelo globo.

De facto, Lisboa passou a poder alcançar facilmente (e em pouco tempo) áreas de produção distantes. A capital, como vimos, sempre tinha chamado a si fluxos de abastecimento de todo o país e mesmo do estrangeiro³¹³. Contudo, era dos arredores que provinha uma parte muito significativa dos seus alimentos, incluindo hortícolas, fruta, vinho, carne e laticínios. Com as transformações do sistema alimentar, este papel histórico enfraqueceu, e os arredores deixaram de deter esse propósito primordial no seu abastecimento, abrindo portas a novos usos do solo e dinâmicas com a cidade.

Nesse contexto, com o crescimento populacional e expansão urbana, assistimos a uma redução progressiva das áreas agrícolas e a sua substituição por áreas artificializadas (edificações residenciais, industriais, infra-estruturas e redes de serviços), tanto no concelho de Lisboa, como na AML — um processo, também ele, com características próximas de outras cidades da contemporaneidade.

Esta transformação urbana deu-se sobre áreas (como a várzea de Frielas ou a várzea de Oeiras), originalmente de abastecimento agrícola — que haviam possibilitado a fundação da cidade. Raquel Soeiro de Brito (1976: 168) classificava o sacrifício destes solos de agricultura intensiva como ‘deplorável’, tal como Henrique Pereira dos Santos (2010: 57) e Gonçalo Ribeiro Telles (1987: 14-15).

³¹³ A AML é a única região do país onde o volume de gastos dos agregados familiares ultrapassa a média nacional. Os agregados familiares gastam 13.3% do rendimento em produtos alimentares e bebidas não-alcoólicas (a segunda classe de custos mais elevada, a seguir à habitação e despesas, e equiparada ao valor gasto em transportes), e 8.8% adicionais em estabelecimentos de restauração e alojamento (INE, 2020: 24-25).



Figura 5.5 – Área Metropolitana de Lisboa (2014) European Space Agency.

Na AML, verificou-se que, entre 1990 e 2012, o solo agrícola perdeu 3% de área, enquanto o urbano cresceu 7% (Morgado, 2017: 104). Nas culturas permanentes, assistimos a uma redução de 37.8%, entre 1989 e 1999, e de 4.6% até 2009, um fenómeno semelhante ao dos efectivos animais, com redução do gado bovino, suíno, ovino, aves, coelhos, etc. (Oliveira, 2014: 34, 45-55). Entre 2009 e 2019, assistimos a um decréscimo de 33% nas hortas familiares (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022: 9).

Também nas explorações agrícolas havido um declínio, além de um progressivo desmembramento de quintas e pequenas explorações hortícolas. As explorações dedicadas a culturas temporárias, na AML, eram 2291 em 1989, 839 em 1999, e apenas 143 em 2009. Já as de culturas permanentes com vinha (principal cultura temporária na AML) decresceram de 8292, em 1989, para 4617 em 1999, e 2826 em 2009 — um declínio global de 66%. A mão-de-obra, familiar e não-familiar, acompanha esta tendência, reduzindo 42.3% entre 1989 e 1999, e 38.9% entre 1999 e 2009 (Oliveira, 2014: 33-62). Mais recentemente, contudo, assiste-se a uma inversão desta tendência, com um aumento de 3.6% nas áreas agrícolas (Oliveira, 2022: 4; RGA, 2019), bem na dimensão das propriedades.

Estas transformações no uso do solo potenciam a distância entre os espaços de produção e os mercados de consumo. Apesar disso, a AML continua a integrar a *bacia alimentar* de Lisboa, e a ter um papel importante no seu abastecimento — e mesmo do país, se considerarmos que aqui se concentra um terço da população nacional (Oliveira & Cancela, 2017: 33). Efectivamente, provêm daqui 12% dos alimentos produzidos em Portugal, para consumo nacional (Oliveira & Truninger, 2022: 27), e cerca de 7% dos alimentos consumidos na AML, em 2013 (Benis & Ferrão, 2017: 786) (fig. 5.6).

Figura 5.6 – Origem dos alimentos consumidos na Área Metropolitana de Lisboa, em 2013 (Benis & Ferrão, 2017: 787).

Em 2009, a Superfície Agrícola Utilizada (SAU) representava 37% do território da AML (110 512 ha) — predominando as terras aráveis (45% do total) e pastagens permanentes (38.5%). Superava, mesmo, as áreas urbanas, que ocupavam 22% deste território (Oliveira & Cancela, 2017: 33). No entanto, em 2019, a SAU tinha aumentado em 3.59%, para 90 733 ha e com um enfoque particular nas culturas permanentes (+17%) (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022: 9). Já segundo a COS 2018 (DGT), 38% deste território tem uma ocupação agrícola (além de 32% de áreas florestais), o que revela “que a produção de alimentos e de serviços ambientais tem um significativo papel a desempenhar no sistema alimentar urbano” (Oliveira & Truninger, 2022: 25).

Além disso, ainda que seguindo a tendência nacional de declínio das culturas temporárias, na AML esta não se verifica de forma tão acentuada³¹⁴ (Oliveira, 2014: 44), o que poderá constituir um outro indício positivo para a potencial segurança alimentar. O objectivo de autossuficiência na AML parece, até, ser alcançável para alguns alimentos, principalmente se considerada a proximidade geográfica à Região Oeste (importante região hortofrutícola), pelo que “o potencial de abastecimento metropolitano em alimentos a uma distância de menos de 150 km é muito considerável” (Niza, 2021: 131).

³¹⁴ Por exemplo, Maria do Rosário Oliveira (2014: 44), constata um declínio da superfície de cereais de 5.8% na AML (42.5% no Continente), de 10.9% nas leguminosas secas para grão (47.9% no Continente), de 27.4% na cultura de batata (63.4% no Continente). Noutros casos, a AML segue a tendência geral, como uma redução de 11.3% na superfície de hortícolas (6.7% no Continente), ou até agravada: 77% de redução das culturas industriais (66.7% no Continente) ou de 25.4% nas culturas forrageiras (16.2% no Continente).

Contudo, a situação actual não lhe permite alcançar essa autossuficiência³¹⁵, dependendo de importações significativas. Segundo Benis & Ferrão (2017: 786), em 2013, 44% dos seus alimentos provieram do estrangeiro (38% da Europa e 6% do resto do mundo), enquanto 56% eram de origem nacional. Almeida (2022: 9) afirma que, em 2018, 54% provieram do estrangeiro, e 31% do restante território nacional. Já Orlando Ribeiro se expressava sobre a complexidade do abastecimento à cidade:

“[...] 700 000 pessoas [à data], comprimidas num espaço que nada pode produzir, carecem de alimentar-se. Para isso não basta o contributo dos arredores e o abastecimento de uma grande aglomeração liga-se quase sempre a correntes do tráfego universal. Mas — e Lisboa ilustra particularmente este caso — há regimes alimentares fortemente marcados de localismo. Quando se fala em *tripeiros* e *alfacinhas* evoca-se, sem querer, o maior centro criador de gado bovino e as instalações de regadio dos arredores da capital.” (Ribeiro, 1994: 50)

À escala do concelho, a Paisagem Alimentar de Lisboa sofreu uma transformação semelhante. Ao longo do século XX, a cidade experienciou um crescimento rápido e indiscriminado do tecido construído e das infraestruturas viárias, e “as hortas (culturas hortícolas) com o seu sábio sistema de irrigação, as vinhas, os olivais e os campos de cereais, desaparecem sob um manto uniforme de ruas e casas” (Ribeiro, 2013 [1949]: 6). Sem um planeamento adequado, Lisboa tornou-se, nas palavras de Gonçalo Ribeiro Telles (1987: 41), uma “cidade monstruosa e opressiva”, que ocupou os seus espaços livres e colocou em causa “a sua estrutura biofísica e cultural”.

A expansão urbana levou ao aumento do preço dos solos — em função do seu “valor potencial para usos urbanos” (Castel’Branco, Saraiva & Neto, 1985: 101) — o que também condicionou a existência da agricultura, pelo desafio da sua competitividade económica, perante outros usos do solo urbano.

Procurando traçar a evolução do uso agrícola do solo, a CML levou a cabo um estudo³¹⁶, com recurso a fotografias aéreas de 1947, 1967, 1987, 1995, 2001, 2006 e 2008 (CML/DMPU, 2009; CML, 2015a). Confirmou-se uma redução significativa e constante destas áreas de produção³¹⁷ — de um total 733 ha (1947), incluindo hortas, viveiros e outros tipos de agricultura, para 626 ha (1967), para 461 ha (1987), para 218 ha (1995), para 201 ha (2001), para 181 ha (2006) e para 174 ha (2008), uma redução de área de 76.3%, em 60 anos (Quadro 5.7 e fig. 5.8, 5.9 e 5.10).

³¹⁵ Em 2015, terão sido produzidas cerca de 740 mil toneladas de biomassa agrícola, incluindo animais, às quais se somavam “3.7 milhões de toneladas do resto do país e 5.4 milhões do resto do mundo (principalmente da Europa)”. No entanto, a região era também responsável pela exportação de “4.7 milhões de toneladas de biomassa agrícola para o resto do país e 1.8 milhões para o resto do mundo”, totalizando um consumo aparente de cerca de 3.3 milhões de toneladas de biomassa agrícola (Niza, 2017: 45). A falta de desagregação de dados inviabilizava outro tipo de conclusões, mais discriminadas.

³¹⁶ Os resultados têm sido publicados em documentos como o *REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território* (CML/DMPU, 2009), *REOT 2015: Relatório do Estado do Ordenamento do Território* (CML/DMU, 2016), *Biodiversidade na cidade de Lisboa: Uma estratégia para 2020* (CML, 2015a), e outros.

³¹⁷ Verificou-se, igualmente, uma transformação significativa ao nível da mão-de-obra. Em 2009, existiam apenas 25 trabalhadores agrícolas recenseados em Lisboa — 3 como mão-de-obra agrícola familiar, e 22 como não-familiar (Oliveira, 2014: 64). Ainda que, em algumas zonas, subsistam pastores de ovelhas e cabras.

Quadro 5.7 – Produção Alimentar de Lisboa: Evolução das Áreas Agrícolas e Hortas Urbanas na cidade, segundo o *REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território* (CML/DMPU, 2009).

Tipologia	1947	1967	1987	1995	2001	2006	2008
Hortas	380 818 m ²	1 286 734 m ²	3 011 326 m ²	1 118 130 m ²	964 185 m ²	792 304 m ²	722 280 m ²
Hortas Prisionais	—	15 033 m ²	7 210 m ²	—	—	—	—
Hortas Privadas	1 406 634 m ²	1 102 806 m ²	21 519 m ²	36 849 m ²	36 849 m ²	34 913 m ²	32 851 m ²
Hortas em Bairros de Lata	—	—	6 654 m ²	6 654 m ²	6 654 m ²	—	—
Total Área Hortas	1 787 452 m ²	2 404 573 m ²	3 046 709 m ²	1 161 633 m ²	1 007 688 m ²	827 217 m ²	755 131 m ²
Hortas Abandonadas	—	—	—	13 939 m ²	13 939 m ²	12 939 m ²	81 003 m ²
Hortas Privadas Abandonadas	—	66 803 m ²	—	—	—	—	—
Ex-Hortas com Edificações Provisórias	—	—	53 449 m ²	53 449 m ²	53 449 m ²	53 449 m ²	53 449 m ²
Viveiros	—	—	352 729 m ²	286 166 m ²	286 166 m ²	286 166 m ²	286 166 m ²
Agricultura	—	—	—	549 594 m ²	542 829 m ²	542 829 m ²	539 829 m ²
Agricultura Remanescente	5 544 422 m ²	3 863 737 m ²	1 028 388 m ²	—	—	—	—
Agricultura (Pomar)	—	—	1261 m ²	—	—	—	—
Agricultura /Olival	—	—	15 636 m ²	15 636 m ²	15 636 m ²	15 636 m ²	15 636 m ²
Olival	—	—	161 425 m ²	163 753 m ²	158 503 m ²	135 829 m ²	141 080 m ²
Montado de Sobreiro	—	—	2430 m ²	2430 m ²	2430 m ²	2430 m ²	2430 m ²
Total Área outros tipos de Agricultura	5 544 422 m ²	3 863 737 m ²	1 209 140 m ²	731 413 m ²	719 398 m ²	696 724 m ²	698 975 m ²
Total Área Agrícola	7 331 874 m ²	6 263 310 m ²	4 608 578 m ²	2 179 212 m ²	2 013 252 m ²	1 810 107 m ²	1 740 272 m ²

Apesar desta evolução, há manchas de produção que ainda persistem na cidade. Por exemplo, no *Recenseamento Agrícola* de 2009 (INE, 2011), estimava-se 58 ha de SAU em Lisboa. Incluíam-se 37 ha de terras aráveis (63.8% da SAU, dos quais 25 ha de culturas hortícolas³¹⁸), 15 ha de culturas permanentes (25.9%) e 7 ha de pastagens permanentes (12.1%). São valores baixos, mas que atestam a continuidade desta actividade.

³¹⁸ As terras aráveis incluem pousio e culturas temporárias, que, por sua vez, incluem culturas forrageiras, cereais, culturas hortícolas, leguminosas secas, culturas industriais, flores e plantas ornamentais (Oliveira, 2014).



Figura 5.8 – Áreas Agrícolas e Hortas Urbanas existentes em Lisboa, em 1987, segundo o *REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território* (CML/DMPU, 2009: 118).

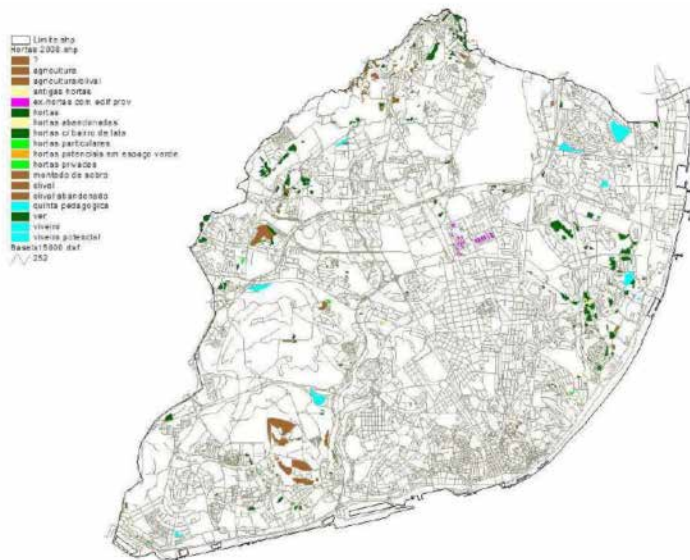


Figura 5.9 – Áreas Agrícolas e Hortas Urbanas existentes em Lisboa, em 2001, segundo o *REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território* (CML/DMPU, 2009: 119).

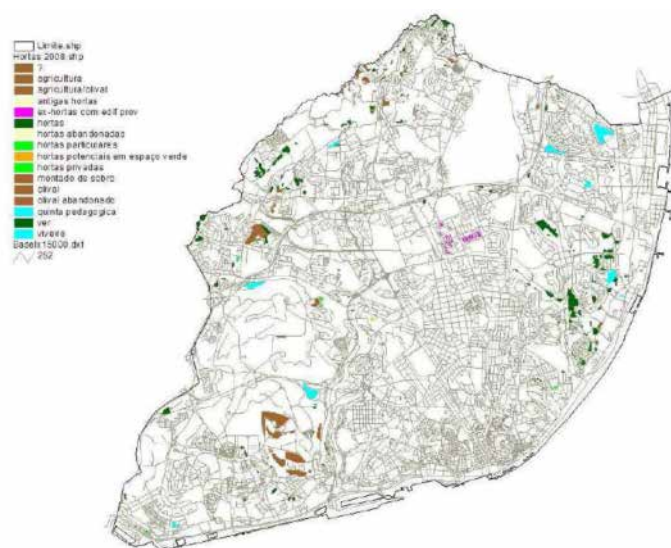


Figura 5.10 – Áreas Agrícolas e Hortas Urbanas existentes em Lisboa, em 2008, segundo o *REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território* (CML/DMPU, 2009: 120).

Segundo a COS 2018 (DGT), cerca de 186.5 ha³¹⁹ (2.17%) do concelho estão dedicados à produção (fig. 5.11), incluindo 34.48 ha (0.40%) de ‘culturas temporárias de sequeiro e regadio e arrozais’, 4.78 ha (0.06%) de pomares, 8.41 ha (0.10%) de vinhas, e 14.78 ha (0.17%) de olivais, além de 1.46 ha (0.02%) de ‘culturas temporárias e/ou pastagens melhoradas associadas a culturas permanentes’, 73.29 ha (0.85%) de ‘mosaicos culturais e parcelares complexos’, 11.20 ha (0.13%) de ‘agricultura com espaços naturais e seminaturais’ e 38.10 ha (0.44%) de pastagens.

Estes valores traduzem, em pouco mais de um século, uma redução de 498.15 ha para 34.48 ha, no caso das hortas (93.1%), de 252.69 ha para 4.78 ha nos pomares (98.1%), de 605.66 ha para 8.41 ha nas vinhas (98.6%), e 1991 ha para 14.78 ha nos olivais (99.3%) — uma redução global de até 5847 ha para 186.5 ha nos espaços de produção da cidade (cerca de 96.8%). A produção alimentar existente no século XXI, é, portanto, bastante distinta da realidade que caracterizava a cidade no início do século XX.

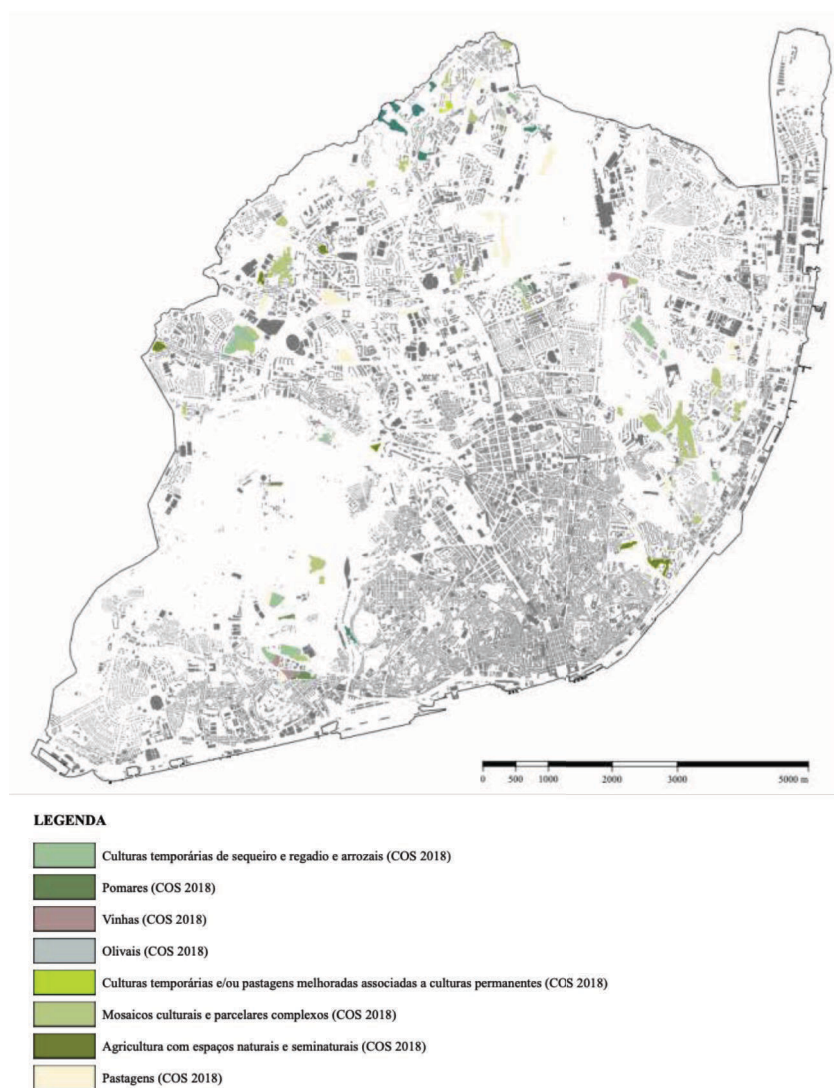


Figura 5.11 - Produção Alimentar de Lisboa: áreas com carácter agrícola na cidade (2018) a partir da *Carta de Uso e Ocupação do Solo* (DGT, 2018).

³¹⁹ Caso não sejam incluídas as áreas identificadas na COS 2018 como ‘pastagens’, este total é de 148.40 ha.

5.2.1. Transformação fundiária das Quintas de Recreio

A expansão urbana impactou, também, a estrutura fundiária da cidade, incluindo áreas antes ocupadas por propriedades com carácter agrícola (quintas, casais, fazendas, etc.). Essa transformação é particularmente visível nas antigas Quintas de recreio, que viram muitas vezes a sua herança destruída ou ‘severamente amputada’ (Telles, 1997: 49). De facto, muitas destas Quintas passaram a ser “terreno expectante de urbanização, com o aumento de valor fundiário correspondente da passagem de solo rural a urbano”, reduzindo-se severamente a sua componente produtiva (Cancela, 2014: 105).

Os novos bairros de iniciativa estatal ocuparam, frequentemente, antigas quintas, como o Bairro da Encarnação (antiga Quinta do Morgado), Bairro da Madre de Deus (Quinta do Ourives, Quinta de Santo António, Quinta de D. José de Bragança), Bairro de Caselas, Bairro do Restelo (Quinta do Duque), Bairro da Calçada dos Mestres, Bairro da Serafina, Bairro do Alto da Ajuda, Bairro do Alvito, e os bairros provisórios da Quinta da Calçada, Quinta da Bela Vista e Quinta das Furnas, de iniciativa municipal. Também o Bairro de Alvalade ocupou antigas quintas, das quais apenas o Palácio da Quinta dos Coruchéus foi integrado (Ribeiro, 1992: 25). Esta abordagem manteve-se nas décadas seguintes:

“O Bairro do Condado em Chelas teve remédio da degradação sofrida, com demolições vizinhas das Quintas dos Cravos e da Montanha, em 1997 e 1998. À Cidade Universitária, foi o caso da Quinta da Calçada, e, nas imediações do Centro Cultural de Belém, da vastíssima Quinta dos Merinos, com as construções demolidas em 1997, tal como, em Benfica, na Quinta da Casquilha.” (França, 2009: 799)

As quintas não foram, portanto, consideradas como um *valor cultural* a integrar ou proteger — e muito menos como uma unidade. Na maior parte dos casos, as antigas áreas agrícolas e até os jardins foram ocupados por construção. Se detentores de valor arquitectónico, os edifícios foram preservados, bem como alguns jardins directamente acoplados: como o Palácio das Galveias (Biblioteca Municipal), Palácio Azambuja e jardins (Embaixada de Espanha), e o Palácio dos Condes de Anadia. Nos Olivais, houve um maior cuidado de integração na malha urbana — como a Quinta da Fonte do Anjo ou a Quinta Conde d’Arcos, utilizada como viveiro municipal. Já em Benfica, Carnide e Lumiar, onde havia uma concentração histórica de quintas, a expansão urbana foi mais desregulada (até clandestina), originando diversas áreas expectantes e a destruição deste património. Outras zonas seguiram-se, como Sete Rios, Estrada da Luz, Lumiar e Ameixoeira (Ribeiro, 1992: 25-26).

A expansão urbana foi, portanto, um factor crucial para o desaparecimento de diversas quintas. Contudo, houve também uma “alteração qualitativa e quantitativa dos recursos disponíveis”, em particular dos recursos hídricos, motivada particularmente pela impermeabilização do solo e pela implementação de sistemas de drenagem urbanos canalizados (Ribeiro, 1992: 41-81).

Das 219 quintas levantadas por Luís Ribeiro, em 1992 — note-se, uma redução significativa das 529 quintas mapeadas no início do século XX, nesta investigação — a maior parte era propriedade privada, seguida da Câmara Municipal de Lisboa (19 quintas), do Estado (11), estabelecimentos de

ensino particular (8), Exército (5), embaixadas (5), e outras instituições. Algumas quintas pertenciam a empresas estatais (EPUL) e privadas, onde desenvolvem urbanizações. Nesses casos, por prestígio e publicidade, são por vezes preservados os núcleos edificados existentes (Ribeiro, 1992: 26).

Segundo o investigador, o melhor estado de conservação foi encontrado na posse de proprietários privados, quando constituem locais de habitação e, particularmente, quando existe ainda exploração agrícola³²⁰. Uma manutenção elevada também foi encontrada na posse do Estado, como as antigas Real Quinta de Belém (actual Presidência da República), Real Quinta das Necessidades (Ministério dos Negócios Estrangeiros), Quinta do Conde de Farrobo (Ministério da Educação), Quinta do Bensaúde ou Quinta do Monteiro-Mor (actual Parque Botânico do Monteiro-Mor, junto ao Museu do Traje). Também na adaptação de quintas a Embaixadas³²¹ a conservação é elevada. Nas quintas camarárias, há menores alterações da estrutura e elementos construídos, pelo tipo de usos que albergam — por exemplo, os viveiros na Quinta do Conde d'Arcos (Olivais) e na Quinta da Fonte (Calhariz de Benfica).

Outras quintas são, actualmente, zonas verdes públicas³²², como a Quinta das Conchas e dos Lilazes, a Quinta da Casa de Santa Clara (Ameixoeira) ou o Jardim Zoológico de Lisboa (antiga Quinta das Laranjeiras). Os edifícios e áreas de jardim pertencentes ao Exército³²³ apresentam, igualmente, níveis de manutenção elevados, embora as áreas verdes tenham, por vezes, sido alvo de alterações profundas, obliterando a antiga estrutura global da quinta (Ribeiro, 1992: 83).

Muitas quintas passaram a albergar actividades institucionais, equipamentos públicos, etc. como o Gabinete de Estudos Olissiponenses (Quinta das Campainhas ou Quinta do Beau-Séjour), Bibliotecas Municipais como a Biblioteca do Palácio das Galveias (Quinta do Conde das Galveias), Biblioteca dos Coruchéus (Quinta dos Coruchéus), Biblioteca de Marvila (Quinta das Fontes), ou Biblioteca dos Olivais (Quinta do Contador-Mor). Algumas quintas foram adaptadas a estabelecimentos de ensino públicos ou privados, como o Colégio Manuel Bernardes (Quinta dos Azulejos, Paço do Lumiar), Colégio O Beiral (Quinta da Fonte, Calhariz de Benfica), Externato Champnat (Quinta da Vila Formosa) ou Colégio Moderno (Quinta da Misericórdia, Campo Grande) (Ribeiro, 1992: 84). A conjugação dos diferentes usos, proprietários e particularidades conduz a situações de conservação, portanto, muito diversas — incluindo, infelizmente, situações de abandono e estados de degradação avançados.

³²⁰ Por exemplo, a Quinta do Lameiro (São Domingos de Benfica), a Quinta da Granja de Cima (Benfica), a Quinta dos Condes de Carnide e a Quinta da Musgueira. Quando funcionam apenas como áreas exteriores de recreio, o seu estado de conservação varia consoante os níveis de manutenção praticados (Ribeiro, 1992: 82).

³²¹ São exemplos a Embaixada de Espanha (antiga Quinta de Palhavã), a Embaixada do México (antiga Quinta de São João), e Embaixada dos EUA (antiga Quinta do Pinheiro de Cima).

³²² Para isso, foram transformadas, nem sempre respeitando a estrutura original, para receber um maior número de utilizadores. O uso público pode despoletar processos de degradação acelerados, pelo desgaste imposto a sistemas verdes sensíveis, conjuntamente com manutenção insuficiente (Ribeiro, 1992: 83-84).

³²³ Algumas quintas, na posse do Exército, incluem: Quinta dos Condes Mesquitela e Quinta das Belgas (actual Colégio Militar), Quinta das Camélias (Escola Prática de Administração Militar) e Quinta dos Duques do Cadaval (Direcção de Serviços de Saúde do Exército e Departamento de Material Sanitário do Exército).

É de destacar, contudo, que algumas quintas mantiveram o seu carácter agrícola, mesmo quando completamente envolvidas pelo tecido urbano, como a Quinta da Granja (ainda agrícola na década de 1990, e actualmente transformada em Parque Hortícola Municipal), a Quinta dos Condes de Carnide, a Quinta da Musgueira ou a Quinta do Lameiro, em São Domingos de Benfica (Ribeiro, 1992: 40).

Assim, apesar das profundas transformações urbanas, identificam-se, ainda em Lisboa, elementos que evocam o passado histórico agrícola — incluindo as quintas de recreio — que constituem valores excepcionais da sua paisagem cultural. Por esse motivo, Gonçalo Ribeiro Telles (2016: 158) defende que, o que subsiste destas antigas Quintas, deve “ser objecto duma defesa intransigente” e uma preocupação fundamental dos responsáveis pela gestão da cidade, pelo seu papel no ambiente urbano, qualidade arquitectónica e sustentabilidade ecológica.

Esse reconhecimento levou a que algumas Quintas tenham conquistado o estatuto de património classificado³²⁴, figurando na Carta Municipal do Património. Por exemplo, desde 1982, o Palácio da Quinta dos Marqueses de Fronteira é Monumento Nacional, conjuntamente com o jardim, horta e mata, bem como o Palácio Nacional de Belém, com o jardim e outras dependências, e parte da antiga Quinta Real de Belém. Outras são consideradas Imóveis de Interesse Público, como a casa da Quinta do Pimenta, Quinta Real das Necessidades, Palácio dos Condes de Farrobo (jardim e chafariz), Palácio do Monteiro-Mor (edifícios anexos, jardim e terraços), Palácio da Quinta do Conde de Vimioso, Quinta Alegre (palácio, jardim, construções, elementos decorativos), Quinta da Alfarrobeira, Quinta das Águias, Quinta das Campainhas (ou Quinta do Beau-Séjour), Quinta do Bom Nome, Quinta dos Azulejos ou o Solar da Quinta dos Lagares d’El Rei (CML, 2012a: 158-169). Outras são consideradas ‘bens imóveis de interesse municipal’ (CML, 2012a: 220-328).

Outro aspecto da herança das Quintas prende-se com o traçado, ainda reconhecível no tecido urbano, de certas *azinhagas* — algumas já formalizadas em arruamentos — que separavam estas quintas e garantiam a circulação local. A relevância da sua preservação é, mesmo, destacada no PDM de Lisboa, considerando que deve ser “integrada nos tecidos urbanos envolventes e reutilizada, preferencialmente para percursos de uso exclusivo pedonal e ciclável [...]” (Art.º 32º, CML, 2012a: 68).

A preservação das diferentes dimensões patrimoniais das Quintas e azinhagas pode passar pela sua integração na Estrutura Verde municipal — não apenas do ponto de vista do recreio, mas também da produção (Telles, 2016: 158). O uso espontâneo de antigas quintas por hortas foi, aliás, identificado por Luís Ribeiro como sendo o que despoletou menores alterações no traçado original, respeitando a sua antiga estrutura — como constatado na Quinta dos Alfinetes, em Chelas (Ribeiro, 1992: 85).

³²⁴ Na Carta Municipal do Património, considera-se que o património paisagístico é constituído por jardins, miradouros, tapadas, azinhagas, cemitérios, *quintas*, cercas, parques e casais agrícolas com “características tipológicas, paisagísticas, culturais e históricas singulares que lhes conferem valor patrimonial e ambiental, justificando-se a sua preservação para a conservação da identidade cultural e histórica da cidade e para a qualidade de vida das populações” (Art.º 32º, CML, 2012a: 68).

De facto, as áreas que subsistem das antigas quintas de recreio podem constituir, mais do que uma memória do passado, elementos activos na paisagem de Lisboa, materializando e complementando a Estrutura Ecológica da cidade, e recuperando parte do carácter produtivo da cidade.

5.2.2. Evolução das Hortas Urbanas

Apesar da tendência de redução das áreas de produção em Lisboa, a evolução das hortas urbanas, durante o século XX, merece um enquadramento específico. Actividade ancestral na cidade, mantém-se até hoje, ainda que com transformações significativas — em termos de área ocupada, localização das hortas, perfil dos hortelãos, alterações de percepção pública e enquadramento político.

“Compreender a história da cidade de Lisboa impõe um olhar atento não só para o tecido edificado da cidade, mas também para outros espaços específicos, nomeadamente as hortas. Estes espaços testemunham uma relação da cidade com aqueles que nela habitaram e coexistiram [...]” (Marat-Mendes & Bento d’Almeida, 2021: 120)

Da realidade descrita para o início do século XX, não há notícias de alteração significativa durante o período entre a Primeira e a Segunda Guerras Mundiais. Poderá para tal ter contribuído uma menor pressão urbanística, face à que se verificava noutras cidades da Europa (Telles, 1987: 27). No entanto, a reputação da agricultura foi-se alterando, em termos urbanísticos e políticos. Resquício de um passado rural, era tida como uma actividade que destoava da visão *moderna* de cidade, limpa e higiénica, com o zonamento enfatizado pela Carta de Atenas — e associada à miséria da subsistência. Esta alteração de percepção social sobre as hortas impactou a sua permanência no tecido urbano.

Com a nova estratégia de expansão urbana, idealizada por Duarte Pacheco e materializada no Plano Diretor de Urbanização de Lisboa³²⁵, “as hortas existentes até então na cidade foram reduzidas e algumas extintas” (Marat-Mendes & Bento d’Almeida, 2021: 120), como identificado pelas autoras através da *Planta da Cidade* de 1948-1959 (fig. 5.12).

Ainda assim, Castel’Branco, Saraiva & Neto³²⁶ (1985: 102-103) apelidam os anos 40 e 50 como “um momento decisivo” para as hortas urbanas em Lisboa, já que as migrações rurais contribuíram para a instalação de manchas hortícolas nas áreas de expansão, como a Ajuda ou Alvalade. Verifica-se, portanto, uma transformação significativa nestas novas hortas, agora mais periféricas e com maior papel na subsistência de uma população recentemente deslocada.

³²⁵ Curiosamente, este Plano Diretor de Urbanização de Lisboa de De Gröer não se posicionava contra a presença da actividade agrícola, mas antes remetia-a para uma cintura verde em torno da cidade: “[...] nos arredores duma cidade, devem admitir-se propriedades agrícolas ou hortas muito pequenas, para que os proprietários possam também possuir um pedaço de terreno para cultivar nele as hortaliças, legumes e frutas necessárias para a alimentação das suas famílias [...]” (De Gröer, 1948: 88-89, citado por Marat-Mendes & Bento d’Almeida, 2021: 121). Defendia, ainda, a existência de pequenas hortas, junto às habitações operárias.

³²⁶ O estudo levado a cabo por Castel’Branco, Saraiva & Neto é datado de 1985, mas reporta-se parcialmente a dados de 1977 a 1982 (inquéritos, cartografia, etc.).

Fig. 5
Carta Militar de Portugal (1946 e 1949)
com sobreposição das hortas,
jardins e outras culturas rasteiras
identificadas no âmbito do Projeto
MEMO, para o período de 1940.

Carta Militar de Portugal (1946
and 1949), overlaid with the vegetable
gardens, gardens and other growing
areas identified as part of the MEMO
project, for the period around 1940.

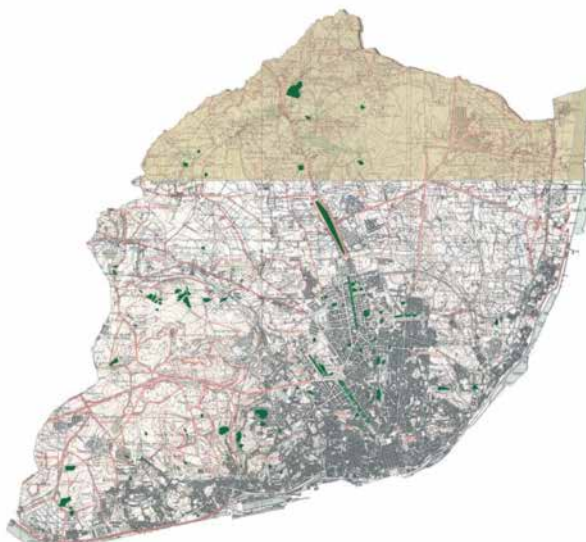


Fig. 6
Planta da Cidade (1948-1959)
com sobreposição das hortas,
jardins e outras culturas rasteiras
identificadas no âmbito do Projeto
MEMO, para o período de 1940.

Planta da Cidade (1948-1959), overlaid
with the vegetable gardens, gardens
and other growing areas identified
as part of the MEMO project, for the
period around 1940.

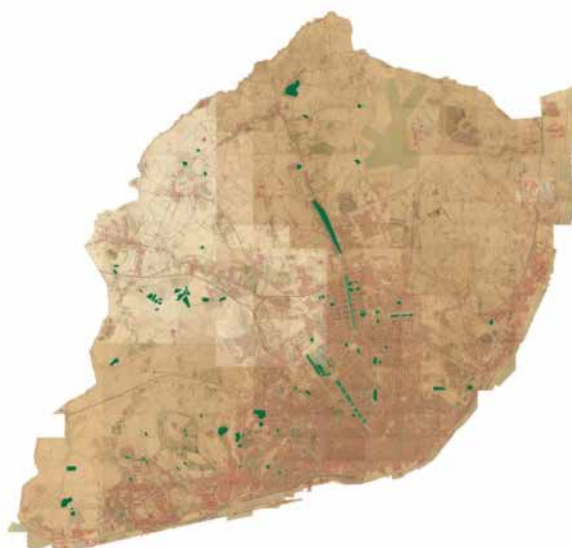


Figura 5.12 – Hortas existentes em Lisboa, na década de 1940, sobre a *Carta Militar de Portugal* (1946-1949) e sobre a *Planta da Cidade* (1948-1959), por Marat-Mendes & Bento d’Almeida (2021: 125).

As hortas proliferaram até aos anos 60 e, particularmente, a partir dos anos 70 (CML, 2015a: 45). De facto, após a independência das colónias portuguesas e a Revolução de 25 de Abril de 1974, com o retorno de muitos emigrantes, soldados e residentes nas ex-colónias, dá-se uma “explosão da pequena agricultura de complemento na periferia de Lisboa”, com um carácter bastante instável (Castel’Branco, Saraiva & Neto, 1985: 102). Estava frequentemente associada aos bairros de génese ilegal, então em crescimento, onde era essencial para a sobrevivência de diversas famílias.

Este processo é atestado pelo estudo da CML, onde se constatou que, em 1947, a produção hortícola ocupava 179 ha — 38 ha dos quais eram ‘hortas’ de pequena dimensão e 141 ha ‘hortas privadas’, em “herdades de alguma dimensão”. Em 1967, verifica-se um aumento, totalizando 240 ha — 129 ha de hortas, 110 ha de hortas privadas e 1.5 ha de hortas prisionais. A tendência mantém-se até 1987, quando os solos hortícolas atingem a área máxima de 305 ha. Aparecem, pela primeira vez, discriminadas as ‘hortas em bairros de lata’ (6654 m²) e as ‘ex-hortas com edificações provisórias’ (53 449 m²)

(Quadro 5.7), confirmando as preocupações de que “a ausência de controle tende a viabilizar a instalação de barracas ou outras construções clandestinas dentro dos terrenos hortados, os quais gradualmente e a curto prazo evoluem para bairros de génese ilegal” (CML/DMPU, 2009: 116; CML, 2015a: 46).

De facto, as hortas surgiam quer junto a ‘bairros de lata’ e zonas degradadas, quer junto a bairros sociais. Instalavam-se em terrenos municipais, espaços não ocupados por construções ou equipamentos, acompanhado a expansão da cidade — Chelas, Olivais, Telheiras, etc. (fig. 5.13). Este tipo de actividade hortícola, “praticamente ignorado, em termos de significado económico e social”, surgia nestas áreas, segundo Castel’Branco, Saraiva & Neto (1985: 102-103), “*sempre* com carácter informal”.

A partir da década de 80, inicia-se uma queda sistemática da área hortícola em Lisboa. Assim, em 1995, já só ocupava 116 ha; em 2001, ocupava 101 ha; em 2006, 83 ha e, em 2008, ocupava apenas 75.5 ha (Quadro 5.7). Este declínio foi, ainda, enfatizado pelo aumento da área de ‘hortas abandonadas’, entre 1995 e 2008, em cerca de seis vezes, de 1.39 ha para 8.10 ha (CML, 2015a: 46).

No *REOT 2015* (CML/DMU, 2016: 49), deu-se seguimento a este estudo, estimando-se a evolução da área ocupada por hortas entre 2008 e 2014. Partindo dos mesmos 75.5 ha em 2008, estimavam-se 73.4 ha de hortas em 2009, 74.9 ha em 2010, 73.9 ha em 2011, e 70.8 ha em 2012. Assim, apesar de vários autores referirem um aumento das hortas existentes em Lisboa durante e após a crise económica de 2007/2008, como estratégia de resiliência (Scheromm & Mousselin, 2018: 202; Bento, 2016: 60; Fonseca, 2016: 37; Grilo et al, 2016; Henriques, 2009), segundo estes dados, entre 2008 e 2012, verificou-se efectivamente uma queda na área ocupada por esta actividade (de 75.5 ha para 70.8 ha).

Em 2013, registou-se um aumento, não significativo, para 77.9 ha, podendo afirmar-se que, durante o período de 2008-2013, a área de hortas se manteve sensivelmente constante — uma situação que viria a ser alterada pelas iniciativas camarárias relativas à agricultura urbana (AU) (fig. 5.13).

Nas últimas décadas, um dos obstáculos à proliferação da AU têm sido as preocupações de higiene e segurança alimentar, questionando-se a qualidade dos alimentos produzidos em solos potencialmente contaminados (LNEC, 2016; Grilo et al, 2016; Madeira da Silva & Monte, 2014; Howe, Viljoen & Bohn, 2005: 62; Smit, Nasr & Ratta, 2001: 113-130). De facto, dada a proximidade a vias de circulação automóvel, corredores de aviões e áreas industriais, o solo urbano pode ser alvo de poluição atmosférica e deposição de substâncias tóxicas — que podem ser absorvidos por plantas, impactar a saúde humana e o ecossistema envolvente. No entanto, o LNEC (2016) tem monitorizado a qualidade dos solos, águas subterrâneas e espécies hortícolas de várias hortas³²⁷, concluindo que, apesar de alguma variação na concentração de certos elementos químicos nos solos e águas analisados, “a qualidade dos produtos hortícolas raramente apresentou contaminação” (LNEC, 2016: 75), sendo seguros para consumo.

³²⁷ No relatório do LNEC, *Avaliação da Qualidade dos Solos, das Águas Subterrâneas e das Espécies Hortícolas em Hortas Urbanas de Lisboa* (2016), foram analisados seis locais de hortas em Lisboa: LNEC, Centro Hospitalar Psiquiátrico de Lisboa, Quinta da Granja, Parque Hortícola da Granja, Parque Hortícola do Vale de Chelas e CRIL (horta espontânea).

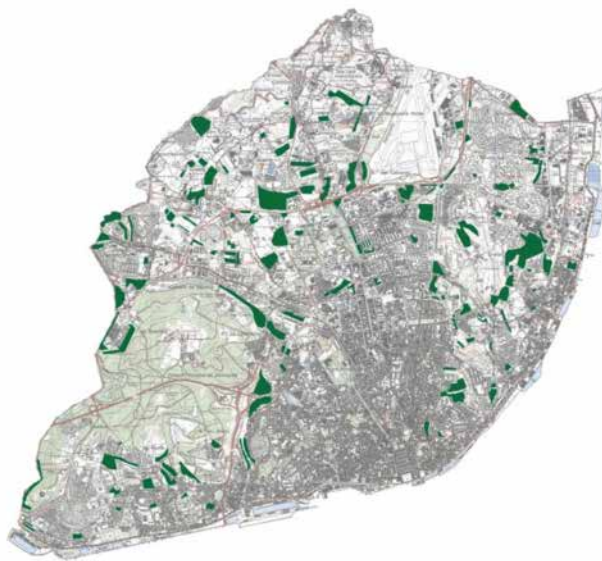


Fig. 7
Planta extraída da Carta Militar de Portugal (1965 e 1971) com sobreposição das hortas conforme identificadas no estudo realizado por Castel Branco et al. (1985).

Plan extracted from the Carta Militar de Portugal (1965 and 1971), overlaid with the vegetable gardens identified in the study conducted by Castel Branco et al. (1985).

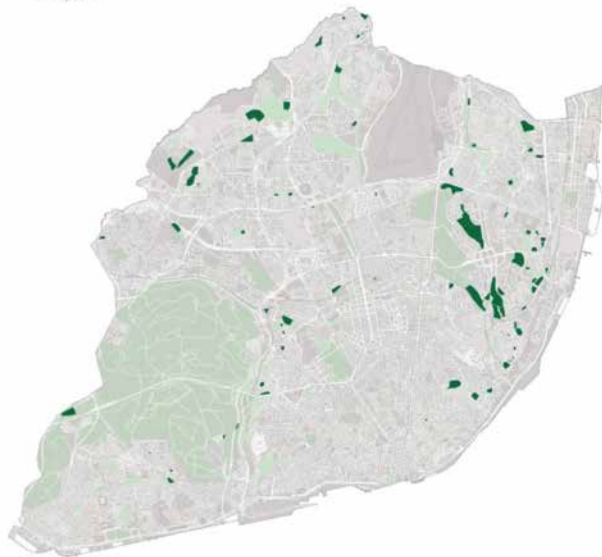


Fig. 8
Planta actual da cidade de Lisboa (<http://xl.cm-lisboa.pt>) com sobreposição das hortas identificadas no âmbito do levantamento realizado entre 2018 e 2019 para o Projeto SPLACH.

Current plan of the city of Lisbon (<http://xl.cm-lisboa.pt>), overlaid with the vegetable gardens identified as part of the survey conducted between 2018 and 2019, as part of the SPLACH project.

Créditos de imagem
As figuras 3, 4, 5, 6, 7 e 8 foram produzidas no âmbito do levantamento das hortas urbanas conduzido pelo Projeto SPLACH-Spatial Planning for Change (POCI-01-0145-FEDER-016431) e elaboradas por Sara Silva Lopes e João da Cunha Borges.

Image credits
Figures 3, 4, 5, 6, 7 and 8 were devised as part of the survey of urban gardens conducted for SPLACH project (Spatial Planning for Change) (POCI-01-0145-FEDER-016431) and elaborated by Sara Silva Lopes and João da Cunha Borges.

Figura 5.13 – Hortas existentes em Lisboa, em 1985, segundo o estudo de Castel Branco, Saraiva & Neto (1985) e sobre a *Carta Militar de Portugal* (1965-1971) e existentes em 2018-2019, sobre planta actual da cidade, por Marat-Mendes & Bento d’Almeida (2021: 126).

Além disso, a AU acarreta um conjunto de benefícios — ambientais, sociais, económicos, culturais, de bem-estar e saúde pública (ver Capítulo 2) — que têm sido alvo de numerosos estudos, em todo do mundo, o que tem contribuído para a sua valorização. Assistimos, concomitantemente e por isso, a uma transformação significativa na percepção social desta actividade, com vínculos fortes ao lazer, qualidade de vida, responsabilidade social e ambiental, saúde e até um certo vanguardismo associados ao cultivo de alimentos em contexto urbano. Assim, têm surgido movimentos, grupos, associações, publicações, documentários, *podcasts* e muitos outros, em torno da agricultura urbana:

“A par do aumento da publicação de livros e da atenção mediática, surgem novos negócios e fóruns de discussão. Nas redes sociais multiplicam-se os grupos fechados para partilha de experiências, técnicas e informações. Muitos dos membros têm sementeiras na varanda de apartamentos citadinos. [...]. Também os cursos e workshops sobre agricultura urbana conquistam cada vez mais público.” (Fonseca, 2016: 46)

Em Portugal, a atenção dada pelos meios de comunicação social a este tipo de práticas, em diversos formatos e canais, tem contribuído para a sua divulgação e valorização (por exemplo: Naves, 2021; Tonon, 2021; Alves, 2020; Antunes, 2019; Prado Coelho, 2018; Prado Coelho & Moutinho, 2018e; Boaventura, 2016a). A AU tem, inclusivamente, sido objecto de projectos artísticos e sociais — como o *Mais pra Menos que pra Mais*, concebido pela coreógrafa Vera Mantero, em 2014.

A ampla divulgação dos benefícios associados à AU tem contribuído também, decisivamente, para “o interesse de políticos e urbanistas ligados ao poder local” (Madeira da Silva & Monte, 2014: 9). Assim, várias cidades portuguesas têm implementado projectos de agricultura urbana (Scheromm & Mousselin, 2018: 205), incluindo Lisboa, que, através da “Câmara Municipal de Lisboa tem desenvolvido políticas de incentivo à prática da agricultura urbana, nomeadamente através da construção de Parques Hortícolas e Hortas Ordenadas” (CML/DMU, 2016: 49).

Verificou-se, portanto, uma alteração significativa na percepção da presença da AU na cidade, e a recuperação de uma conotação *positiva* dentro do planeamento urbano e dos seus instrumentos. Esta actividade tem sido, assim, incluída nas políticas e práticas do município (CML 2016), com consequente desenvolvimento das suas áreas de produção hortícola, tanto municipais, como de outras:

“Apresentam-se inspiradoras experiências pedagógicas atuais relacionadas com a soberania e autonomia alimentares, mas também com a diversidade e a partilha de recursos e de práticas sustentáveis. Dos Parques Hortícolas Municipais às hortas nas escolas, dos coletivos ativistas com intervenções de regeneração em terrenos abandonados a hortas privadas de hortelãos empenhados e emocionados com os resultados obtidos.” (Monteiro, 2021: 18)

5.2.3. Estrutura Ecológica Municipal e agricultura urbana

“A cidade continua a necessitar da ruralidade, quer como fonte próxima de alimentos frescos, quer como necessidade ecológica, psíquica, estética e lugar de recreio.”

(Telles, 1987: 27)

Perante os processos de urbanização ocorridos no século XX, a integração do campo e da cidade no mesmo todo, preservando as características de cada um, era vista por Gonçalo Ribeiro Telles (1995) como fundamental, constituindo a base um novo conceito de cidade: a *paisagem global*.

“Nos dias de hoje, as grandes cidades necessitam de uma estrutura verde que percorra todo o espaço urbano, comparável ao sistema arterial dum organismo superior. Há que criar um sistema contínuo de corredores que interligue os espaços verdes existentes ou a criar.” (Telles, 1987: 38-39)

O conceito Estrutura Ecológica Urbana — ou de Estrutura Verde, como era designada por Gonçalo Ribeiro Telles — enraíza-se nos princípios básicos do *continuum naturale*, concepção difundida, em Portugal, por Francisco Caldeira Cabral, a partir da década de 1940. Foi posteriormente integrado na Lei de Bases do Ambiente, ainda que apenas em 1987, onde era definido como “o sistema contínuo de ocorrência naturais que constituem o suporte da vida silvestre e da manutenção do potencial genético e que contribui para o equilíbrio e estabilidade do território” (Telles, 1997: 19-20).

Para Ribeiro Telles (1987), esta estrutura deveria incluir agricultura peri-urbana, áreas contínuas de paisagem protegida, reservas de Natureza e corredores ecológicos, construindo uma rede articulada sobre a qual se estabeleceria um “sistema variado e objectivo de recreio, lazer e educação da população”, incluindo desporto, educação ambiental, lazer, divertimento, bem como prática agrícola e hortícola.

Esta Estrutura Verde não deveria desconsiderar o património urbano, devendo igualmente integrar “trechos arquitectónicos que traduzam as características e a memória da cidade” — motivo pelo qual o arquitecto paisagista defendia como principal Corredor Verde³²⁸ aquele que ligaria o Tejo a Monsanto — partindo do Terreiro do Paço, Rua Augusta, Rossio, Avenida da Liberdade, alto do Parque Eduardo VII, e deste à serra de Monsanto (fig. 5.14). Considerava-o como eixo estruturante e fundamental da paisagem de Lisboa, com funções culturais e lúdicas, onde havia que “dar predominância ao peão, e defender os cenários históricos e características que o enquadram” (Telles, 1987: 40).

³²⁸ Ribeiro Telles propunha outros corredores secundários, como a ligação do jardim do Príncipe Real à Avenida da Liberdade (pelo Jardim Botânico da Escola Politécnica e Parque Mayer), a ligação do Campo de Santana ao Largo de São Domingos (através dos jardins do Torel e dos Correios), o eixo do Campo Grande, Avenidas da República e Fontes Pereira de Melo, e ainda a ligação da Quinta da Granja, em Benfica, à Charneca do Lumiar.

Figura 5.14 - Esquema do Corredor Verde por
Gonçalo Ribeiro Telles (1987: 40).

Aplicou, ainda, o conceito de Estrutura Verde no *Plano Verde de Lisboa* (1997), onde funcionava com sistema hierarquizado. A Estrutura Verde Principal assegura a “ligação da paisagem envolvente³²⁹ ao centro da cidade”, integrando sebes, leitos de cheia, maciços de árvores, linhas de festo, vegetação, lençóis freáticos, etc. A Estrutura Verde Secundária está integrada no tecido construído e adquire um carácter mais urbano, constituindo praças arborizadas, espaços de recreio, separadores de tráfego, etc.

“Em síntese, o que se pretende com este conceito é que a paisagem envolvente penetre na cidade de modo tentacular e contínuo, criando nichos ecológicos diversificados e assumindo formas e funções cada vez mais urbanas: do espaço de lazer e recreio, ao enquadramento de infra-estruturas e edifícios, à simples rua ou praça arborizada.” (Telles, 1997: 60)

O arquitecto paisagista colocava, também, um enfoque particular nos aspectos específicos do *lugar* de Lisboa e da sua cultura, e na articulação entre o natural e o cultural como valores paisagísticos.

“A Estrutura Verde de Lisboa deve valorizar a história, o sentido universalista e a expressão mediterrânica da cidade, a riqueza dos seus arrabaldes, os valores da paisagem natural e realçar o ‘génio’ e a notável e ímpar natureza do sítio.” (Telles, 1997: 15)

Esta visão da Estrutura Ecológica foi integrada no Plano Director Municipal (PDM) de Lisboa, em 2007, e redefinida naquele em vigor, no qual visa “assegurar a continuidade e complementaridade dos sistemas naturais no território urbano, a sustentabilidade ecológica e física do meio, as funções dos sistemas biológicos, a biodiversidade, o controlo dos escoamentos hídricos e circulação do vento, o conforto bioclimático e a valorização do património paisagístico” (CML, 2012a: 50). É constituída pela

³²⁹ Além da cidade, a Estrutura Verde estender-se-ia para a sua vertente Periurbana, através de ‘radiais verdes’ ligadas à Estrutura Verde Principal, com um conjunto de objectivos que incluíam: “salvaguardar áreas indispensáveis à manutenção do equilíbrio ecológico da região, impedir o alastramento do contínuo edificado em ‘mancha de óleo’, integrar no tecido urbano uma rede de activação biológica que permita recriar o contacto da população com os fenómenos naturais, melhorar e sanear o ambiente urbano, enquadrar as infra-estruturas de transporte, fornecer à população suburbana o suporte às actividades de lazer e recreio e, finalmente, melhorar a qualidade estética do espaço” (Telles, 1997: 150). Para o arquitecto paisagista, esta interacção entre os dois sistemas é fundamental para um desenvolvimento equilibrado.

Estrutura Ecológica Fundamental — Sistema Húmido, Sistema de Corredores Estruturantes³³⁰ e Sistema de Transição Fluvial-Estuariano — e a Estrutura Ecológica Integrada (espaços verdes, logradouros verdes permeáveis, espaços verdes de enquadramento a áreas edificadas e eixos arborizados).

Tem-se, igualmente, verificado um esforço activo por parte do Município para requalificar e expandir o número e área dos espaços verdes da cidade³³¹. De facto, já no *Plano Verde de Lisboa*, um dos objectivos a alcançar era um valor de 40 m² de espaço verde por habitante, incluindo, pelo menos, 20 m²/habitante de Estrutura Verde Principal e 10 m² de Estrutura Verde Secundária (Telles, 1997: 22-29). Este continua a ser um objectivo municipal — em particular porque a totalidade do concelho está classificado como ‘solo urbano’ — prevendo o PDM em vigor sete classificações de uso do solo relacionadas com espaços verdes: Espaço Verde de Recreio e de Produção Consolidado (área total de 987.01 ha), Espaço Verde de Recreio e de Produção a consolidar (356.30 ha), Espaço Verde de Protecção e Conservação Consolidado (559.81 ha), Espaço Verde de Enquadramento a Infraestruturas Consolidado (372.94 ha), Espaço Verde Ribeirinho Consolidado (78.75 ha), Logradouros Verdes Permeáveis a Preservar (77.32 ha), e ainda Espaços de Uso Especial de Equipamentos com Área Verde associada (103.31 ha), num total de 2535.44 ha (fig. 5.15).

A Organização Mundial de Saúde recomenda um mínimo de 9 m² de espaços verdes por habitante (European Commission, 2019a), mas o valor ideal poderá situar-se nos 40 m²/habitante, segundo a DGT (CML/DMU, 2016: 39) ou mesmo 50 m²/habitante (Russo & Cirella, 2018). Enquanto se estima que, na UE, a média seja de 18.2 m²/habitante (Maes et al, 2019: 55), no Sul da Europa, este número é tendencialmente mais baixo. De facto, estima-se que os lisboetas disponham de apenas 9.6 m²/habitante, quase metade da média europeia e praticamente o mínimo recomendado pela OMS.

Porém, se tomada a área considerada pela CML como Espaços Verdes (29 301 052 m², plataforma Geodados) e a população de 545 923 habitantes, em 2021 (Censos 2021), obtém-se um rácio de espaços verdes de 53.7 m²/habitante (fig. 5.16) — incluindo, contudo, espaços sobrantes em torno de infra-estruturas, áreas afectas ao aeroporto, zonas com declives acentuados, e outras não acessíveis. Por esse motivo, apesar da dificuldade de definir ‘espaço verde’ em cada cidade, é enfatizada a importância de serem espaços de qualidade, diversos, acessíveis e seguros (European Commission, 2019a).

No *REOT 2015* (CML/DMU, 2016: 39), por outro lado, são estimados 36.15 m²/habitante só de Espaços Verdes Consolidados, ou um rácio de 29.40 m²/habitante, se considerados apenas os espaços

³³⁰ O Sistema de Corredores Estruturantes — também presente no Plano de Ordenamento Territorial da Área Metropolitana de Lisboa (PROT-AML) — materializa a visão do *continuum naturale* entre zonas-chave, ligando “os grandes espaços verdes na área do município, formando uma estrutura que se articula através de redes de mobilidade suave e da requalificação de espaços verdes e espaços públicos” (CML/DMU, 2016: 38). Nele incluem-se o Parque de Monsanto, o Arco Ribeirinho, o Arco Periférico, o Arco Interior, o Corredor Verde Oriental (Vales da Zona Oriental), Corredor Verde de Monsanto, Corredor do Vale de Alcântara, Corredor da Alta de Lisboa e Corredor de Telheiras (Art.º 12º, CML, 2012a: 51).

³³¹ Integram este objectivo, projectos como “Uma Árvore em Cada Esquina” ou “Uma Praça em Cada Bairro”.

destinados à utilização pelos cidadãos³³² (Espaços Verdes de Recreio e Produção, Espaços Verdes de Protecção e Conservação e Espaços Verdes Ribeirinhos). Destes valores são, ainda, excluídos todos os espaços verdes com área inferior a 1000 m² de acordo com os critérios estabelecidos no PDM. Os rácios obtidos são, portanto, substancialmente diferentes dos apurados pela Comissão Europeia.

Assim, a CML iniciou uma estratégia de consolidação, requalificação e expansão da Estrutura Ecológica Municipal, incluindo a multifuncionalidade dos espaços verdes. Com vista a esse objectivo, foram introduzidos parques infantis “mais apelativos, maiores, mais modernos”, novas zonas de estadia aprazíveis, equipamentos de *fitness* ao ar livre, quiosques, cafetaria, casas de banho, etc. — e ainda, a prática da *agricultura urbana*, entendida também sob esta lente (Folgosa, 2020).



LEGENDA

- Espaço Verde de Produção e Recreio Consolidados (PDM 2012)
- Espaço Verde de Produção e Recreio a Consolidar (PDM 2012)
- Espaço Verde de Protecção e Conservação Consolidado (PDM 2012)
- Espaço Verde de Enquadramento a Infraestruturas Consolidado (PDM 2012)
- Logradouros Verdes Permeáveis a Preservar (PDM 2012)
- Espaços de Uso Especial de Equipamentos com Área Verde Associada (PDM 2012)
- Espaço Verde Ribeirinho Consolidado (PDM 2012)

Figura 5.15 - Produção Alimentar de Lisboa: Espaços Verdes previstos no Plano Director Municipal de Lisboa (2012).

³³² Ainda assim, uma parte significativa da cidade não desfruta de qualquer espaço verde local ou de proximidade (53% da população residente), revelando potencial para melhorias, nomeadamente através de Corredores Verdes. Prevê-se, ainda, que a concretização das áreas de Espaços Verdes a Consolidar poderia traduzir-se em 89% da população ter acesso a espaços verdes num raio de 300 metros (CML/DMU, 2016: 42-46).

. Agricultura urbana no PDM

Este enquadramento conceptual e político, interessa-nos na medida em que a concretização da Estrutura Ecológica passa, hoje, pela integração da AU, entendendo-se que “o planeamento de espaços agrícolas constitui uma forma sustentável de implementação da Estrutura Verde Urbana” (Domingues, Ribeiro & Folgosa, 2021: 115). Com a sobreposição de usos de recreio e produção, recupera-se a sua multifuncionalidade histórica, articulam-se espaços intersticiais, espaços abertos e periferias (Matos, 2010), e asseguram-se os diversos fluxos e processos subjacentes aos sistemas em presença.

O seu contributo para a biodiversidade foi reconhecido pela CML no seu *Plano de Ação Local para a Biodiversidade em Lisboa*, referindo explicitamente a “implementação de zonas com hortas urbanas” como eixo estratégico de actuação (CML, 2015c: 7). Essa visão, infelizmente, não integrou a *Estratégia Municipal de Adaptação às Alterações Climáticas de Lisboa* (CML, 2017b)³³³. Além dos benefícios ecológicos, a estratégia municipal de promoção da AU visa contribuir para a resiliência da cidade no que refere à segurança alimentar da sua população — reconhecendo-se a dependência existente das importações e o papel que esta actividade pode desempenhar no fornecimento de alimentos frescos:

“Nestes espaços podem ser incentivadas iniciativas de agricultura urbana com vista ao aumento da produção alimentar à escala local, reforçando os níveis de autossuficiência da cidade, a resiliência urbana e contribuindo para a coesão das comunidades urbanas.” (Art.º 50º, CML, 2012a: 95)

Na prática, podemos observar que a quase totalidade dos Parques Hortícolas Municipais, existentes ou em desenvolvimento, se localiza sobre os Corredores Verdes previstos na Estrutura Ecológica Municipal, salvo raras excepções (fig. 5.16). Da mesma forma, é de destacar a classificação de áreas *significativas* do espaço urbano como Espaços Verdes de Recreio e *de Produção*, no PDM, consolidadas (987.01 ha) ou a consolidar (356.30 ha), e assim definidas:

“Os espaços exteriores verdes de recreio e produção são espaços não edificados, permeáveis e plantados, sobre solo orgânico em terreno natural, públicos ou privados, incluindo jardins, grandes logradouros de imóveis ou conjuntos arquitetónicos da Carta Municipal do Património, quintas históricas, tapadas e cercas conventuais, destinados a fins de agricultura urbana e de recreio e produção e que podem integrar equipamentos coletivos e infraestruturas de apoio ao recreio e lazer, incluindo estabelecimentos de restauração e bebidas, e equipamentos de carácter lúdico associados ao turismo.” (Art.º 50º, CML, 2012a: 95)

Não obstante a classificação explícita, no PDM, de certas áreas como sendo destinadas a Espaços Verdes de Recreio e *de Produção*, isso não implica que a AU seja incompatível com os restantes usos

³³³ Na EMAAC 2017 – *Estratégia Municipal de Adaptação às Alterações Climáticas de Lisboa* (CML, 2017b), o foco é colocado no ‘redesenhar a paisagem’ da cidade de acordo com o seu potencial ecológico (considerando o ciclo da água e o vento), aumentar e ‘adaptar’ a Estrutura Ecológica através da introdução de espécies mais resistentes ao calor, com menores requisitos de água e resistência a pragas (CML, 2017b: 85-86), e envolver a comunidade, sem nunca ser referida qualquer dimensão do sistema alimentar — com excepção da necessidade enunciada de ‘adaptar’ os Parques Hortícolas municipais, segundo os mesmos princípios (CML, 2017b: 107).

previstos para o solo urbano — como, aliás, já havia sido apontado por Adagói (2015)³³⁴. De facto, essa possibilidade é salvaguardada na própria definição de ‘uso de produção agrícola’ adoptada no início do Regulamento do PDM, quando se afirma que este é “compatível com os restantes usos urbanos admitidos para as categorias de espaço” (Art.º 4º, CML, 2012a: 42), o que permite vislumbrar um enorme potencial de expansão da actividade no contexto municipal de Lisboa.

A inclusão de espaços de produção na concretização da Estrutura Ecológica Municipal — isto é, numa perspectiva de continuidade, que articula espaços intra-urbanos, peri-urbanos e, até, metropolitanos — aproxima a visão de *continuum naturale* de Caldeira Cabral e de *paisagem global* de Ribeiro Telles do conceito de CPUL’s (*Continuous Productive Urban Landscapes*) proposto por André Viljoen e Katrin Bohn (Cancela, 2014: 97; Cabannes & Raposo, 2013: 247), já descrito no Capítulo 2. Esta sobreposição de usos e conceitos contribui para o entendimento destes sistemas numa lógica de infra-estrutura, confluindo para o entendimento global do sistema alimentar como Infra-Estrutura Alimentar, descrito no Capítulo 2, e explorado, para o caso de Lisboa, no Capítulo 6.

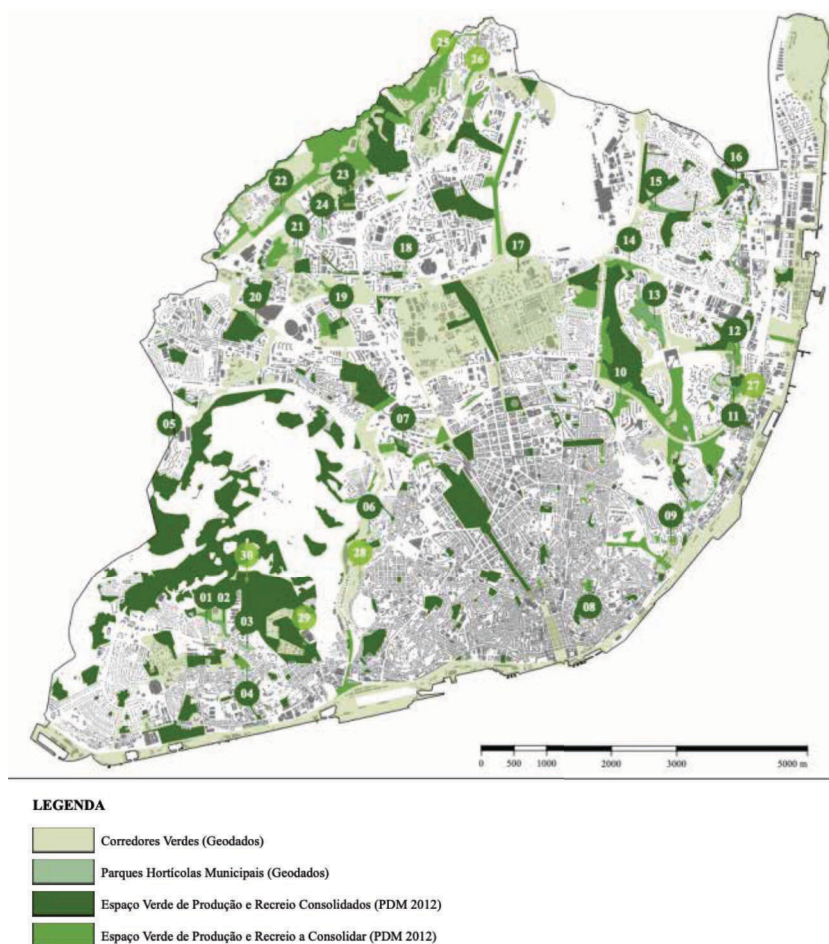


Figura 5.16 - Produção Alimentar de Lisboa: cruzamento entre a localização dos Parques Hortícolas Municipais existentes (Geodados, 2022), dos Corredores Verdes previstos (Geodados, 2020) e das áreas classificadas no PDM (2012) como Espaços Verdes de Recreio e Produção, consolidados ou a consolidar.

³³⁴ A propósito do caso de estudo da freguesia de Marvila, a autora analisou os diferentes usos do solo previstos (princípios, regras, características naturais) e a sua compatibilidade com a actividade agrícola, quer subentendida, quer por omissão.

5.2.4. Parques Hortícolas Municipais

Com parte da estratégia consolidação e expansão de uma Estrutura Ecológica multifuncional, a CML tem vindo a implementar, desde 2011, uma rede de Parques Hortícolas Municipais, em áreas de jardins e parques urbanos. Rita Folgosa, coordenadora do Grupo de Trabalho para a Promoção da Agricultura Urbana, em entrevista realizada em Julho de 2020 para esta investigação, revelou que o processo se iniciou em 2007, com a constituição de um Grupo de Trabalho multidisciplinar³³⁵.

O primeiro passo foi efectuar o levantamento dos ‘espaços verdes’ classificados no PDM então em vigor³³⁶, e quais detinham maior aptidão agrícola. Foram identificados outros locais designados como ‘terrenos expectantes’, não urbanizados, que também apresentavam elevado potencial. A sua localização foi sintetizada em mapa e cruzada com pedidos de “associações de moradores para a criação de espaços com estas características”. Assim, o Grupo de Trabalho não apenas identificou espaços com vocação agrícola, como também “criou esse potencial” (Folgosa, 2020), conjugando diferentes dados. Infelizmente, essa informação nunca foi sistematizada de forma a ser formalmente divulgada:

“São mapas de trabalho: cheios de riscos, bolinhas e autocolantes! [...] Com autocolantes a dizer A, B, C, D... Com coisas a dizer: ‘está a ser cultivado’, ‘já não existe’, ‘ainda é bom’, ‘o solo é assim’, ‘o solo é assado’... É tudo material de trabalho. Está tudo em cadernos de campo.” (Folgosa, 2020)

O passo seguinte foi de ordem mais administrativa, procurando articular a implementação e gestão dos futuros Parques Hortícolas na estrutura da própria CML. Foi, igualmente, estabelecido um conjunto de regras a observar para a prática da agricultura urbana nesses Parques. Originalmente, o *Regulamento para a Instalação e Funcionamento de Áreas de Agricultura Urbana* (ANEXO N) incluía a definição de quatro tipologias de hortas: Hortas Sociais ou Comunitárias, Hortas de Recreio, Hortas Pedagógicas e Hortas Dispersas (Matos, 2010). Mais tarde, eram divididas em três tipologias: Hortas Sociais, Hortas de Recreio (ambas colectivas ou individuais) e Hortas Pedagógicas.

As Hortas Sociais são as mais comuns. Podem ter um uso individual ou familiar e o seu principal objectivo é “complementar as necessidades alimentares de pessoas e/ou famílias de poucos recursos, ou contribuir para o respetivo rendimento através da eventual venda de produtos” (CML, 2015a: 45). Devido à sua função de subsistência, os seus talhões são maiores (Scheromm & Mousselin, 2018: 206), com área mínima de 80 m² (CML, 2021a: 1). As Hortas de Recreio localizam-se junto das residências

³³⁵ O Grupo de Trabalho para a Promoção da Agricultura Urbana na cidade de Lisboa era inicialmente constituído por um arquitecto, um arquitecto paisagista, uma geógrafa, um engenheiro agrónomo e uma socióloga. Pertencia ao Pelouro do Ambiente, Estrutura Verde, Clima e Energia, liderado pelo Vereador José Sá Fernandes. Em 2020, era constituído por 5 elementos, apoiados por uma equipa de manutenção e outros técnicos camarários (Folgosa, 2020). Após a mudança do executivo camarário, no mandato 2021-2025, a gestão dos Parques Hortícolas passou a ser responsabilidade do Pelouro da Estrutura Verde. É da responsabilidade do Vereador Ângelo Pereira, bem como os Pelouros do Desporto, Higiene Urbana, Transportes, Mobilidade, Protecção Animal, Segurança e Socorro, e Sistemas de Informação.

³³⁶ Como enfatizado por Folgosa (2020), esta classificação foi actualizada, no PDM em vigor, para ‘espaços verdes de recreio e de produção’, o que não se verificava quando os trabalhos de preparação foram iniciados.

dos utentes e visam o recreio e/ou educação, contribuindo para o bem-estar físico e psicológico. A sua presença na cidade é menos frequente, e a sua área mínima menor — 40 m² (CML, 2021a: 1). As Hortas Pedagógicas contribuem para a educação ambiental e ensino das ciências da natureza, localizando-se maioritariamente em estabelecimentos de ensino e outras instituições, como veremos.

Nas actuais *Normas de Acesso e Utilização das Hortas Urbanas* (ANEXO M) só são mencionados os dois primeiros tipos, definindo-se os Parques Hortícolas conjuntos “de hortas urbanas integradas numa unidade homogénea e delimitada”, que podem incluir Hortas Sociais e/ou Hortas de Recreio.

. Caracterização e funcionamento dos Parques Hortícolas Municipais

Em 2017, tinham sido inaugurados 16 Parques Hortícolas e atribuídos talhões a 650 pessoas (CML, 2017a: 122). Em 2020, existiam 20 Parques Hortícolas, com áreas de produção entre 430 e 32 600 m², e 771 talhões cultivados por 732 indivíduos e 19 instituições, incluindo associações desportivas, Juntas de Freguesia, escolas, associações de moradores e associações culturais (Folgosa, 2020). Actualmente, existem 24 Parques Hortícolas e outros 6 estão em fase de projecto ou obra (informação actualizada em Junho de 2022) (fig. 5.17). No âmbito desta investigação, foi realizado um Levantamento Fotográfico dos Parques Hortícolas (ANEXO P), para aferir a sua utilização, configuração e relação com a envolvente — além das fotografias aéreas recolhidas (fig. 5.18, 5.19, 5.20 e 5.21).

Segundo a plataforma Geodados (<https://geodados-cml.hub.arcgis.com/>), os Parques Hortícolas cobrem 70.56 ha, ou seja, 0.82 % do município. No entanto, quando medidos os polígonos correspondentes em SIG, disponibilizados na mesma plataforma, o total é de 42.86 ha (ANEXO M), isto é, 0.5% do município — e cerca de 60.7% do valor enunciado pela CML. Tendo em conta que ambos os dados provêm da mesma fonte, não foi encontrado motivo para esta disparidade.

Por outro lado, nem toda a superfície dos Parques Hortícolas é cultivada. Em 2021, afirmava-se a existência de 9.5 ha destinados à produção agrícola³³⁷, em 21 Parques Hortícolas (Domingues, Ribeiro & Folgosa, 2021: 116) — o que corresponde a 0.1% do município e 13.5% da área ocupada pelos Parques. Já segundo dados de Ferreira (2022), na revista municipal *Lisboa*, é possível verificar que as áreas cultivadas representam entre 72% e 4% da área total dos Parques Hortícolas — em média, cerca de um quinto (20%) (ANEXO M). Existe, portanto, uma diferença significativa entre a área ocupada por hortas e aquela atribuída às “outras valências, como áreas de relvado/estadia, parques infantis, quiosques-cafetaria, equipamentos desportivos e percursos cicláveis” (CML, 2022).

³³⁷ Este valor consta tanto do catálogo relativo à exposição *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI* (Museu de Lisboa, EGEAC & E.M.), no capítulo de autoria do Grupo de Trabalho para a Promoção da Agricultura Urbana (Domingues, Ribeiro & Folgosa, 2021), como do *website* da CML. No entanto, não corresponde a outros valores apresentados pela CML, como a publicação de Ferreira (2022), em que são apresentados os valores parcelares e totais da área cultivada nos Parques Hortícolas.

A área cultivada tem aumentado, acompanhando a abertura de novos Parques Hortícolas, mas não de forma constante. Segundo Ferreira (2022), este valor era de 9673 m², em 2011, quando foram inaugurados os primeiros Parques (Quinta da Granja e Jardins de Campolide³³⁸). Em 2012, a área cultivada era de 12 413 m² (+28%); em 2013, era 50 118 m² (+304%); em 2014, era 57 718 m² (+15%); em 2015, era 82 310 m² (+43%); em 2016, era 90 560 m² (+10%); em 2017, era 96 135 m² (+6%); em 2018, era 123 681 m² (+29%); em 2019, era 125 619 m² (+2%); em 2020, era 127 354 m² (+1%); em 2021, era 132 634 m² (+4%); e em 2022, a previsão era de 134 484 m² (+1%). Portanto, houve um investimento mais intenso início da implementação da rede de Parques Hortícolas, e um abrandamento nos últimos anos, no qual a pandemia de Covid-19 também poderá ter tido algum impacto.

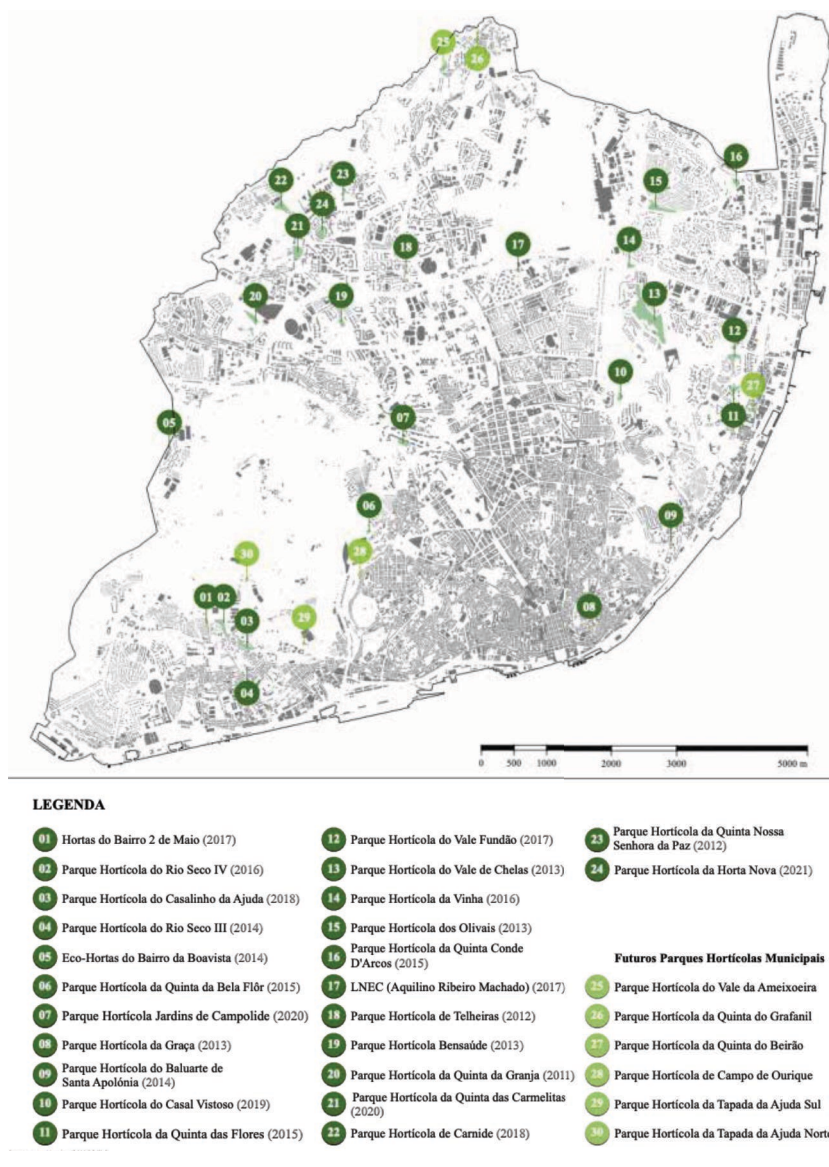


Figura 5.17 - Produção Alimentar de Lisboa: Parques Hortícolas Municipais existentes (Geodados, 2022).

³³⁸ Os Jardins de Campolide constituem um caso particular, dado que, até à década de 1990, eram parte do projeto de Ribeiro Telles para o Corredor Verde. Contudo, dado que os talhões propostos tinham uma forma oval — o que dificultava a delimitação da área e a colocação das próprias hortas — estes acabaram por ser anulados. A intenção inicial do projecto acabou por ser recuperada pela CML, no âmbito dos Parques Hortícolas.

Figura 5.18 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas das Hortas do Bairro 2 de Maio (01), Parque Hortícola do Rio Seco III (02), Parque Hortícola do Rio Seco IV (03), Parque Hortícola do Casalinho da Ajuda (04), Eco-Hortas do Bairro da Boavista (05), Quinta da Bela Flôr (06), Parque Hortícola Jardins de Campolide (07), Parque Hortícola da Graça (08), escala 1: 5000 (Google Maps).



Figura 5.19 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas do Parque Hortícola do Baluarte Santa Apolónia (09), Parque Hortícola do Casal Vistoso (10), Parque Hortícola da Quinta das Flores (11) e Parque Hortícola do Vale Fundão (12), Parque Hortícola do Vale de Chelas (13), escala 1: 5000 (Google Maps).



Figura 5.20 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas do Parque Hortícola da Vinha (14), Parque Hortícola dos Olivais (15), Parque Hortícola da Quinta Conde D’Arcos (16), LNEC (Aquilino Ribeiro Machado) (17), Parque Hortícola de Telheiras (18), Parque Hortícola Bensaúde (19) e Parque Hortícola da Quinta da Granja (20), escala 1: 5000 (Google Maps).



Figura 5.21 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas do Parque Hortícola da Quinta das Carmelitas (21), Parque Hortícola de Carnide (22), Parque Hortícola da Quinta Nossa Senhora da Paz (23) e Parque Hortícola da Horta Nova (24), escala 1: 5000 (Google Maps).



Apesar de o PDM actual prever áreas específicas de Espaços Verdes de Recreio e de Produção, consolidados ou a consolidar, essa classificação não parece ser determinante na localização dos Parques Hortícolas Municipais. Isto é, ainda que exista uma maior concentração de Parques nessas áreas, outros há que se localizam noutras áreas de Espaço Verde, ou até com outros usos previstos.

De facto, dos Parques Hortícolas existentes, 8 localizam-se em áreas classificadas como Espaço Verde de Produção e Recreio Consolidado, 9 em áreas de Espaço Verde de Produção e Recreio a consolidar, e um em Espaço de Uso Especial de Equipamentos com Área Verde associada, enquanto 6 se localizam em áreas cuja classificação não está relacionada com espaços verdes, de todo. Dos Parques Hortícolas em projecto ou obra, 3 localizam-se em áreas de Espaço Verde de Produção e Recreio Consolidado, 2 em áreas de Espaço Verde de Produção e Recreio a consolidar, e um em área de Espaço Verde de Protecção e Conservação Consolidado (ANEXO M).

. Estrutura, direitos e obrigações

Os vários Parques Hortícolas apresentam sempre a mesma estrutura: um número de talhões (fig. 5.22 e 5.23), caminhos e vedações (fig. 5.24), abrigos para alfaías, compostores e abastecimento de água. A área e número dos talhões varia consoante o Parque Hortícola, devido às suas características morfológicas particulares. Assim, a título de exemplo, cada talhão tem cerca de 100 m² no Parque

Hortícola da Quinta Nossa Senhora da Paz, os 21 talhões do Parque Hortícola de Telheiras têm entre os 80 e 120 m², os 22 talhões do Parque Hortícola Jardins de Campolide têm entre os 50 e 100 m², os 56 talhões do Parque Hortícola da Quinta da Granja têm cerca de 150 m² (CML, 2013: 67), os 220 talhões do Parque Hortícola do Vale de Chelas têm 150 m² cada (Folgosa, 2020), e os 31 talhões do Parque Hortícola dos Olivais têm entre 80 e 140 m² (Gonçalves, 2014: 49).

Para utilização dos talhões, os hortelãos pagam ‘rendas simbólicas’ (Folgosa, 2020). Por exemplo, num Concurso Público³³⁹ de 2012, para os Parques da Quinta Nossa Senhora da Paz e de Telheiras, previa-se um pagamento anual de 1.55 €/m², além de uma taxa de 20€ para manutenção e fornecimento de água (Agência Lusa, 2012). Já nas *Normas de Acesso e Utilização das Hortas Urbanas* (ANEXO O), previa-se o pagamento anual de 1.60 €/m², sobre o qual poderiam ser aplicados descontos de 80% no caso das Hortas Sociais e 20% nas Hortas de Recreio, desde que o total atingisse 58.60€.

A CML compromete-se com a manutenção, fornecimento de água, monitorização e formação dos hortelãos (Folgosa, 2020), através da Escola de Jardinagem³⁴⁰. Os hortelãos devem manter o solo cultivado, praticar agricultura biológica (ou permacultura), manter a “limpeza, segurança, salubridade e bom uso da horta”, dos acessos e equipamentos comuns, “fazer um uso prudente e racional da água” (fig. 5.25), frequentar as acções de formação obrigatórias, utilizar os resíduos compostados como fertilizante, colocar os resíduos sólidos em contentores, respeitar o parcelamento das hortas e não interferir com as culturas dos vizinhos (CML, 2021a: 5-6).

Os hortelãos estão, ainda, interditos de erguer construções sem consentimento (estufas, instalações para animais, construções não-relacionadas com a actividade agrícola); utilizar herbicidas, pesticidas e/ou adubos químicos; plantar árvores de fruto, espécies invasoras, OGMs, ou plantas de se possa extrair substâncias psicotrópicas; utilizar alfaías motorizadas ou circular com veículos motorizados; produzir fogo ou outra actividade que coloque em causa a segurança, etc. (CML, 2021a: 6-7).

³³⁹ A atribuição dos talhões é sempre feita mediante Concurso Público, tendo como principal critério a distância da residência ao Parque, ou, excepcionalmente e em caso de empate, por ordem de inscrição (CML, 2018b; CML, 2021a: 3). Os concursos públicos são divulgados através do portal institucional da Câmara, editais das Juntas de Freguesias onde os Parques se localizam, sedes das Associações de Moradores, quiosques municipais e outros meios de comunicação social (CML, 2018b). As candidaturas estão abertas a todos aqueles que não sejam já titulares de um talhão de cultivo no município de Lisboa (CML, 2021a: 3), sendo os contratos realizados anualmente e renováveis. Pessoas colectivas — como Juntas de Freguesia, instituições de ensino, associações, etc. — são também elegíveis, sendo o processo de atribuição formalizado através de um protocolo com a Câmara Municipal de Lisboa, em caso de aprovação (CML, 2021a: 4).

³⁴⁰ A CML oferece vários cursos e *workshops* gratuitos, incluindo formação em Agricultura Biológica (fertilização, controlo de pragas, seleção, recolha e conservação de sementes, etc.), mas também construção e manutenção de compostores, gestão da água, execução de viveiros em contentores e no solo, etc.,. Em 2018, os cursos da Escola de Jardinagem incluíam o *Curso de Hortas Urbanas* (onde se ensina armação de canteiros, operações culturais, protecção de culturas em agricultura biológica, rotação de culturas, compostagem, culturas hortícolas e aromáticas, identificação de algumas doenças e pragas/tratamentos), *Curso de Enxertia* (materiais e equipamentos, técnicas de enxertia de plantas, principais tipos de enxertia e sua execução, finalização da enxertia – atar e unguentos), *Curso de Multiplicação de Plantas* (via seminal e via vegetativa), ou *Workshop de Compostagem* (CML, 2018a).



Figura 5.22 - Produção Alimentar de Lisboa: estrutura dos talhões no Parque Hortícola da Quinta da Granja © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.23 - Produção Alimentar de Lisboa: estrutura dos talhões no Parque Hortícola do Casal Vistoso © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.24 - Produção Alimentar de Lisboa: caminhos e vedações no Parque Hortícola da Quinta da Granja © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.25 - Produção Alimentar de Lisboa: aproveitamento das águas pluviais no Parque Hortícola do Casal Vistoso © Mariana Sanchez Salvador.

Um dos pontos destacados — e que preside à implementação de algumas das regras — é o facto de, desde o início, terem o objectivo de serem espaços visitáveis (ao contrário de outros exemplos internacionais) e aprazíveis, do ponto de vista estético e do bem-estar:

“[...] uma das coisas que sempre foi decidida, é que, a haver hortas na cidade, tem de ser uma coisa integrada no espaço verde, no espaço aberto. E que as pessoas que não têm horta possam visitar, possam ver estes espaços. Ao contrário do que se fazia muito no resto da Europa, em que estes espaços agrícolas, dentro dos centros urbanos, estavam confinados e o seu acesso acabava por ser feito única e exclusivamente pelos hortelãos, por quem cultivava a horta — portanto, estando todo o espaço protegido e vedado.” (Folgosa, 2020)

. Benefícios & desafios dos Parques Hortícolas

Os benefícios associados aos Parques Hortícolas, tal como para AU, são de diferentes naturezas — e têm sido ampla e sistematicamente reconhecidos pelo município (CML, 2013; CML, 2018b). São destacados os benefícios ecológicos e paisagísticos³⁴¹, principalmente quando aplicadas boas práticas agrícolas, como “zonas de solo permeável, cobertas de vegetação, que têm importância na circulação da água, na amenidade do clima, na libertação de oxigénio, na prevenção da erosão e aumento da fertilidade dos solos, no combate à poluição, representando, ainda, um valor estético inestimável das panorâmicas de Lisboa” (Domingues, Ribeiro & Folgosa, 2021: 117).

³⁴¹ No *Regulamento para a Instalação e Funcionamento de Áreas de Agricultura Urbana* (ANEXO N), elenca-se o contributo para a sustentabilidade ambiental, através da manutenção de ecossistemas, melhoria do microclima, qualidade do ar e qualidade dos solos, correcto aproveitamento das águas do solo e melhoria dos sistemas hídricos, pelo aumento da permeabilidade dos solos. A promoção do equilíbrio ecológico é destacada principalmente quando aplicadas boas práticas agrícolas, amenizando o impacto ambiental da pressão demográfica (CML, 2018b), bem como o seu contributo para a valorização paisagística.

Coloca-se um enfoque significativo no abastecimento de produtos frescos, vantagens nutricionais e económicas, contributo para a saúde pública, valorização cultural dos sistemas de produção artesanais, contributo para a formação, bem-estar, estilo de vida e saúde mental (CML, 2013: 67). O seu papel como ‘terapia ocupacional’ para populações socialmente desfavorecidas e/ou profissionalmente não-activas é destacado, em particular, nas Hortas Sociais, enquanto nas Hortas de Recreio é relevado o contributo para o ‘bem-estar físico/psicológico’ das populações não-activas ou com quaisquer incapacidades físicas ou mentais, bem como o combate ao isolamento social (Matos, 2010: 342-343).

Os Parques Hortícolas contribuem, ainda, para a biodiversidade, quer pelas espécies hortícolas e ornamentais cultivadas, quer pela presença de insetos e outros animais (Domingues, Ribeiro & Folgosa, 2021: 117). Esse potencial foi comprovado por um levantamento feito em sete Parque Hortícolas (Vale de Chelas, Carnide, Vale Fundão, Quinta Conde d’Arcos, Rio Seco IV, Quinta das Flores e Quinta da Granja) onde foram identificadas mais de 100 variedades de sementes tradicionais³⁴², incluindo leguminosas, hortícolas, tubérculos, ervas aromáticas e condimentos. Muitas variedades chegaram aos Parques pela mão dos próprios hortelãos, família ou amigos, trazidas dos lugares onde nasceram. Foi publicado sob o título *Levantamento do Património Vegetal Cultivado nos Parques Hortícolas de Lisboa*, no âmbito da Lisboa Capital Verde Europeia 2020 (CML, 2020a).

Mas a biodiversidade também é promovida por outros meios. Por exemplo, em Telheiras, onde o Parque Hortícola tem o apoio da empresa de produção e comercialização de vegetais frescos *Vitacress*, há um foco particular nas diferentes espécies que, aliás, está expresso em placas informativas, com informações práticas e técnicas de cultivo partilhadas pela marca (Pravda, 2013).

Além disso, os Parques Hortícolas trazem benefícios económicos, não só para os hortelãos (subsistência e alimentos), como para a CML, que recebe rendas (ainda que simbólicas) sobre terrenos municipais, enquanto poupa na sua manutenção, passando a sua responsabilidade a terceiros (Folgosa, 2020). Por outro lado, as obras de implementação dos Parques Hortícolas também se revelam menos dispendiosas do que um jardim convencional. De facto, segundo cálculos feitos pelo Grupo de Trabalho, “o preço de construção de um Parque Hortícola [...] rondava os 5€/m² ou 7€/m², não mais” (Folgosa, 2020), o que representa um importante argumento político, na promoção deste tipo de espaços:

“[...] conseguíamos aumentar o nosso espaço verde — conseguíamos *ter* um espaço verde — a um preço muito mais reduzido do que se fosse um espaço com todas as características normais de um jardim. [...] é sempre uma coisa que eu digo, quando vou a apresentações ou a reuniões com outras Câmaras que querem começar a fazer isto. Porque é verdade, e isto conta: é muito mais barato do que o jardim convencional.” (Folgosa, 2020)

³⁴² As amostras recolhidas no âmbito deste levantamento integram, agora, o banco de sementes da associação Colher para Semear, parceira estratégica do projecto. Durante o processo de levantamento foram, também, recolhidos testemunhos dos hortelãos que, neste momento, fazem parte do acervo do Museu de Lisboa (Cerejeiro & Pina, 2022b: 59).

Ao contrário de outras cidades, onde a AU tem sido alvo de forte competição pela urbanização (Lohrberg et al, 2023), em Lisboa, os Parques Hortícolas estão quase isentos deste tipo de pressão. Mais do que por se localizarem quase exclusivamente em solos municipais³⁴³, o principal motivo deve-se ao facto de ocuparem áreas definidas no PDM como ‘espaços verdes de recreio e de produção’ (Folgosa, 2020), o que inviabiliza, à partida, a sua urbanização, quer por privados, quer pelo município. Desta forma, as hortas integradas nos Parques Hortícolas beneficiam de um certo nível de protecção legal, que não se verifica noutras de génese mais espontânea (Scheromm & Mousselin, 2018: 215).

Contudo, a sua implementação e funcionamento não são isentos de desafios. Por vezes, são necessárias negociações no seio da CML sobre certos solos, quanto aos seus usos previstos e se é possível serem substituídos por hortas, deslocando esses usos para outras áreas sem aptidão agrícola (caso do Parque Hortícola de Carnide, onde estavam previstos equipamentos). Certos Parques Hortícolas ocupam solos para onde estavam previstos projectos que não avançaram, como em Telheiras (blocos de habitação da EPUL) ou na Graça (silo da EMEL), ainda que possa ser uma situação temporária (Folgosa, 2020). Outras vezes, é necessário dialogar com outros actores/instituições sobre o tipo de espaço verde a ser implantado num local, referindo-se Rita Folgosa a um caso que estava a tratar:

“Nós queremos as hortas, os hortelãos que lá estão querem as hortas, e o Presidente da Junta de Freguesia não quer hortas nenhuma. E uns quantos moradores também não querem hortas. Querem o seu jardim, bonitinho. [...] Há ali uma divisão, entre os poderes políticos e a própria população. [...] a nossa parte é convencer [...] que a agricultura pode estar contemplada e pode ser um jardim todo bonito, [...] que as hortas também são espaços bonitos, espaços aprazíveis.” (Folgosa, 2020)

Em alguns casos, não é possível chegar a acordo. Porém, e apesar de eventuais ‘tensões’, quando questionada sobre a existência de um preconceito relativamente à agricultura, em contexto urbano, Rita Folgosa (2020) negou acreditar que exista, “até, principalmente, pelos modelos que já temos [que] acabam por ser já uma prova dada e as pessoas gostam imenso, estão bastante receptivas”.

Outros desafios relacionam-se com a própria gestão das hortas, resistência dos hortelãos em adoptar novas práticas (muitas vezes, pessoas com uma certa idade, “habitados a trabalhar a terra sozinhos, sem orientações”)³⁴⁴ ou mudar certos comportamentos, bem como desafios culturais com as diferentes

³⁴³ Geralmente, os Parques Hortícolas ocupam quase exclusivamente solos municipais, não havendo lugar a aquisição de terrenos privados (Folgosa, 2020). Contudo, Rita Folgosa referiu o caso do Parque Hortícola do Vale da Montanha, integrado num parque urbano, onde isso se verificou, ainda que não para a actividade agrícola: “E aí foi necessário fazer aquisição, porque havia mil e um pequenos espaços que pertenciam a privados. A Câmara adquiriu esses espaços, mas pelo Parque Urbano em si [...]. Não foi porque ‘vamos ter hortas, vamos adquirir isso’.” (Folgosa, 2020).

³⁴⁴ Não foi objectivo desta investigação traçar um perfil dos hortelãos destes Parques Hortícolas. No entanto, um estudo interessante nesse sentido foi levado a cabo por Rita Gonçalves (2014), através de 49 inquéritos conduzidos nos Parques da Quinta da Granja, Telheiras e Campolide. Conclui que o seu perfil era maioritariamente de adultos/idosos, empregados ou reformados, com ligações prévias ao meio rural, que utilizavam a produção da horta para auto-consumo.

Um outro estudo sobre os hortelões lisboetas foi levado a cabo pelo Centro de Ecologia, Evolução e Alterações Ambientais (cE3c) da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa³⁴⁴, entre 2016 e 2018, através de um

comunidades em presença (Folgosa, 2020). Por exemplo, o caso da comunidade africana, habituada a cultivar as hortas durante o período do Verão, e não no Inverno (quando as regras exigem o cultivo da terra durante todo o ano³⁴⁵) ou a tendência para a monocultura (trocando-se colheitas entre hortelãos), prática desaconselhada, por ir contra os objectivos gerais dos Parques Hortícolas:

“É importante variar, porque isso faz sentido. Até mesmo para a própria produção agrícola é preciso a existência de outras variedades e de espécies para atrair auxiliares. [...] Até porque [as hortas] estão inseridas em espaços verdes, e há toda uma questão estética que tem de ser considerada, para tornar estes locais apelativos.” (Folgosa, 2020)

Ainda que, inicialmente, o objectivo do Grupo de Trabalho fosse “tentar implementar estes espaços de forma a abranger a quase totalidade da cidade” (Folgosa, 2020), a estratégia de implantação dos Parques Hortícolas acabou por ter de ser adaptada, de forma a dar resposta à procura efectivamente existente, o que levou à abertura de Parques em áreas onde essa procura era mais elevada³⁴⁶.

De facto, apesar da rica história agrícola da cidade, Rita Folgosa (2020) admite que a criação de novos Parques é uma decisão que se prende com a disponibilidade de terrenos e procura percebida num bairro. Acredita, até, que o Município possui informação suficiente sobre as anteriores quintas e áreas cultivadas, pelo que, se fosse escolhido ter esse factor em conta na implementação dos Parques, a falta de informação provavelmente não seria um obstáculo. Neste momento, essa não é uma prioridade, por falta de recursos e pessoas para organizar e analisar a informação. Contudo, reconhece que podia ser um caminho interessante, referindo o Parque Hortícola da Quinta da Nossa Senhora da Paz, localizado numa antiga quinta e agora aberto ao público, bem como a relação dos Parques com os viveiros municipais:

“Nós tentamos também ter algum respeito pelas coisas. Daí que [alguns] Parques Hortícolas que temos resultem da reconversão de antigos viveiros municipais, que eram estruturas que não tinham só [parte] agrícola. [...] não faria sentido, para nós, pegar nessas estruturas e dar-lhes outra função.” (Folgosa, 2020)

Assim, embora vários Parques Hortícolas se localizem sobre áreas anteriormente cultivadas, estes não se adaptam às estruturas antigas, nem dialogam com esta actividade num sentido de identidade cultural ou continuidade histórica. Assim, a agricultura existente na cidade não se baseia ou promove valores patrimoniais, que poderiam constituir uma sua *herança agrícola* (Salvador, 2023a).

inquérito realizado a 55 hortelãos de 13 Parques Hortícolas e 60 hortelões informais (Pereira et al, 2020). Foi constatado que a maioria dos hortelãos eram cidadãos portugueses, provenientes de áreas rurais do Norte e Centro de Portugal (77%). Na sua grande maioria, eram do sexo masculino (90%), com mais de 60 anos (79%), e reformados (62%). Nos Parques Hortícolas, havia uma maior proporção de hortelãos provenientes de zonas urbanas (46%), bem como de hortelãos (42%), e uma menor percentagem de pessoas reformadas (53%).

³⁴⁵ É referido que, para contornar esta situação, os hortelãos deixam feijoeiros durante o período do Inverno, para poderem alegar que ‘está cultivada, está cheio de feijão!’ (Folgosa, 2020).

³⁴⁶ Rita Folgosa (2020) referiu, por exemplo, o exemplo de um Parque Hortícola desenvolvido no Beato, que decorreu da mudança no tipo e quantidade de moradores da área, e que levou a Câmara, inclusivamente, a procurar um terreno onde este pudesse ser introduzido.

5.2.5. Hortas Pedagógicas e outros espaços institucionais de produção alimentar

Além dos Parques Hortícolas, Lisboa dispõe de outros espaços de cultivo hortícola, onde se incluem as Hortas Pedagógicas e hortas promovidas por outros grupos, associações e instituições (fig. 5.26).

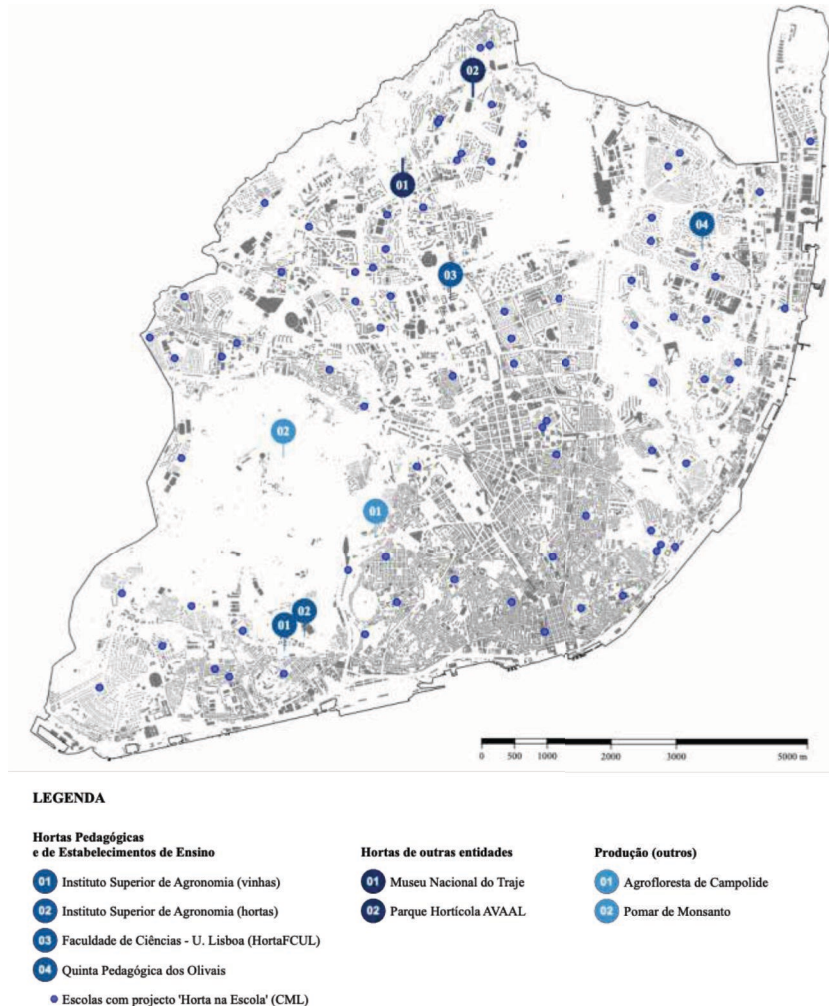


Figura 5.26 - Produção Alimentar de Lisboa: Hortas Pedagógicas e de Estabelecimentos de Ensino, Hortas Institucionais e outros espaços de produção © Mariana Sanchez Salvador.

. Hortas nas Escolas

Uma das iniciativas mais visíveis, neste contexto, é o projecto *Horta na Escola. Legumes no Prato*, lançado, em Abril de 2016, na Escola Sarah Afonso (Olivais). Inicialmente decorria em 11 escolas do 1º Ciclo do Ensino Básico (1º CEB) e Jardins de Infância, sendo uma iniciativa conjunta da Lisboa E-Nova e CML, com colaboração das Juntas de Freguesia de Alvalade, Belém, Carnide, Estrela, Marvila, Olivais e São Domingos de Benfica, bem como dos respectivos Agrupamentos Escolares, e contava com o patrocínio da Missão Continente (Lisboa E-Nova, 2016). Abrangia cerca de 2100 alunos, num projecto-piloto que visava promover a consciencialização ambiental e a educação³⁴⁷, através da criação

³⁴⁷ Para alcançar esses objectivos, além das hortas em si, o projecto incluía cursos de formação de jardinagem para professores e educadores, um manual de formação, distribuição de ferramentas e materiais para professores e

e/ou requalificação de hortas escolares e a sua respectiva dinamização. Pretendia-se, igualmente, promover as dietas saudáveis e sustentáveis.

O projecto — rebaptizado *Horta na Escola* — evoluiu e, em 2020, integrou a Programação da Lisboa Capital Verde Europeia 2020. Assumia-se, então, como um programa de apoio à implementação, revitalização e dinamização de hortas escolares, de modo a promover o interesse pela biodiversidade, alimentação saudável e o consumo sustentável (CML, 2021b). A CML, conjuntamente com as Juntas de Freguesias, comprometia-se a orientar e apoiar a implementação das hortas, disponibilizando materiais, apoio técnico, actividades pedagógicas e apoio em intervenções necessárias no terreno (pontos de água, mobilização de terras, etc.), em Escola Públicas, Jardins de Infância e do 1º Ciclo do Ensino Básico (CML, 2021b). Quando o projecto foi suspenso devido à crise pandémica e consequente encerramento das escolas, já haviam sido criadas e intervencionadas hortas em 53 Escolas e distribuídas mais de 1200 ferramentas por 75 Escolas Públicas do 1º CEB e Jardins de Infância de Lisboa.

Segundo dados fornecidos pela CML, em Outubro de 2022, o projecto *Horta na Escola*³⁴⁸ abrangia 77 estabelecimentos de ensino (fig. 5.26), com pelo menos 2385 m² de área cultivada (para 34 escolas esta informação não está disponível). Para as outras, a área média de cultivo é de 55 m², variando entre 250 m² (Escola Básica Alexandre Herculano, na Ajuda) e áreas tão pequenas como 5 m² (Escola Básica do Castelo), ou mesmo 1 m² (Escola Básica Patrício Prazeres, em Xabregas). Também o número de espaços de cultivo é altamente variável, na sua maioria apenas um, mas atingindo 20 espaços, na Escola Básica de São João de Brito, em Alvalade (ANEXO Q). Tanto o projecto *Hortas na Escola*, como a Quinta Pedagógica dos Olivais fazem parte da Oferta Educativa Ambiental da CML.

. Quinta Pedagógica dos Olivais

A Quinta Pedagógica dos Olivais é um projecto da CML, inaugurado em 1996, com o objectivo de responder à “procura crescente de contacto com a natureza” e de contrariar o facto de a vida no campo se estar a tornar mais distante e desconhecida (Quinta Pedagógica dos Olivais, 2022). Procura-se promover uma educação não-formal e a transmissão de conhecimentos de forma lúdica e recreativa, através do contacto com animais, celebração de tradições e festividades rurais, e actividades quotidianas de manutenção da Quinta³⁴⁹ (fig. 5.27). Mais recentemente, a Quinta ofereceu programas como o Programa Família e o Programa Escola, com alunos do ensino pré-escolar, 1º, 2º e 3º ciclos.

alunos, distribuição de plantas, árvores e sementes, dinamização com os alunos (plantações, sementeiras, colheitas, etc.), apoio especializado em horticultura, distribuição de uma brochura alusiva e, ainda, um concurso de combate ao desperdício alimentar entre as 11 escolas que integravam o projecto.

³⁴⁸ A sua gestão estava a cargo da Divisão de Gestão do Parque Florestal do Monsanto e de Sensibilização Ambiental (DGPFMSA), dependente do Departamento de Ambiente e Alterações Climáticas (DAEAC), e articulado com o Departamento de Estrutura Verde (DEV) e Quinta Pedagógica dos Olivais.

³⁴⁹ A Quinta dispõe de horta, pomar, estufa, prados, palheiro, padaria, doçaria, queijaria, currais, estábulos, galinheiros, coelheira, pocilga, vacaria, hotel de insectos, clínica veterinária, compostores, estação de



Figura 5.27 - Produção Alimentar de Lisboa: Quinta Pedagógica dos Olivais, escala 1: 3000 (Google Maps).

Em 2016, através de uma parceria com o Centro de Frutologia Compal, o seu pomar foi requalificado e inaugurado como o primeiro Pomar Pedagógico Interativo do país. Aliado a um programa pedagógico desenvolvido com o apoio da Associação Portuguesa dos Nutricionistas, tem como objectivo valorizar a fruta nacional, a sua sazonalidade e divulgar as vantagens do seu consumo. O pomar inclui 38 variedades de árvores de fruto, incluindo macieiras, pereiras, figueiras, araçazeiro, anoneira, sapote branco ou pitangueira (Lourenço, 2016). A Quinta possui, também, um rebanho de ovelhas que periodicamente são levadas ao Parque da Bela Vista para pastar (Naves, 2021).

. HortaFCUL (Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa)

A HortaFCUL foi criada e é gerida pela Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, onde se localiza, desde 2009. Foi dinamizada por estudantes para difundir a prática de permacultura, como uma solução para os diversos problemas ecológicos, sociais e económicos que enfrentamos na actualidade. O espaço inicial localizava-se junto do edifício C2, assumindo-se como um “jardim alimentício”, que ligava a agricultura ao jardim, incluindo horticultura, ervas aromáticas e árvores de fruto. Actualmente, conta com diversos incluindo a Horta original, um viveiro, ou a Casa da Horta (HortaFCUL, 2021).

A Horta — também conhecida como *Hortinha* — tem sido alvo de remodelações sucessivas, incluindo um pequeno lago (2010), que permite “albergar espécies vegetais mais dependentes de água e espécies aquáticas”, uma bioconstrução em canas (2013), para crescimento de espécies trepadoras, como os kiwis, e um mural didático, feito por ocasião do Ano Internacional dos Solos (HortaFCUL, 2021). Mais recentemente, tem sido desenvolvido o Permaculture Living Lab (*Permalab*) na Faculdade de Ciências (uma parceria da HortaFCUL e do centro CE3C). Assume-se como um laboratório vivo,

monitorização da qualidade do ar, sala multiusos e biblioteca, entre outros. Recebe anualmente 160 000 visitantes, além de desenvolver projectos de reinserção social, estágios e voluntariado.

onde se realizam experiências científicas em torno da permacultura (HortaFCUL, 2021). Inclui sistemas de vermicompostagem e compostagem, uma estufa, várias zonas de cultivo, duas charcas, áreas para reuniões e convívio dos voluntários do projecto (Araújo, 2021a: 143-144). O *Permalab* ocupa parte dos antigos terrenos da Quinta do Pimenta, junto à Segunda Circular.

O projecto é voluntário e aberto à comunidade, pelo que qualquer pessoa pode participar. Contudo, existe uma equipa responsável pelo projecto, conhecida como os *Guardiões*, um grupo dinâmico e não-hierárquico (segundo um modelo de sociocracia), com constante entrada e saída de membros (HortaFCUL, 2021). Existem, também, os *Amigos da HortaFCUL*, que de forma mais pontual contribuem para o projecto, bem como um círculo mais alargado de pessoas que participam nos eventos e *workshops* organizados (HortaFCUL, 2021; Araújo, 2021a: 152).

. Hortas de Recreio do Museu do Traje

O Museu Nacional do Traje alberga o projecto *Hortas de Recreio* no seu Parque Botânico, desde 2009 (fig. 5.28). O projecto “visa proporcionar ao público interessado a oportunidade de participar em atividades de sensibilização e aprofundamento da importância da utilização dos recursos naturais de forma sustentada, a partir das técnicas de cultivo e manejo de uma horta em modo de produção biológico” (DGPC, 2022). Em 2017/2018, foi lançado um concurso para 12 dos talhões disponíveis (E-Cultura, 2017) e, em 2021/2022, um novo concurso para 9 dos talhões existentes (DGPC, 2022). Ao todo, as Hortas de Recreio serão mais de três dezenas de talhões.

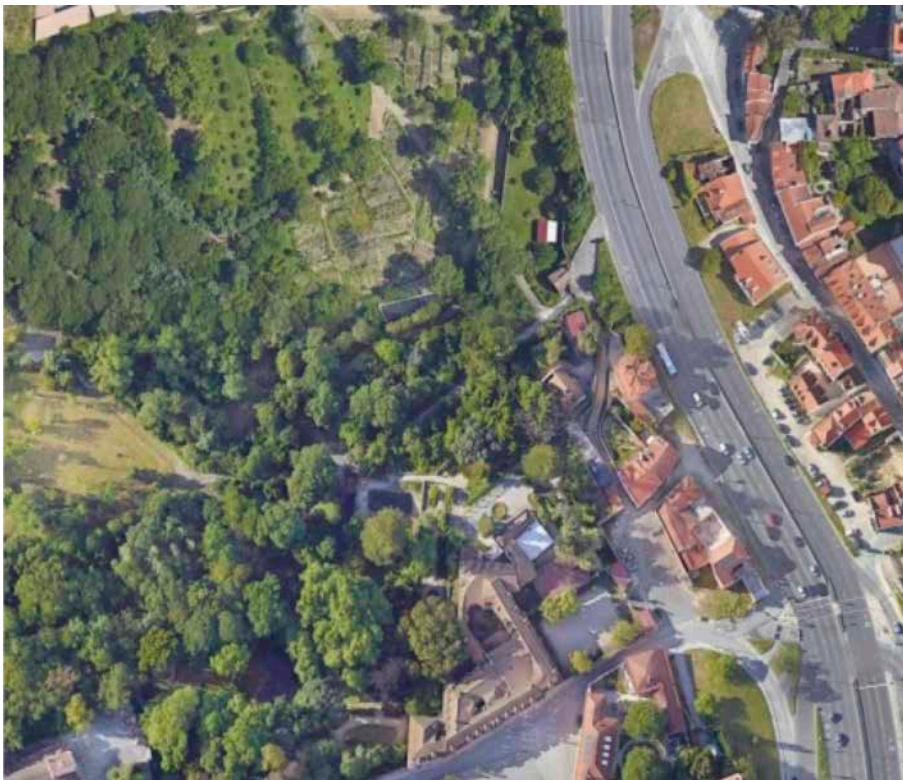


Figura 5.28 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografia aérea das Hortas de Recreio do Museu do Traje, escala 1: 3000 (Google Maps).

. Instituto Superior de Agronomia

O Instituto Superior de Agronomia (ISA) tem uma longa tradição de produção alimentar, para fins educativos. As Hortas da Tapada (fig. 5.29) podem ser alugadas por docentes, investigadores, alunos e ex-alunos do ISA, e funcionários, por valores entre 10 e 50€ por semestre (ISA, 2013; ISA, 2014).

Os utilizadores têm o dever de manter o talhão cultivado, efectuar os pagamentos atempadamente, garantir a limpeza, segurança, salubridade e bom uso da horta, acesso e equipamentos, fazer compostagem, e princípios boa vizinhança e saúde pública. Em contrapartida, podem utilizar a água e abrigos, ter acompanhamento técnico, e utilizar o compostor. É proibida a ocupação do espaço por construções (com excepção de pequenas estufas) ou equipamentos não-agrícolas, cultivar plantas infestantes ou a partir das quais se produzam substâncias ilegais, e praticar fogo ou outras actividades que ponham em causa a segurança de pessoas e bens (ISA, 2013).

O ISA detém, também, vinhas com as castas Moscatel Galego, Viosinho, Encruzado e Alvarinho, abrindo as vindimas ao público, desde 2011. Em 2018, mais de 80 voluntários participaram das vindimas das castas brancas. A vinificação é, depois, realizada na adega experimental do ISA. São, ainda, por vezes doadas frutas produzidas na propriedade (Gonçalves, 2019).



Figura 5.29 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografia do Instituto Superior de Agronomia, escala 1: 7500 (Google Maps).

. Parque Agrícola da Alta de Lisboa (PAAL)

Dentro dos projectos hortícolas desenvolvidos na cidade, o Parque Agrícola da Alta de Lisboa (PAAL) tem merecido bastante destaque, por constituir um exemplo de iniciativa cidadã. Concebido em 2009 e inaugurando em 2014, foi promovido pela Associação para a Valorização Ambiental da Alta de Lisboa (AVAAL), composta por moradores da zona, em articulação com a autarquia.

O Parque está integrado no Parque Oeste, na Alta de Lisboa, junto ao Eixo Norte-Sul, em terrenos anteriormente pertencentes à Quinta dos Cântaros (fig. 5.30) — sendo um dos seus objectivos a sua recuperação para fins agrícolas, bem como melhorar os conhecimentos ambientais e a qualidade alimentar da população, adoptar práticas de agricultura biológica e eco-tecnologias, e aumentar a coesão social (Cancela, 2014: 137; Cardoso, 2012: 37).

Seguindo um modelo de Horta Comunitária, este Parque tem uma área de cerca de 17 000 m², incluindo 70 talhões com áreas entre os 50 e os 100 m², um espaço cultural acessível a pessoas com deficiência motora com 400 m², e 2 hectares adicionais para o desenvolvimento de outras práticas agrícolas (Scheromm & Mousselin, 2018: 208). Jorge Cancela (2014) dedicou a sua tese de Doutoramento ao registo do processo que levou à criação da AVAAL e de implementação do PAAL.

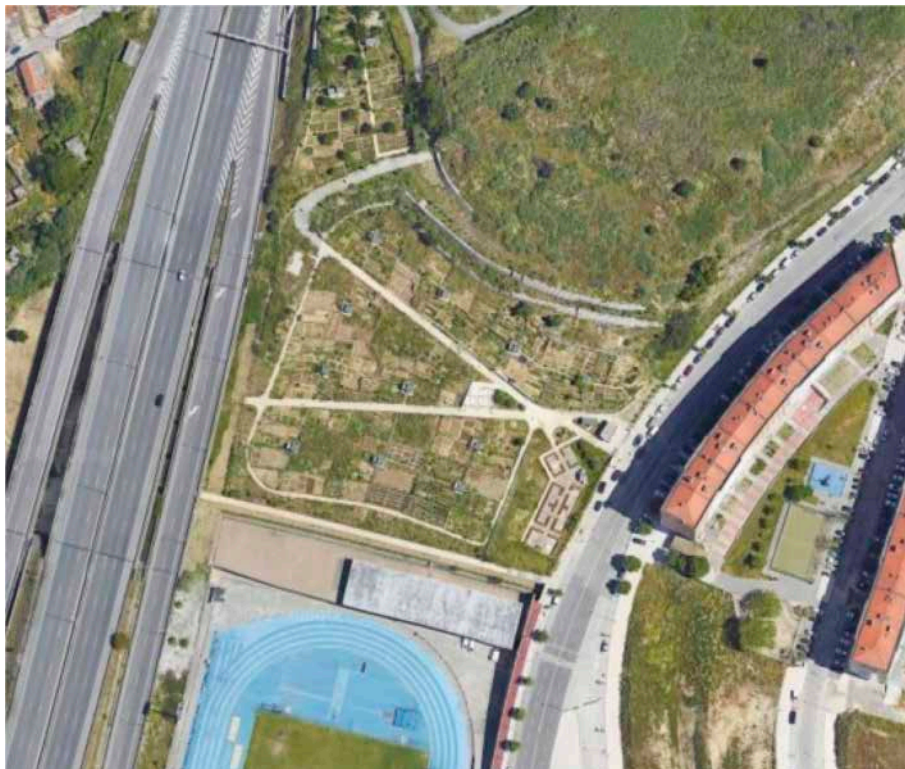


Figura 5.30 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografia aérea do Parque Agrícola da Alta de Lisboa (PAAL), escala 1: 3000 (Google Maps).

. Cozinha Popular da Mouraria: Horta e projecto Muita Fruta

A associação Cozinha Popular da Mouraria tem desempenhado um papel particular na produção alimentar em Lisboa. Assume-se como um espaço de partilha cultural e gastronómica, com forte cariz de intervenção social, que pretende envolver os vários recursos existentes no bairro da Mouraria. Esses propósitos têm-se manifestado em diversos formatos e iniciativas³⁵⁰.

A Cozinha Popular da Mouraria é detentora de um talhão no Parque Hortícola Municipal da Graça, antiga Horta do Monte, onde desenvolve o projecto *Um Jardim para Todos*³⁵¹. Inicialmente, destinava-se à produção de alimentos para abastecimento do restaurante da Cozinha Popular, o que se revelou utópico, dado o volume insuficiente de produção (Araújo, 2021a: 154). Assim, foi necessário repensar o papel deste espaço e “[...] transformá-lo numa montra da diversidade botânica alimentar em Lisboa; [e] [...] um lugar de troca informal de sementes e plantas” (Araújo, 2021a: 154).

A Cozinha Popular da Mouraria foi, também, responsável pelo desenvolvimento do projecto *Muita Fruta*, conjuntamente com o Colégio F3 – Food, Farming & Forestry e a associação Locals Approach. O projecto foi iniciado em 2017 e que contou com o apoio do Programa BIP/ZIP. Entretanto já abandonado, dedicava-se ao mapeamento e recolha da fruta produzida em meio urbano — ruas, quintais, jardins, etc. (públicos e privados)³⁵² — à sua transformação (em compotas, marmeladas, etc.) e venda, através de uma marca social, promovendo a economia circular e o combate ao desperdício alimentar. Visava, também, o cuidado e manutenção das árvores de fruto, na Mouraria e bairros circundantes (Muita Fruta, 2019³⁵³; Prado Coelho, 2017b; Belo, 2017). Foram organizadas ‘Marmeladas Comunitárias’, *workshops* de poda e manutenção de árvores de fruto, *Jam Sessions* (para produção de compotas), feiras e outros eventos, picnics, mesas-redondas, ciclos de cinema, e o *Festival Muita Fruta*, bem como um mapa interactivo com as árvores de fruto existentes em Lisboa (entretanto desactivado).

O projecto Muita Fruta partilha algumas semelhanças com o projecto alemão Mundraub (iniciado em Berlim, www.mundraub.org), uma plataforma onde estão mapeados diversos tipos de árvores de fruto — com localizações já em todo o mundo — incluindo Lisboa (Sousa, 2015).

³⁵⁰ Por exemplo, o Projeto Substância apoia adultos desempregados no desenvolvimento do seu próprio negócio, na área da alimentação, disponibilizando acompanhamento, mentoria, formação em cozinha e empreendedorismo, uso das instalações da Cozinha, utilização do espaço para desenvolvimento de produtos e divulgação, etc. O projecto tem o apoio do Programa BIP/ZIP 2021 (Cozinha Popular da Mouraria, 2022b).

³⁵¹ Com o objectivo de incentivar a vida ao ar livre, de forma segura, saudável e inclusiva, e o sentido de pertença, são organizados diversos eventos e actividades gratuitas, no âmbito da educação ambiental, saúde, bem-estar e segurança, arte e cultura, lazer, corpo e mente, e oficinas participativas de carpintaria (Cozinha Popular da Mouraria, 2022a). O projecto tem o apoio do Programa Bairros Saudáveis 2021, e diversos parceiros, incluindo: a Associação Portuguesa para o Desenvolvimento Hospitalar, Coletivo Warehouse, Cooperativa BTUIN, Grupo de Moradores de São Vicente, Junta de Freguesia de São Vicente, Câmara Municipal de Lisboa, entre outros (Cozinha Popular da Mouraria, 2022a).

³⁵² No âmbito do projecto, foi recolhida fruta no Museu Nacional de Etnologia, Museu de Lisboa (Palácio Pimenta), no Martim Moniz, diversas ruas do bairro da Mouraria, etc.

³⁵³ Aqui cita-se informação da página de Facebook do projecto (<https://www.facebook.com/muitafrutamouraria/>), dado que o site (www.muitafruta.org) se encontra desactivado.

. Agrofloresta de Campolide

Outra iniciativa no âmbito da produção alimentar, desde Dezembro de 2018, é a Agrofloresta de Campolide. Resultante do projecto *Bela Flor Respira* e financiada pelo programa municipal BIP/ZIP, a Agrofloresta localiza-se junto ao Viaduto Duarte Pacheco, e ao Parque Urbano da Bela Flor (fig. 5.31). O seu objectivo é “promover a transição agroecológica da comunidade, envolvendo-a” (Araújo, 2021a: 140), acreditando que, através da cidadania activa, temos os recursos “para sermos responsáveis pelo que comemos, pelo ar que respiramos e pela nossa qualidade de vida” (Bela Flor Respira, 2022).

Com cerca de 1000 m² (Ferreira, 2022), tem mais de 60 espécies (árvores florestais, árvores frutíferas e culturas agrícolas), com características, tempos de crescimento e colheita complementares, para aproveitar o terreno ao máximo, mantendo-o produtivo a longo prazo, com vista à recuperação da floresta (Bela Flor Respira, 2022). O projecto dinamiza cursos (mais de 200 participantes até à data), tem dias abertos à comunidade, encontros semanais e conta com o apoio de numerosos voluntários.



Figura 5.31 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografia aérea da Agrofloresta de Campolide, escala 1: 3000 (Google Maps).

. Pomar de Monsanto

A CML tem sido responsável por outros espaços de produção na cidade — além dos Parques Hortícolas — incluindo, por exemplo, a produção de mel em Monsanto e na Belavista (Sá Fernandes, 2017). Em Março de 2021, foi, também, inaugurado o Pomar de Monsanto (fig. 5.32), com a plantação das 10 primeiras árvores (Costa, 2021; Lisboa para Pessoas, 2021a). Resultando de um protocolo com a CML e a Direcção Geral dos Serviços Prisionais, o projecto integrado na Lisboa Capital Verde 2020 envolve a comunidade prisional, em fase final de cumprimento de penas. Com 10 000 m², o Pomar está organizado em socalcos e previa-se a plantação de 656 árvores, como limoeiros, tangerineiras, macieiras, figueiras, pessegueiros, pereiras, entre outras, bem como um olival e um amendoal. Estava, também, prevista a integração de uma zona hortícola, configurando o primeiro Parque Hortícola no Parque Florestal de Monsanto (CML, 2021c; Costa, 2021; Lisboa para Pessoas, 2021a).

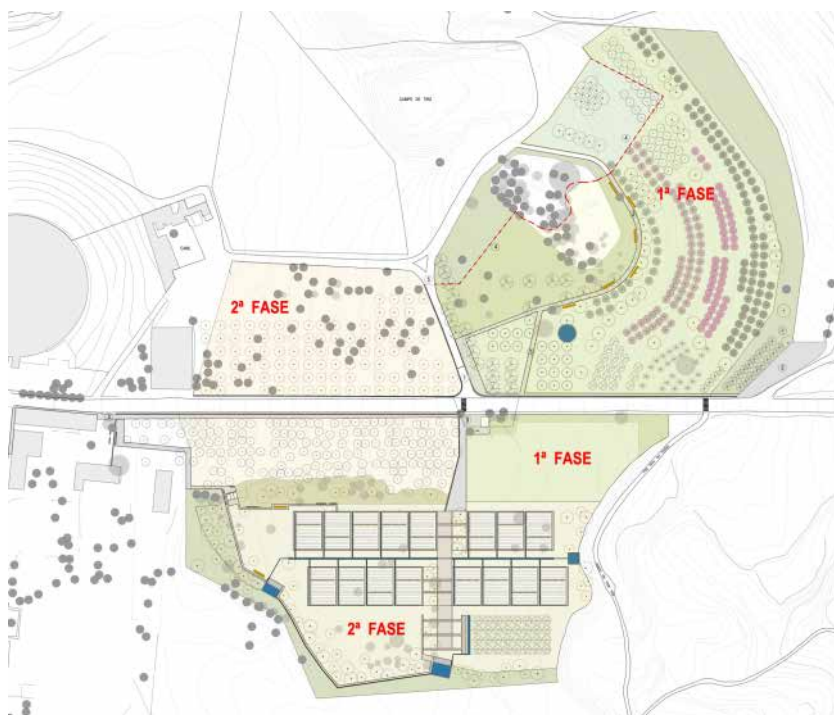


Figura 5.32 – Projecto do Pomar de Monsanto (Lisboa para Pessoas, 2021).

. Orçamento Participativo / BIP-ZIP

Programas municipais como o Orçamento Participativo e o Programa BIP/ZIP têm sido um apoio importante para a implementação de várias iniciativas no âmbito de um sistema alimentar mais sustentável, nomeadamente em termos de produção — como vimos, em alguns destes exemplos.

Aliás, o próprio Orçamento Participativo definia, em 2021, um ‘Sistema alimentar justo’ como um dos seus eixos estratégicos, numa edição exclusivamente dedicada a projectos sustentáveis. Das 251 propostas, 10 enquadravam-se neste eixo, tendo sido premiadas a Iniciativa para o Cultivo de Ervas Aromáticas (Campo de Ourique, 20 000€, 621 votos) e a Implementação de Horticultura para Consumo e instalação de Refúgios e Locais de Nidificação (Marvila, 75 000€, 331 votos), entre várias propostas para Hortas Comunitárias (Marvila, Benfica, Penha de França) e outros para a educação alimentar. Em 2014, foi vencedora a proposta de implementação de um pomar, na Quinta dos Lilazes (Lumiar, 150 000€, 346 votos) (Orçamento Participativo, 2021).

O Programa BIP/ZIP – Bairros e Zonas de Intervenção Prioritária de Lisboa decorre desde 2011, tendo sido criado como um instrumento de política pública municipal, que dinamiza parcerias e intervenções locais. Actualmente envolve mais 1300 entidades, entre juntas de freguesia, associações locais, colectividades e organizações não-governamentais, e já totalizou um investimento de €14 milhões (BIP/ZIP, 2022). Diversos projectos de cariz ambiental e espaços verdes já foram apoiados pelo programa (European Commission, 2019b: 13).

5.2.6. Hortas informais: caracterização e potencialidades

“[...] as hortas são um mundo à parte. Um suspiro no betão.”

(Fonseca, 2016: 9)

Além das estratégias municipais e das iniciativas de outras instituições, de cariz mais *top-down*, persistem ainda, na cidade, outros tipos de Hortas. Algumas são hortas privadas — ou *hortas domésticas* — localizadas em torno da casa, pátios interiores ou telhados, “cuidadas pelas famílias, principalmente pelas mulheres da casa” e vocacionadas para o auto-abastecimento. São um fenómeno de micro-escala, raramente representado nas estatísticas, onde se combinam árvores de fruto e ornamentais com “hortaliças, plantas medicinais e aromáticas, e às vezes até com alguns animais” (Madaleno, 2001b).

Outras são “hortas maiores, com fins comerciais ou de subsistência, ou mistos” (Madaleno, 2001b), com um carácter informal (por vezes, ilegal). Estes espaços são referidos como *hortas informais* (Scheromm & Mousselin, 2018; Grilo et al, 2016), *hortas clandestinas* (Cabannes & Raposo, 2013), *hortas ilegais* (Adagói, 2015; Madeira da Silva & Monte, 2014; Cabannes & Raposo, 2013), *agricultura não-regulada* (Cabannes & Raposo, 2013)³⁵⁴, *agricultura não-autorizada* (Martins, 2012), *hortas espontâneas* (Adagói, 2015; CML/DMU, 2016), *hortas urbanas* (Scheromm & Mousselin, 2018; Bento, 2016; Ramos, 2011), ou *hortas dispersas*³⁵⁵ (Adagói, 2015; Gonçalves, 2014; Henriques, 2009).

Surgem de forma espontânea (fig. 5.33), em terrenos privados ou municipais, áreas desocupadas, terrenos expectantes, vazios urbanos, espaços deixados por processos de urbanização, junto a zonas degradadas, bairros sociais, ou taludes de infra-estruturas. Constituem-se como uma actividade de tipo familiar, de tecnologia elementar, predominantemente de regadio, ocupando os solos com um uso temporário e instável o que, aliado à sua reduzida dimensão, desincentiva investimentos. Constituem-se, frequentemente, como um complemento à economia familiar, em géneros, e ocupando os tempos livres de forma lucrativa (Castel’Branco, Saraiva & Neto, 1985: 103-106).

“A existência de hortas cultivadas espontaneamente pelas populações urbanas sempre que encontram algum espaço livre de outra actividade, demonstra bem a viabilidade da sua instalação. As suas vantagens são óbvias, quer como complemento de produtos vegetais frescos consumidos pelos agregados de mais baixo nível económico, quer como ocupação de tempos livres susceptível de estabelecer a mediação entre uma vida rural recentemente abandonada e a vida urbana.” (Telles, 1997: 154)

³⁵⁴ Cabannes & Raposo (2013: 240-241) analisam os termos ‘clandestinas’, ‘informais’ e ‘ilegais’, apontando o seu enfoque e insuficiências, para fundamentar o uso do termo ‘agricultura não-regulada’ na sua investigação.

³⁵⁵ Este último termo — *hortas dispersas* — foi o utilizado pela CML em diferentes documentos, durante algum tempo, e deu nome à equipa inicialmente encarregue das questões relacionadas com a AU: Grupo de Trabalho ‘Hortas Dispersas’ (CML/DMU, 2016: 49). Foi, por exemplo, o termo usado no Regulamento para a Instalação e Funcionamento de Áreas de Agricultura Urbana (Matos, 2010: 341), no *REOT 2015* (CML/DMU, 2016),

Quando surgem de forma não-autorizada — por isso, ilegais — dão, por vezes, origem a conflitos com os proprietários, embora também haja casos de “ocupação consentida, a título precário, como forma de manutenção sob controlo de um terreno expectante” (Castel’Branco, Saraiva & Neto, 1985: 106). O seu carácter ilegal pode conferir-lhes uma elevada vulnerabilidade (Scheromm & Mousselin, 2018: 215). Caracterizam-se, frequentemente, por condições precárias, com elevada poluição, a que se soma o uso de fertilizantes e outros produtos químicos, suscitando preocupações em termos sanitários e de segurança, bem como impactos negativos do ponto de vista estético (Grilo et al, 2016).

Um dos principais desafios deste tipo de AU é o acesso à água para rega, pelo que se localizam na proximidade de pontos de água — chafarizes, poços, ribeiros, etc. No entanto, perante a sua ausência, as hortas podem ser regadas com água canalizada, se próximas das casas (Castel’Branco, Saraiva & Neto, 1985: 103), ou, até, recorrendo a água de esgoto, imprópria para consumo (Sá Fernandes, 2021: 9; Matos, 2010: 209). Mesmo com a utilização de depósitos de água, a produção faz-se “principalmente, em regime de sequeiro e nos meses de chuva (novembro a abril)”, até porque, muitas vezes, estes não armazenam quantidade de água suficiente (Adagói, 2015: 37).



Figura 5.33 - Produção Alimentar de Lisboa: fotografias aéreas de Hortas Informais, escala 1: 5000 (Google Maps), junto ao Mosteiro de Nossa Senhora de Chelas, Beco dos Toucinheiros, Rotunda do Vale de Chelas e Vale de Santo António.

Os seus números e áreas actuais são difíceis de avaliar (Scheromm & Mousselin, 2018: 208) devido à insuficiência de dados³⁵⁶, dificuldade de acesso, ou falta de discriminação dos dados relativos às áreas hortícolas existentes. No entanto, as hortas informais constituem, provavelmente, a maior parte da actividade agrícola na cidade. Em 2008, três anos antes da inauguração do primeiro Parque Hortícola, a CML estimava existirem 129.4 ha (cerca de 1.6% da área do Município) com funções de produção, incluindo “75.5 ha de hortas urbanas e 53.9 ha de agricultura indiferenciada” (CML, 2015a: 46). Em 2011, o então Vereador do Ambiente, José Sá Fernandes, estimava que a cidade possuísse “cerca de 77 ha de áreas agrícolas e hortícolas, *na generalidade de cariz espontâneo*” (Cardoso, 2012: 35).

Já Grilo et al. (2016) consideravam que, apesar da existência dos Parques Hortícolas, a ‘*maioria* das actividades de cultivo ainda ocorria espontânea e informalmente em terrenos abandonados’, tendo realizado entrevistas³⁵⁷ em 60 hortas informais (fig. 5.34). Estas hortas — cujas áreas variavam entre 4 m² e 2800 m², com um ou vários talhões — foram identificadas através de um levantamento complexo, que cruzou informação fornecida pela CML, imagens de satélite e trabalho de campo.



Figura 5.34 - Produção Alimentar de Lisboa: localização das hortas informais onde Grilo et al. (2016) realizaram entrevistas.

³⁵⁶ Por exemplo, Rute Sousa Matos (2010), afirmava que, segundo a Arquitecta Paisagista Maria José Fundevilla (comissária camarária para a legalização das hortas urbanas), a Divisão de Património e Investimento da CML estava, então, a cadastrar as hortas urbanas de Lisboa, mas que essa informação ainda não se encontrava disponível. Continua a não estar disponível.

³⁵⁷ Através de entrevistas semi-estruturadas, Grilo et al. (2016) procuraram avaliar as motivações, benefícios e desafios enfrentados por estes hortelãos. Os entrevistados eram, maioritariamente, idosos reformados, do sexo masculino, com ligações prévias à actividade agrícola, que cultivavam por lazer, apesar de reconhecerem eventuais poupanças económicas com a produção. Enfatizavam a importância de estar ao ar livre, contribuindo para o seu bem-estar físico, psicológico e social.

Citando informação fornecida pela Direção Municipal de Ambiente Urbano relativa a 2008, 2010, 2011 e 2012, Maria Inês Adagói (2015: 36) estimava a área de hortas urbanas em 176 hectares. Por outro lado, a candidatura municipal à Capital Verde Europeia 2020 (European Commission, 2019b: 1) estimava as áreas agrícolas urbanas em 1.7% do concelho — enquanto os Parques Hortícolas ocupam apenas 0.5%, como vimos, pelo que a maioria consistiria em hortas não-municipais. Marat-Mendes et al. (2021: 54) estimaram a existência de 49 hortas informais na cidade. Em suma:

“Lisboa não fugiu ao fascínio da horta e, ainda hoje, as hortas tentam romper as malhas do betão armado, da sucata e do entulho.” (Telles, 1987: 26)

Apesar de, hoje, o discurso camarário sobre os Parques Hortícolas se focar tendencialmente no seu contributo para a Estrutura Ecológica e os seus benefícios ambientais (Folgosa, 2020³⁵⁸; CML, 2013; CML, 2018b), vários autores apontaram a regularização das hortas informais como um dos objectivos iniciais desta estratégia (Grilo et al, 2016; Gonçalves, 2014). Procurava-se travar o alastramento destas hortas que, se não regulado, poderia promover o aparecimento de construções ilegais.

Para isso, terá sido efectuado pela Divisão de Património Imobiliário e Unidades de Intervenção Territorial um levantamento dos terrenos ocupados indevidamente, bem como o registo dos hortelãos, o formato das hortas, etc. Seguidamente, foram levados a cabo trabalhos de limpeza e ordenação, pela Direcção Municipal do Ambiente Urbana e pelo Departamento de Higiene Urbana e Resíduos Sólidos. Foi igualmente criado um conjunto de normas a cumprir para a sua utilização, “enquanto não fosse estabelecida uma decisão definitiva quanto ao futuro destes terrenos” (Gonçalves, 2014: 37).

Assim, apesar de ser dito que estas hortas não são ‘reguladas ou apoiadas pelo município’ (Grilo et al, 2016), na prática, a CML desempenha um papel regulador da sua actividade. Inclusivamente, segundo Henriques (2009: 49), o facto de grande parte da prática agrícola na cidade (legal ou não) ter lugar em terrenos municipais, enfatiza a responsabilidade da CML sobre a mesma.

Este papel regulador foi expresso no *REOT 2015* (CML/DMU, 2016: 49), onde os espaços hortícolas existentes são classificados em Parques Hortícolas, Hortas Ordenadas, Hortas Dispersas e Hortas Privadas. Enquanto os Parques Hortícolas se constituem como “espaços verdes *públicos* com áreas destinadas a hortas urbanas”, e as Hortas Privadas têm lugar em terrenos privados, as Hortas Ordenadas e as Hortas Dispersas distinguem-se *precisamente* pelo papel mais, ou menos, activo da CML na sua regulação, independentemente do proprietário do terreno e da sua natureza ilícita. As Hortas Ordenadas constituem-se como “conjuntos coerentes de hortas de génese ilegal (HGI) embora em parte possam estar legalizadas pela CML, e onde se aplica o regulamento de hortas urbanas (RHU)”, enquanto as Hortas Dispersas são descritas como “pequenos núcleos de HGI [hortas de génese ilegal] ou HGI

³⁵⁸ Rita Folgosa afirmou na entrevista: “Do ponto de vista da Câmara de Lisboa, o propósito foi sempre do ponto de vista ambiental. Inicialmente. Claro que, depois, estão associadas razões socioeconómicas, como é óbvio. Mas no início era isso: vamos diversificar a estrutura verde da cidade. Queremos aumentar a biodiversidade [...]” (Folgosa, 2020)

isoladas, algumas eventualmente já legalizadas pela CML, e onde a aplicação do RHU [regulamento de hortas urbanas] terá uma prioridade secundária” (CML/DMU, 2016: 49). Assim, uma vez ‘ordenadas’ as hortas, os ocupantes ficam obrigados ao cumprimento das regras estipuladas pela CML³⁵⁹.

Com o ordenamento das hortas, pretende-se, de forma geral, oferecer “melhores condições a situações de cultivo já existentes, em condições precárias e desordenadas” (Madeira da Silva & Monte, 2014: 1). Só em 2014, estima-se que a CML terá ordenado 211 743 m² de Hortas Dispersas em domínio privado e 824 529 m² em domínio municipal (CML/DMU, 2016: 50).

Alguns dos actuais Parques Hortícolas foram, mesmo, constituídos em áreas já anteriormente caracterizadas pela prática agrícola. Em 2014, eram oito as Hortas Ordenadas municipais³⁶⁰, incluindo a do Rio Seco, do Baluarte de Santa Apolónia, de Telheiras, da Horta Nova ou da Quinta da Granja, que vieram a dar origem a Parques Hortícolas (CML/DMU, 2016: 50).

“These horticultural parks can be created in new areas, or even as replacements for existing informal gardens. In the latter case, the municipality attempts to accommodate former occupants of the space by reserving plots for them in the organization of the new park.” (Scheromm & Mousselin, 2018)

O Parque Hortícola da Quinta da Granja, por exemplo, era um espaço “abandonado e expectante há mais de trinta anos”, ocupado por estacionamento e hortas não autorizadas (Gonçalves, 2014: 47). Aí, 20 talhões de hortas sociais foram atribuídos a candidatos, enquanto outros foram salvaguardados para os hortelões que já ali se encontravam (Madeira da Silva & Monte, 2014: 14). Também o Parque Hortícola do Vale de Chelas transformou um conjunto de hortas não-reguladas num parque urbano, em parte cultivado pelos hortelãos originais³⁶¹, estimados em mais de uma centena (Cardoso, 2021: 36). Ana Sofia Fonseca, no seu livro, descreve este processo, relatado por Rita Folgosa:

³⁵⁹ Adagói (2015: 37) apresenta uma síntese das *Normas de Utilização de Terrenos Municipais Dispersos para a Prática da Agricultura Urbana, em Lisboa* (distribuída em formato de folheto), de onde constam os direitos, deveres e proibições a que os hortelãos ficam sujeitos. Dentro dos direitos, elencam-se a definição dos limites das hortas e as construções permitidas (como arca para guardar material, compostor, depósito de água, etc.). Os deveres dos hortelãos incluem cultivar a horta; mantê-la limpa; utilizar as construções permitidas; utilizar os resíduos orgânicos compostados, como fertilizante; encaminhar os resíduos sólidos para fora do local das hortas; respeitar o parcelamento das hortas e os caminhos; cumprir com as boas práticas agrícolas; avisar a CML de irregularidades no terreno da horta; e não interferir com a fiscalização da CML. Por fim, as proibições incluem construir estruturas, além das permitidas; construir instalações para animais ou mantê-los em permanência na horta; usar herbicidas ou pesticidas químicos; cultivar plantas infestantes ou com substâncias psicotrópicas; usar variedades geneticamente modificadas; fazer lagos/charcos de retenção de água; ter na horta objectos de uso não-agrícola; usar alfaias motorizadas; circular com veículos motorizados, na horta; praticar actividades que produzam fogo ou ponham em risco a segurança de pessoas e bens; praticar atos contrários à lei e ordem pública. As Normas a cumprir nas Hortas Ordenadas são, portanto, em muito equivalentes àquelas que vigoram nos Parques Hortícolas.

³⁶⁰ Estas hortas eram: Horta Ordenada – Rio Seco (1160 m²), Horta Ordenada – Reguengo (1590 m²), Horta Ordenada – Baluarte de Santa Apolónia (2270 m²), Horta Ordenada – Fonseca e Calçada (2790 m²); Horta Ordenada – Telheiras Poente (3000 m²); Horta Ordenada – Quinta da Granja (7320 m²); Horta Ordenada – Horta Nova (13 900 m²) e Horta Ordenada – Parque Oeste (16 990 m²) (CML/DMU, 2016: 50).

³⁶¹ De facto, nos novos Parques Hortícolas, os anteriores hortelãos têm geralmente direito de preferência, em detrimento das novas candidaturas. Contudo, por vezes, por questões de ordenamento ou infraestruturização, é necessário proceder a um reparcelamento e poderá haver perda de área de cultivo, forçando uma selecção dos hortelãos e eventual espera, até que haja novos espaços alternativos para distribuir (Matos, 2010: 345).

“Chelas era uma imensidão de hortas clandestinas, ‘120 pessoas identificadas a cultivar’. Em rigor, ‘era um vale de problemas’. Rita levou três meses a percorrer a zona, albergue de sementeiras mas também de barracas que serviam de pensão de visita a prostitutas e de sala de chuto a toxicodependentes: ‘Foi preciso andar aqui para as pessoas saberem que era a sério. Desta vez, a câmara não vinha só identificar e deitar abaixo — queríamos destruir para construir melhor.’” (Fonseca, 2016: 35-36)

Da mesma forma, o Parque Hortícola da Graça foi precedido pela *Horta do Monte*, desenvolvida em terrenos municipais de forma não-autorizada, por uma associação desportiva local e pelo GAIA – Grupo de Acção e Intervenção Ambiental. Baptizada de ‘horta do povo’, viu a sua função social reconhecida e não teve complicações quanto à permanência do projeto (Martins, 2012: 23), como também descrito por Rita Folgosa (2020): “era um espaço que já tinha uma ocupação agrícola [...] não havia mais nenhuma utilização possível [...] E, portanto, continuámos.”

O ordenamento de hortas informais acarreta mudanças para os hortelãos que aí permanecem, que ficam obrigados ao cumprimento de regras, incluindo a prática de agricultura em modo biológico (Folgosa, 2020) — por oposição às hortas informais, onde cerca de 58% dos hortelãos admitia utilizar fertilizantes químicos (Grilo et al, 2016). Por outro, têm de pagar uma renda anual, o que pode ser uma dificuldade para as famílias mais desfavorecidas. Apesar disso, em entrevistas realizadas por Grilo et al. (2016), vários hortelãos afirmaram, espontaneamente, que, caso tivessem oportunidade, prefeririam ter um talhão nos Parques Hortícolas municipais — o que revela aceitação da formalização da actividade. O principal motivo apontado era a disponibilidade de água, mas pode acarretar outros benefícios:

“[...] the citizens involved have much to gain from municipal intervention, which can provide and operate the communal infrastructures so important for agriculture. The municipality is also in an ideal position to design and apply a comprehensive strategy for its territory and to protect the rights of the urban farmers.” (Henriques, 2009: 50)

No entanto, dado que a CML recorre à proximidade ao local de residência como critério maioritário para atribuição dos lotes, muitos não eram elegíveis. Nesse sentido, Bento (2016: 61) afirma, até, que numa perspectiva de inclusão social e economia comunitária, factores como o rendimento familiar, o tamanho do agregado familiar e a capacidade física deveriam ser critérios privilegiados.

Dado que a rede de Parques Hortícolas só satisfaz a procura de uma pequena parte da população — confirmado pelo elevado número de candidaturas³⁶² e pelas longas listas de espera — e que o pagamento

³⁶² Em 2012, mais de mil pessoas submeteram candidaturas a concursos públicos de atribuição de talhões nos Parques Hortícolas, o que espelha a elevada procura por parte da população (CML, 2013: 67). Por exemplo, na Quinta da Granja foram atribuídos talhões para hortas sociais a 20 hortelãos, seleccionados entre 326 candidatos, enquanto nas hortas de recreios dos Jardins do Campolide, foram seleccionados 21 em 169 candidatos (Madeira da Silva & Monte, 2014: 14). Também Folgosa (2020) reconheceu que, apesar da dimensão e número de talhões que compõem o Parque Hortícola do Vale de Chelas (220 talhões), a procura naquela zona da cidade não foi satisfeita, o que levou à implementação de outros Parques Hortícolas próximos.

da renda anual pode ser um constrangimento, Grilo et al. (2016) acreditam que é necessário um compromisso entre a estratégia municipal e os hortelãos informais, de forma a manter estas hortas, mas com melhores condições para a prática agrícola e regulação de boas práticas.

A defesa da integração das hortas informais no planeamento da cidade é partilhada por diversos autores. A sua existência pode, aliás, ser vista como expressão das lacunas desse planeamento (Adagói, 2015: 16), agravando uma visão *top-down*, “no sentido de impor o que em determinada altura se julga melhor (geralmente em termos económicos) em vez de permitir o desenvolvimento do que já está esboçado localmente como necessário” (Castel’Branco, Saraiva & Neto, 1985: 107). Ribeiro Telles (1995: 18) reforça esta visão, afirmando: “temos de desenvolver condições *para as populações que temos e não para aquelas que imaginamos ter.*”

As hortas informais representam, portanto, uma participação popular na transformação da cidade, através da apropriação e trabalho, que não deve ser menosprezada. Reflectindo a capacidade de criar, recriar e inovar por parte das populações, as hortas são espaços representativos da cultura e história dos seus bairros, constituindo focos de concentração social (Adagói, 2015: 82; Ramos, 2011: 25). A “força dessas potencialidades” deveria ser reconhecida pelas entidades governativas, “no sentido de facilitar os processos de integração destas acções ao nível dos documentos normativos de planeamento e gestão urbanística” (Ramos, 2011: 25). As hortas informais podem, além disso, reforçar a consolidação da Estrutura Ecológica municipal (Martins, 2012: 25; Ferreira & Castro, 2000: 96), utilizando solos com essa apetência natural, e contribuindo, assim para a “manutenção da paisagem e qualidade de vida no âmbito do ordenamento do território” (Castel’Branco, Saraiva & Neto, 1985: 106).

“A agricultura não é uma relíquia do passado que se desvanece gradualmente. Tem força para se impor com o crescimento da cidade (e dentro dela), fazendo parte do seu sistema urbano de uma forma contemporânea, podendo ser uma peça fundamental no seu funcionamento e na conseqüente progressão da cidade como organismo que evolui no tempo e no espaço de forma sustentável.” (Ramos, 2011: 18)

5.2.7. O potencial agrícola de Lisboa

Se considerarmos Cardoso et al. (2017: 13), para alimentar uma população são necessários 0.05 ha de área agrícola per capita, numa dieta estritamente *vegan*, ou 0.17 ha/capita se incluídos produtos de origem animal. Isto significa que, na AML, com 2 870 770 habitantes, seriam necessários 143 538 ha de área agrícola, segundo a dieta *vegan*, ou 488 031 ha com produtos animais. Como vimos, actualmente, a Superfície Agrícola Utilizada (SAU) da AML é de 90 773 ha (INE, 2021a), isto é, 63% do necessário para uma dieta *vegan* e apenas 18.6% da área necessária para uma omnívora.

Na cidade de Lisboa, para alimentar os seus 545 923 habitantes (INE, 2022), seriam necessários 27 296 ha de área agrícola, no cenário *vegan*, e 92 807 ha, no omnívoro. Se considerarmos que a COS 2018 estima a existência de apenas 186.5 ha de área agrícola no concelho, significa que esta teria de ser aumentada entre 146 vezes e 498 vezes, consoante a dieta adoptada.

Almejar a *auto-suficiência alimentar* da cidade será, portanto, utópico. Contudo, a sua capacidade de produção pode ser reforçada, criando um abastecimento mais local, com muitos outros benefícios (Capítulo 2), e contribuindo para a sua resiliência — potencial replicado se planeado e desenhado não apenas à escala da cidade, mas em articulação com toda a sua Área Metropolitana, pelo menos.

. Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares

Nesse sentido, é de destacar a Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares (RMPA)³⁶³, criada em 2022, cujo objectivo é garantir 15% do abastecimento da AML até 2030, “baseado em modos de produção sustentáveis, redes de distribuição de baixo carbono e em circuitos alimentares de proximidade que cumpram com os critérios de inclusão e segurança alimentar” (Oliveira & Truninger, 2022: 27). O projecto é coordenado pelo ICS-ULisboa, Food Hub, e constituído por actores locais, regionais e nacionais. Está a ser desenvolvido com a colaboração da CCDR-LVT e 11 dos 18 municípios da AML são membros, funcionando como plataforma colaborativa de entidades públicas e privadas.

Foca-se no desenvolvimento de uma “estratégia de base territorial”, que permita assegurar parte do abastecimento alimentar da AML, de acordo com os recursos disponíveis (solo, água, biodiversidade, energia, etc.) e atendendo a questões culturais e de identidade, como a dieta mediterrânica (Oliveira & Truninger, 2022: 23). Pode, ainda, integrar diferentes actividades do sistema alimentar e contribuir para os serviços de ecossistemas, valorização da paisagem, promoção da conectividade ecológica, inovação agroalimentar, integração social, criação de emprego, coesão urbano-rural, constituir-se como ‘hub de formação’, capacitação, sensibilização e interacção dos actores, oferecer programas de turismo, educação e formação, e contribuir para a saúde e bem-estar, da população e dos ecossistemas.

³⁶³ A criação desta Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares integra-se no Projeto H2020 *ROBUST – Rural-Urban Outlooks: Unlocking Synergies*, desenvolvido em colaboração com o Instituto Superior Técnico, e do qual a CCDR-LVT é coordenadora (Oliveira & Truninger, 2022: 17).

Para a implementação da Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares, são necessárias acções concertadas³⁶⁴, que envolvam os vários actores e entidades, e que incluam a definição de uma “estratégia de planeamento e gestão do sistema alimentar da AML”, articulada com o ordenamento do território; a “organização de circuitos curtos”, a promoção de produção sustentável e redução do desperdício, a “criação de uma plataforma colaborativa de entidades públicas, privadas e cooperativas” para operacionalizar a estratégia definida, a “criação de uma marca própria que certifica os produtos da Rede”, o desenvolvimento de um “programa de formação, capacitação e educação”, o apoio a escolas e iniciativas cidadãs na adopção de práticas de alimentação saudável, e a integração em redes nacionais e internacionais (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022: 12; Oliveira & Truninger, 2022: 27).

O abastecimento de proximidade na AML pode acarretar benefícios ecológicos, calculando Benis & Ferrão (2017: 790) que pode reduzir em 2.6% as emissões de GEE, segundo a dieta actual, ou 3.5% com a dieta recomendada, além de benefícios significativos se alterados os hábitos de consumo³⁶⁵.

No final de Julho de 2022, a AML assinou oficialmente o Pacto de Milão sobre Política de Alimentação Urbana, reconhecendo a “importância desta temática na Estratégia Regional AML 2030” para o desenvolvimento metropolitano e do “valor do domínio agroalimentar no âmbito da Estratégia de Especialização Inteligente da região” (AML, 2022).

. Explorar o potencial agrícola de Lisboa

No entanto, a própria cidade de Lisboa pode aumentar a sua resiliência alimentar, expandindo as suas áreas de produção. Uma estratégia poderia partir dos espaços verdes e não-construídos existentes, dado que actualmente apenas uma pequena parte cumpre uma função produtiva — residindo aí, portanto, potencial para promover a produção alimentar intra-urbana.

Por exemplo, segundo a *Biodiversidade na cidade de Lisboa: Uma estratégia para 2020* (CML, 2015a), a cidade dispunha de 3331.3 ha (39.37% do município) de áreas permeáveis superficiais — incluindo parques periurbanos (917.7 ha, 10.8%), espaços verdes centrais ou de dimensão inferior (876.1 ha, 10.4%), logradouros permeáveis (230.0 ha, 2.7%), prados ruderalizados (945.6 ha, 11.2%) e prados intervencionados (171.3 ha, 2.0%). Destas, apenas 129.4 ha estavam afectos à agricultura e hortas urbanas — isto é, 1.5% do município, e menos de 4% do total de áreas permeáveis.

³⁶⁴ Para alcançar estes objectivos, foi assinada, em Junho de 2022, uma carta de compromisso por 30 entidades, incluindo a CCDR-LVT, DGT, DGADR, DRAP-LVT, Associação Industrial Portuguesa (AIP), Associação para o Desenvolvimento Sustentável da Região Saloia (A2S), AML, as Câmaras Municipais de Almada, Amadora, Cascais, Loures, Mafra, Palmela, Sesimbra, Setúbal, Sintra e Vila Franca de Xira, Lisboa e-Nova, Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL), ICS - ULisboa, ISA, INIAV, Colégio F3, cooperativa Rizoma e start-up Upfarming, entre outras (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022; Moreira, 2022). Em conjunto, constituem a *FoodLink* – Rede para a Transição Alimentar na Área Metropolitana de Lisboa.

³⁶⁵ Benis & Ferrão (2017: 790) estimam que a transição da actual dieta para a recomendada se traduziria numa redução de até 22% nas emissões de gases com efeito de estufa e de até 23.7% na área de solo utilizada, valores que poderiam, ainda, ser potenciados se eliminado o desperdício alimentar (em 8.2% e 10.5%, respectivamente, para os gases com efeito de estufa, e 7.3% e 9.4% no uso do solo).

Também a COS 2018 (DGT) caracteriza, além dos 186.5 ha de área agrícola, outros 972.21 ha (11.32% do município) como Florestas, 444.37 ha (5.18%) como Matos e 432.45 ha (5.04%) como Parques e Jardins (fig. 5.35), num total de 1849.03 ha (21.54%) de espaços verdes adicionais.

Estes são, portanto, espaços que — apesar de ‘verdes’ — não detêm qualquer papel alimentar, mas que poderiam contribuir a soberania alimentar e resiliência de Lisboa, se explorados modelos como as florestas agroalimentares, jardins comestíveis, *boulevards* alimentares, etc. Desta forma, a área de produção alimentar da cidade poderia aumentar mais de dez vezes — dos actuais 2.17% (estimados na COS 2018) para 23.71% (+21.54% ou +1662.5 ha), ou mais, se tomados os valores do documento *Biodiversidade na cidade de Lisboa* referido (+3021.7 ha).

Existem, também, outras áreas que, não fazendo parte da rede de espaços verdes de Lisboa, poderiam representar um papel no seu abastecimento alimentar — em particular de hortícolas, que possibilitam rendimentos elevados em pequenas áreas (Benis, Reinhart & Ferrão, 2017: 1). Essas actividades poderão fazer uso, por exemplo, da ocupação de espaços vazios, espaço público, coberturas de edifícios, edifícios devolutos, fachadas, varandas, terraços, e mesmo espaços interiores, como caves e armazéns. Esta atitude pode ser apelidada de *agricultura urbana crítica* ou *radical*, desafiando usos do espaço e modelos instituídos (Certomà, 2015).

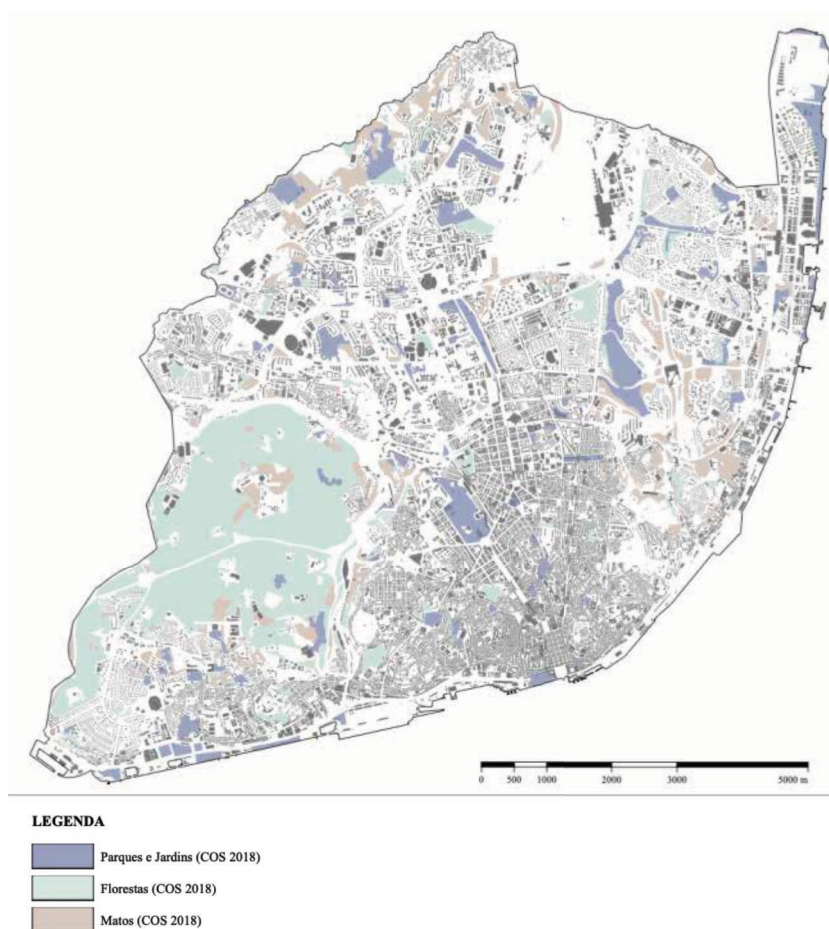


Figura 5.35 - Áreas verdes sem carácter alimentar na cidade (2018) a partir da *Carta de Uso e Ocupação do Solo* (DGT, 2018).

Estas iniciativas não têm, contudo, de se limitar a projectos de cidadãos ou movimentos alternativos. De facto, o próprio Grupo de Trabalho para a Promoção da Agricultura Urbana da CML tem sentido pressão para explorar esse tipo de soluções. No entanto, considerando os recursos humanos e de solo disponíveis, entendem que o foco deverá manter-se na ‘agricultura da terra’:

“Muitas vezes perguntam-nos: ‘[...] porque é que vocês não exploram outras formas de produção, como a hidropónica?’ [...] Ou dizem: porque é que a Câmara não faz num grande projeto, que aposte na produção nos telhados etc.? Provavelmente, haveremos de lá chegar. É uma equipa pequena, temos um orçamento limitado, e vamos trabalhando com o que temos. Actualmente, tendo em conta que estamos a falar ainda da produção e da consolidação da Estrutura Ecológica municipal, e que temos *terra* disponível, é onde estamos focados.” (Folgosa, 2020)

As coberturas podem ter um potencial significativo. Santos, Tenedório & Gonçalves (2016) quantificaram as áreas de cobertura disponíveis para se tornarem ‘verdes’, incluindo coberturas planas (<11°) e ligeiramente inclinadas (11°-20°)³⁶⁶, considerando aspectos como a inclinação, orientação solar, sombras projectadas e topografia. Ao todo, 9137 coberturas de edifícios (70% das coberturas planas e 14% dos edifícios existentes) tinham este potencial, podendo aumentar os espaços verdes de Lisboa em 14.4%. Concentravam-se mais a Norte da cidade, devido à época de construção dos edifícios, durante a qual as coberturas planas eram mais comuns que as soluções em telhado (fig. 5.36).

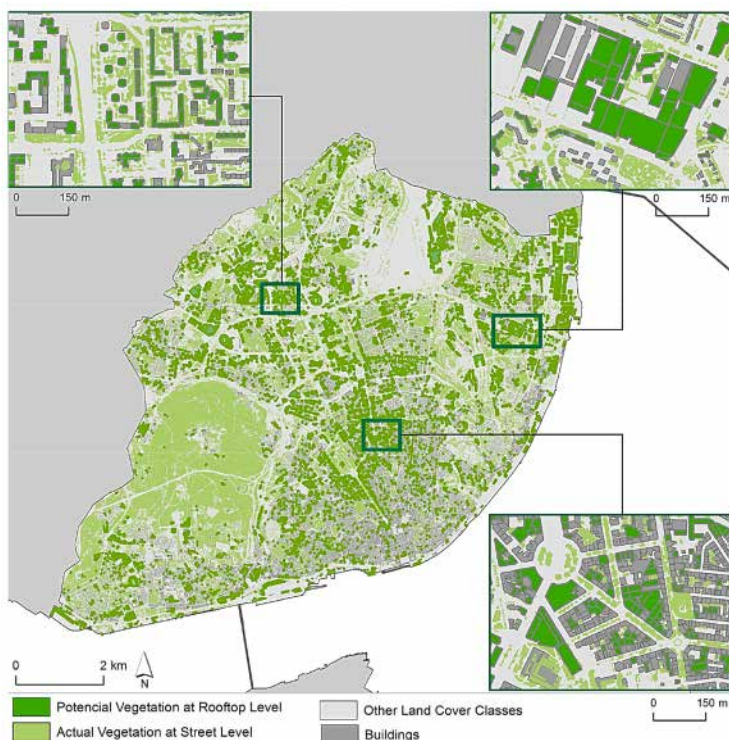


Figura 5.36 – Produção Alimentar de Lisboa: mapa do potencial de espaços verdes em cobertura planas e pouco inclinadas, com exposição solar favorável, em Lisboa (Santos, Tenedório & Gonçalves, 2016: 12).

³⁶⁶ O levantamento inicial incluía as coberturas de 62 935 edifícios — correspondendo a 19% da superfície total da cidade —, mas quando excluídas as revestidas telhas cerâmicas (não propícias à instalação de vegetação), ficaram reduzidas a 13 005 coberturas. Seguidamente foram analisadas as áreas úteis, luz solar e inclinações das coberturas, e excluídas as que tinham menos potencial — incluindo aquelas com área inferior a 100 m².

Ainda que nem todas as coberturas verdes possam desempenhar um papel alimentar — até pela necessidade de acesso frequente e outros requisitos — existe claramente um potencial por desvendar, calcular e explorar. Os próprios autores enfatizam que, até então, a única estimativa municipal para coberturas verdes em Lisboa totalizava 12 edifícios e 52 085 m² (em 2013) — no cenário mais conservador considerado por este estudo (4545 edifícios), esta área era calculada em 2 184 291 m². Este tipo de avaliação revela, portanto, dados concretos que podem constituir matéria para a arquitectura e incentivo político, como afirmado pelos autores.

Outra possibilidade é apontada pelo projecto de investigação NoVOID³⁶⁷, que identifica espaços arruinados e vagos nas cidades portuguesas e propõe novos usos. Em Lisboa, a partir de ortofotos de 2014, foram identificadas 2172 ruínas (89.8 ha), 772 terrenos vacantes (335.7 ha) e 171 logradouros de ruínas (55.2 ha) (Brito-Henriques, Cavaco & Labastida, 2019: 18) (fig. 5.37). Estes espaços vazios poderiam albergar actividades agrícolas, ainda que temporárias, e contribuir para o abastecimento da cidade. Tornar-se-iam, então, um recurso económico, possibilitando a produção de alimentos através de hortas, pomares ou pasto de animais, como já observado por Clark (2017).

A transformação de edifícios devolutos em hortas verticais foi, também, proposta por Bento (2016), como uma estratégia de regeneração urbana e reabilitação do património construído. Esta adaptação permitiria colmatar as dificuldades associadas ao investimento inicial de construção da estrutura edificada para albergar o uso agrícola, que por vezes o inviabiliza.



Figura 5.37 – Produção Alimentar de Lisboa: mapa de terrenos vacantes, ruínas e logradouros de ruínas, com eventual potencial agrícola (Brito-Henriques, Cavaco & Labastida, 2019: 21).

³⁶⁷ Iniciado em 2016, o projecto de investigação NoVOID (<http://www.ceg.ulisboa.pt/novoid/>) é coordenado por Eduardo Brito-Henriques do Centro de Estudos Geográficos (CEG).

Na exploração do potencial agrícola da cidade de Lisboa, pode, ainda, ser destacado o trabalho do Atelier Parto, fundado em 2016 em Lisboa, responsável pelo projecto do Abrigo da Horta FCUL (2018), de uma Estação de Compostagem no Palácio Pimenta (2020), dos projectos especulativos de apropriação de oito vazios urbanos Lisboa Comestível (2020) e de uma sua possível formalização intitulada Food Temple (2021), ambos integrados na exposição *Hortas de Lisboa* (Palácio Pimenta, 2020-2021), bem como do projecto de horticultura comunitária Do Céu para a Mesa, localizado no Parque Hortícola Aquilino Ribeiro Machado, junto ao LNEC (Atelier Parto, 2022). O Atelier Parto integra, aliás, a equipa criativa da Upfarming, da qual é também co-fundador, e que é um dos parceiros estratégicos da rede *FoodLink* para a constituição da Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares.

Por fim, é importante considerar que a actividade agrícola observou uma enorme evolução no último século com a racionalização do trabalho e a introdução de inovações tecnológicas, como os adubos, irrigação, mecanização, manipulação genética e estabulação dos animais (Pereira dos Santos, 2017: 66-68). Por este motivo, a nível nacional, ainda que se tenham verificado reduções das áreas de várias culturas, também se constata melhorias nos sectores vitivinícola, olivícola, de leite e lacticínios, frutícola e pecuário, com maiores produções, com mais qualidade e diversidade (Pinto, 2013: 107-108).

Isto aponta para que hoje seja possível fazer mais, com menos recursos³⁶⁸, facto relevante para pensar a resiliência alimentar de Lisboa, permitindo tirar o máximo partido dos diversos formatos e dimensões de espaços disponíveis e otimizar o abastecimento da cidade.

“A agricultura que hoje temos pouco ou nada tem a ver com o passado, ainda que enfrente as mesmas grandes limitações naturais que temos, mas fá-lo com maior dinamismo, com maior modernidade, com muito menos gente³⁶⁹ e com melhores resultados.” (Pinto, 2013: 109)

³⁶⁸ Armando Sevinate Pinto (2013: 109), refere, por exemplo, que, há 20 anos, 80 000 produtores de leite produziam 1 milhão de toneladas, enquanto hoje 7800 produzem 2 milhões de toneladas — com uma duplicação da produção total. No caso da produção de tomate, há 20 anos, 5000 agricultores produziam 490 mil toneladas, enquanto hoje 500 agricultores produzem 1.3 milhões de toneladas — a produção total aumentou duas vezes e meia. No caso do azeite, há 20 anos, existiam 300 000 ha de olivais, que produziam 30/40 mil toneladas de azeite. Hoje, num décimo da área, obtém-se a mesma produção.

³⁶⁹ Henrique Pereira dos Santos (2017: 77) refere a evolução da proporção entre população activa agrícola e população activa total: em 1950, esta era 51%; em 1960, era 47%; em 1970, era 36%; em 1981, era 28%; e, no final do século XX, era de apenas 12%.

5.2.8. Síntese Produção

Como vimos, a Produção Alimentar existente em Lisboa, hoje, é bastante distinta daquela que caracterizava a cidade no início do século XX (fig. 5.38). A expansão urbana despoletou alterações no uso do solo, construção, recursos disponíveis, e mesmo da estrutura fundiária, impactando a identidade, funcionalidade e carácter patrimonial de propriedades de cariz agrícola, como as quintas de recreio.

Ainda que, no PDM actualmente em vigor, se estipulem 1343.31 ha de Espaços Verdes de Recreio e de Produção, consolidados ou a consolidar, na prática, a agricultura urbana está apenas presente de forma minoritária. De facto, a COS 2018 (DGT) estima existirem apenas 186.5 ha (2.17%) do concelho dedicados à Produção, incluindo pastagens, o que representa uma redução de entre 96.1% e 96.8%³⁷⁰ na área dedicada à produção alimentar, face ao início do século XX.

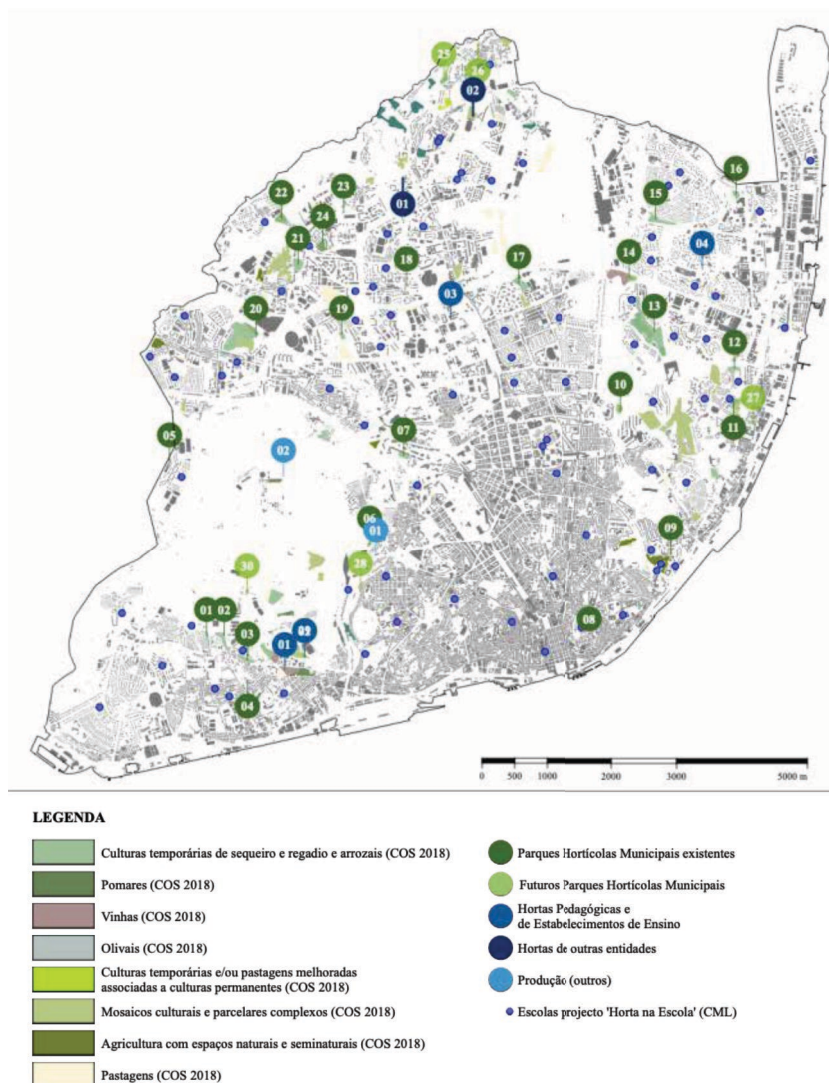


Figura 5.38 – Produção Alimentar de Lisboa no século XXI, incluindo usos agrícolas do solo (COS, 2018), Parques Hortícolas Municipais (Geodados, 2022), Hortas Pedagógicas e Institucionais © Mariana Sanchez Salvador.

³⁷⁰ O leque de valores apresentados tem por base a incerteza relativamente ao valor de Terras Lavradas registadas no início do século XX, e, por isso, uma área cultivada na cidade que se situaria entre os 5847 ha (área máxima) e 4795 ha (área provável).

A estes somar-se-ão um conjunto de espaços de Produção não contabilizados ou mapeados nesta investigação, por falta de dados, mas que empiricamente se reconhecem na cidade — incluindo as já discutidas hortas informais, mas também um conjunto significativo de hortas privadas, quintais, árvores de fruto em territórios privados e/ou públicos (como as que o projecto Muita Fruta procurou mapear) e que integram indelevelmente a Paisagem Alimentar da cidade, contribuindo para a sua imagem, identidade e sentido de pertença.

Os espaços de Produção existentes têm, hoje, portanto, um carácter mais informal, de lazer, reforço de laços comunitários ou complemento à subsistência de alguns agregados familiares, mais do que um carácter propriamente sistemático, ou com relevância real no abastecimento alimentar urbano. Os Espaços de Produção alimentar que hoje abastecem Lisboa incluem o mundo inteiro, e os recursos alimentares locais representam apenas uma pequena parte do seu abastecimento.

Contudo, encontram-se vários projectos e iniciativas que visam aumentar o potencial de Produção Alimentar da cidade — por mão de diferentes instituições, grupos de cidadãos, etc. — mas onde é possível destacar o papel da CML, quer como agente de promoção (caso dos Parques Hortícolas, Pomar de Monsanto, Quinta Pedagógica dos Olivais, Hortas nas Escolas, etc.), apoio logístico e financeiro de outros projectos (através do Orçamento Participativo, Programa BIP/ZIP), e mesmo na regulação e promoção de boas práticas em hortas informais, independentemente da propriedade dos terrenos.

Assim, e com vista ao aumento da resiliência alimentar de Lisboa, entende-se que a autarquia será um actor-chave na exploração desse potencial de Produção Alimentar, devendo liderar uma estratégia mais sistemática, coordenada e holística para estas actividades na cidade.

5.3. A Distribuição Alimentar em Lisboa

No decorrer do último século, verificaram-se transformações profundas ao nível da Distribuição Alimentar, decorrentes dos fenómenos de globalização, consolidação e industrialização que presidiram aos próprios sistemas alimentares, e que enquadram o caso de Lisboa em lógicas de transporte e logística globais. Evoluindo concomitantemente com os transportes e as suas infra-estruturas, a Distribuição Alimentar é garantida por um sistema complexo de diferentes meios de transporte, através do qual chegam a Lisboa produtos de todo o país, da Europa, e mesmo de todo o resto do mundo (fig. 5.39).

“Assim, a procura global de alimentos é realizada pelos diversos operadores, que os importam principalmente no território da União Europeia, sendo a Espanha o principal fornecedor de produtos agrícolas e agro-alimentares seguindo-se a França, Países Baixos, Alemanha e Polónia, este último com grande importância no fornecimento de carne.” (Fraqueza & Barreto, 2017: 87)

Ao nível dos meios de transporte utilizados, desde meados dos anos 1930 que a camionagem emerge no país como forte concorrente do transporte ferroviário (Pinheiro, 2008: 58; Gaspar, 1970: 154). De facto, o pico de mercadorias transportadas por ferrovia dá-se em 1930, com 8084 milhões de toneladas, sendo cerca de metade apenas cinco anos mais tarde (4076 milhões de toneladas). Em meados do século XX, os principais produtos alimentares transportados eram os cereais e o vinho (Pinheiro, 2008: 58-59).

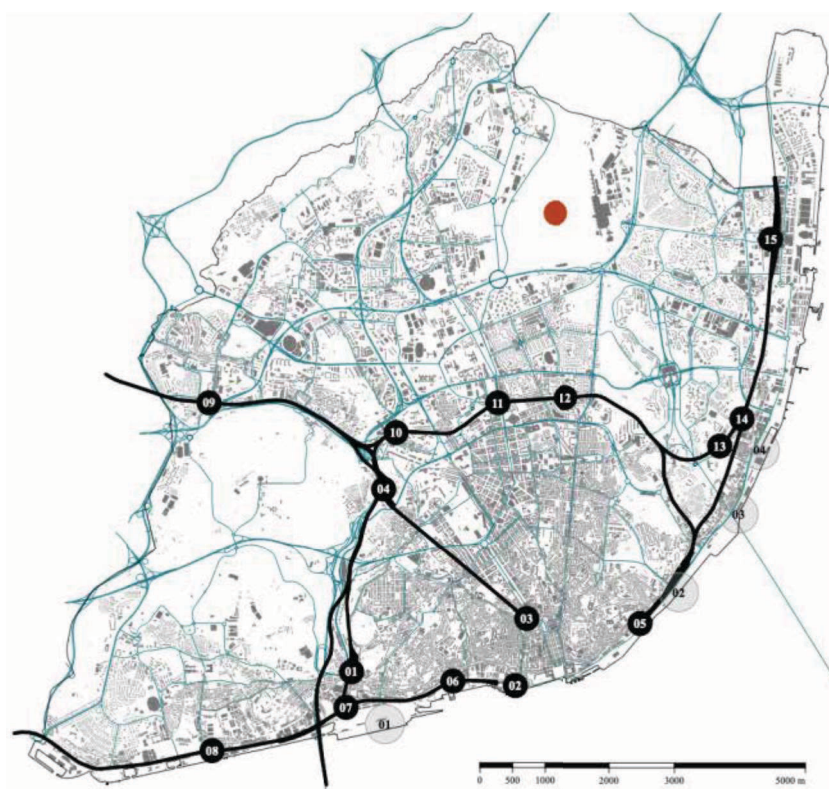
Progressivamente, a camionagem veio também substituir a via fluvial como canal privilegiado de acesso à cidade, perdendo o Tejo o seu papel ancestral na distribuição alimentar da capital, quer na sua ligação ao interior do país, quer aos portos nacionais do Norte e do Sul. Os portos nacionais continuam a desempenhar um papel na importação de cereais e oleaginosas (CONSANP, 2021: 16), ainda que Lisboa já não seja o mais importante.

No entanto, permaneceram até tarde modelos de distribuição alimentar antigos, cruzados e coexistindo com os novos meios de transporte e ritmos de uma cidade em franca expansão, como descrito por Orlando Ribeiro, ainda que hoje já completamente desaparecidos:

“Daí [de Chelas] vem alguma da hortaliça que Lisboa consome e é frequente ver, descendo ao longo do vale da Rua da Palma, em direcção à Praça da Figueira, no meio de uma circulação complicada de automóveis e eléctricos, os vagarosos carros de bois carregados de legumes. Este anacronismo simboliza duas épocas e duas feições, a rural e a urbana, da vida da cidade.” (Ribeiro, 1994: 14)

Assim, à chegada do século XXI, verificamos que o abastecimento da cidade se faz por via quase exclusivamente rodoviária, nomeadamente quando se tratam de produtos nacionais ou ibéricos, com o complemento (mais recente) do transporte aéreo, justificado apenas quando as mercadorias, frequentemente exóticas, o compensam financeiramente.

“Lisbon’s freight transport has been detached from former railway, port and river transportation modes, so that the only infrastructure devoted nowadays to food transportation is mainly road traffic, apart from airplane.” (Marat-Mendes et al, 2021: 50)



LEGENDA

- | | | |
|--|---|--|
|  Rede viária actual |  01 Estação de Alcântara-Terra |  09 Estação de Benfica |
|  Linhas de caminho-de-ferro |  02 Estação do Cais do Sodré |  10 Estação de Sete Rios |
|  Aeroporto |  03 Estação do Rossio |  11 Estação de Entrecampos |
|  01 Doca de Alcântara |  04 Estação de Campolide |  12 Estação de Roma-Areeiro |
|  02 Terminal Multiusos de Lisboa |  05 Estação de Santa Apolónia |  13 Estação de Marvila |
|  03 Terminal Multiusos do Beato |  06 Estação de Santos |  14 Estação do Braço de Prata |
|  04 Terminal Multiusos do Poço do Bispo |  07 Estação de Alcântara-Mar |  15 Estação do Oriente |
| |  08 Estação de Belém | |

Figura 5.39 – Distribuição Alimentar de Lisboa no século XXI: infra-estruturas rodoviárias, ferroviárias, portuárias e aeroportuárias © Mariana Sanchez Salvador.

Lisboa e a sua Área Metropolitana são um foco significativo dos fluxos permanentes de exportações e importações (onde se incluem, também, os produtos alimentares) a nível nacional (fig. 5.40). De facto, Em 2018, no aeroporto de Lisboa foi embarcada 73.7% da carga relativa ao tráfego comercial aeronáutico do país (65 919 toneladas) e 70.2% daquela desembarcada (58 174 toneladas) (INE, 2020: 41). No mesmo ano, a AML foi responsável por mais de metade das importações (50.5%) e 30.1% das exportações a nível nacional (INE, 2020: 32), onde se incluem produtos alimentares. A nível nacional, por exemplo, o sector agroalimentar foi responsável por 12.8% do valor das importações e 8.5% do das exportações³⁷¹ (PNPOT, 2019a: 45).

³⁷¹ O volume de negócios do sector agroalimentar terá, aliás, contribuído para a melhoria do saldo comercial do conjunto da economia nacional, pelo maior crescimento das exportações agroalimentares (6.7% ao ano, 2010-2016) face às importações (2.3% média anual), e tendo contribuído positivamente para o autoaprovisionamento alimentar que, em 2015, foi de 86.1% (PNPOT, 2019a: 45).

Apesar da estrutura retilínea do sistema de estradas e auto-estradas regional e nacional, que permitem ligar Lisboa a todo o país, a distribuição alimentar muitas vezes não se faz de forma linear. Efectivamente, é frequente a concentração em centros logísticos descentralizados, para nova redistribuição, criando uma rede de percursos por vezes inusitados e antinaturais. Estas deslocações sucessivas são justificadas por questões de gestão e vantagens financeiras.

“A concentração de alimentos proveniente da produção primária e transformação é efetuada pelos principais operadores de grande distribuição num dos maiores centros logísticos do país situado na Azambuja. A distribuição dos alimentos é dita capilar; após concentração e por vezes armazenamento temporário dos alimentos, há redistribuição — separação e preparação de pedidos dos clientes, operação denominada *picking* — para qualquer cidade e posto de venda em redor do entreposto até certa distância (hipermercados e supermercados).” (Fraqueza & Barreto, 2017: 87)

Uma situação semelhante verifica-se no outro modelo de distribuição — concentração de produtos em grandes grossistas, que os revendem a retalhistas — e que, no caso dos hortofrutícolas, peixe, carne, produtos lácteos e outros produtos, se centraliza no Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL). Esta situação é descrita por Maria José Tropa, da área de cooperação institucional do MARL:

“O melão que vem do Alentejo para aqui é capaz de voltar depois para ser consumido no Alentejo’, explica Maria José Tropa. ‘As laranjas do Algarve, que são vendidas no Mercado de Évora, vêm do Algarve para o MARL para depois voltarem para Évora. Esse circuito passa sempre por aqui.’” (Prado Coelho & Moutinho, 2018b)

Contudo, esta lógica é especialmente evidente nos modelos adoptados pelos grandes retalhistas. As cadeias de supermercados organizam o abastecimento dos seus numerosos estabelecimentos, em todo o país, a partir de apenas alguns centros de logística. A Sonae, detentora da cadeia Continente, possui centros de distribuição na Maia e Azambuja; o Intermarché possui os seus centros em Alcanena e Paços de Ferreira. Já a Jerónimo Martins, detentora do Pingo Doce, possui centros de distribuição em Vila do Conde, Alfena, Azambuja, Alcochete e Algarve (Algoz), que recebem produtos de 1500 fornecedores (Prado Coelho & Moutinho, 2018b), e de onde são redistribuídos para as suas 460 lojas.

Este transporte tem evidentemente, consequências ambientais, aumentando a pegada de carbono associada aos alimentos e ao uso dos recursos locais, mas também impacto na sua qualidade — implicando selecção de variedades, tratamentos e conservantes, e com inevitável perda nutricional, como se tem verificado em todo o mundo.

“Estamos a criar grandes problemas de sustentabilidade e de qualidade de vida. Não percebem que a qualidade dos alimentos perde muito com a conservação e o transporte; o que cria maior toxicidade nos alimentos normais é a conservação, são os aditivos para a conservação. É necessária, de novo, uma relação íntima entre o ager e a urbe; não são problemas que se resolvam com o ager a grande distância. [...] andar a transportar alimentos frescos é andar a transportar água... Estamos a criar infra-estruturas para os aviões transportarem alfaces pelo mundo fora?!” (Telles, 2000: 34)



Figura 5.40 – Distribuição Alimentar: fotografias aéreas dos Terminais portuários: Terminal Multiusos do Poço do Bispo (01), Terminal Multiusos do Beato (02), Terminal Multiusos de Lisboa (04) e Doca de Alcântara (04) (Google Maps).

Esta distribuição ocorre, frequentemente, em horários que não se cruzam com os dos habitantes — à noite ou de madrugada — parecendo os produtos ‘surgir’ nos espaços de comercialização. Esta invisibilidade da Distribuição Alimentar promove o ‘desligamento’ progressivo dos consumidores face aos sistemas alimentares, que vão desconhecendo onde, por quem e como estes alimentos são produzidos, uma desconexão promovida pela distância física crescente entre a cidade e os espaços produção — tornada possível pelos sistemas de processamento, refrigeração, transporte e energia barata.

Não foi encontrada informação que permita traçar rigorosamente que vias e percursos específicos são utilizados para abastecer os Mercados e lojas existentes actualmente em Lisboa, pelo que não foi possível elaborar uma cartografia que permita ilustrar os espaços afectos à Distribuição Alimentar na cidade, com o mesmo tipo de abordagem que foi realizado para o período anterior. Contudo, como referido, esta fará uso primordialmente das infra-estruturas rodoviárias nas suas várias hierarquias (auto-estradas, vias rápidas, ruas, etc.), e recorrendo a sistemas de GPS para guiar esses percursos.

5.4. A Comercialização Alimentar em Lisboa

A rede de Espaços de Comercialização alimentar de Lisboa alterou-se profundamente no último século, fruto das transformações operadas no sistema alimentar, bem como na concepção urbanística da cidade — um processo que encontra paralelo noutras cidades. Os fluxos alimentares que chegam a Lisboa provêm de todo o mundo, a uma escala de distribuição global.

Certas formas de comercialização, presentes no início do século XX, foram abandonando a cidade — o comércio de gado, os matadouros, a venda ambulante de hortícolas, queijo, leite, perús, refeições, etc. Em 1970, foi inaugurado o Mercado Abastecedor Central do Rego (1970), que veio complementar dois mercados grossistas já existentes: o Mercado de Frutas da Ribeira (1930) e o Mercado 24 de Julho (1882). Contudo, face ao crescimento urbano e necessidade de transacionar volumes maiores de alimentos, “a par da falta de espaço e da excentricidade de alguns mercados relativamente às principais áreas de proveniência, foi-se alimentando a ideia de dotar a cidade de um único mercado abastecedor” (Santana & Sucena, 1994: 3). Assim, também o comércio grossista abandonou a cidade, em 2000, sendo transferido para o município vizinho de Loures, dotado de boas acessibilidades viárias. Enquanto instituição público-privada, o Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL) é financiado pelos municípios da AML, sendo aqui que os vários retalhistas se abastecem. O MARL garante cerca de um terço do abastecimento de produtos horto-frutícolas de Lisboa (Paquete, 2011: 48).

“Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL) — é para aqui que, todos os dias, a partir das 18h, se dirigem compradores vindos dos mercados municipais, das mercearias e restaurantes da região de Lisboa, em busca de frutas e legumes. [...] É este o destino tanto dos pequenos produtores de legumes das zonas em redor de Lisboa como das grandes empresas que trazem hortofrutícolas de outros pontos do país ou até de Espanha (o mercado do peixe funciona separadamente e abre à 01h00).” (Prado Coelho & Moutinho, 2018b)

Mesmo com esta transformação, ainda se mantém uma presença significativa dos produtores da Região Saloia³⁷² — 340 ou 350, que se reúnem no pavilhão A3 — e que vendem principalmente frutas e legumes da estação (Prado Coelho & Moutinho, 2018b). As bancas continuam a designar-se por ‘pedras’, nome herdado de quando o mercado central era na Ribeira.

A rede de Mercados Municipais, entretanto, expandiu-se, configurando a versão mais extensa e complexa de sempre. Contudo, a Comercialização Alimentar actual depende maioritariamente do sector privado, através de numerosos estabelecimentos de comércio a retalho, incluindo lojas especializadas e diversos modelos de mini-, super- e hipermercados. Mudanças significativas na estrutura de abastecimento resultaram na concentração da oferta num reduzido número de grandes distribuidores,

³⁷² No MARL, os produtores da Região Saloia podem vir das Caldas da Rainha, Peniche e, mesmo, Setúbal, de acordo com Maria José Tropa, da área de cooperação institucional (Prado Coelho & Moutinho, 2018b).

detendo três quartos das vendas, a nível nacional (Baptista et al, 2014: 12-13) — um processo também análogo aos diversos países desenvolvidos e, cada vez mais, aos países em desenvolvimento.

Ainda que a venda ambulante seja, hoje, praticamente inexistente — com excepção de produtos sazonais, como as castanhas, a venda de fruta, e outras situações muito pontuais — durante várias décadas, os lisboetas continuaram a receber os produtos alimentares em casa.

“Os marçanos (crianças e adolescentes [...]) dormiam de noite debaixo do balcão para, durante o dia, arrastar até à porta dos fregueses as alcofas com as encomendas; ou enchiam o cabaz que descia da janela da vizinha através de uma corda. Pela manhã, bem cedo, o pão era entregue ao domicílio por um padeiro, carregando ao ombro um enorme cesto de vime — a troco de mais meio tostão por carcaça. À mesma hora, chegava o leiteiro, com as bilhas e medidas em folha metálica, para verter o leite no fervedor dos clientes.” (Carneiro, 2022a: 6-7)

5.4.1. Os Mercados de Lisboa

“A reflexão e tomada de decisão sobre a estratégia a seguir quanto ao futuro dos mercados é um exercício que estará sempre condicionado pelo enquadramento histórico e urbano de partida [...].”

(CML, 2016a: 7)

Entre o início do século XX e a actualidade, Lisboa viu a sua rede de Mercados Municipais ser expandida, de forma significativa. Ainda que alguns dos antigos Mercados tenham, entretanto, desaparecido, a cidade conta hoje com 26 Mercados³⁷³ (fig. 5.41).

Ao longo do século XX, o processo de expansão desta rede começou com a inauguração do Mercado do Rato (1927), seguido do Mercado de Campo de Ourique (1934) e do Mercado de Arroios (1942) nos bairros homónimos, o do Forno do Tijolo (1956) nos Anjos, e os Mercados de Alvalade Norte (1964) e Alvalade Sul (1958). Com a expansão urbana das décadas de 1960 e 1970, a cidade viu surgirem novos mercados, nos dois extremos do Bairro da Encarnação — Mercados da Encarnação Norte e Encarnação Sul (1963) —, os Mercados de Olivais Sul, Células B e E (1967 e 1968), o Mercado do Lumiar (1967), o Mercado do Bairro Padre Cruz (1962), o Mercado de São Domingos de Benfica (1967) e de Benfica (1971), e o Mercado da Picheleira (1972), nas Olaias.

³⁷³ A cidade de Lisboa chegou, contudo, a dispor de outros mercados, como o Mercado provisório das Galinheiras, ou o Mercado do Chão do Loureiro, inaugurado em 1951, com projecto do arquitecto José de Lima Franco que, após anos ao abandono, foi transformado em parque de estacionamento pela EMEL, com um supermercado Pingo Doce no piso térreo e um restaurante na cobertura. Existia, ainda, um Mercado da Praça da Figueira, localizado no piso térreo de um dos edifícios limítrofes dessa praça, a Nascente, que havia inaugurado em 2013, mas encerrou dia 20 de Agosto de 2022.

As décadas de 1980 e 1990 foram, também elas, prolíferas em novos Mercados Municipais, incluindo o Mercado da Zona J (1985), em Chelas, o novo Mercado de Alcântara (1987), o Mercado do Arco do Cego (1989), do Bairro de Santos (1989), do Bairro de São João (1992), das Galinheiras (1992, já não existe), e o novo Mercado de São Bento (1992), bem como dois mercados em bairros mais centrais — o Mercado de Sapadores (1994) e o Mercado 31 de Janeiro (1996). No século XXI, foi apenas inaugurado o Mercado da Ajuda (2006). A Reorganização Administrativa de Lisboa passou para a competência das Juntas de Freguesia a gestão e manutenção de 24 destes Mercados (CML, 2016a: 30). Ao longo de todo este período, os Mercados de Santa Clara e da Ribeira persistiram.

A construção dos novos Mercados acompanhou, portanto, o próprio surgimento de novos bairros. Efectivamente, a CML (2016a: 28) assume a preocupação histórica de manter, pelo menos, um mercado em cada bairro, tomando-os mercados elementos estruturantes da malha urbana, do planeamento dos bairros e, inclusivamente, do seu espaço público (CML, 2016a: 23) (fig. 5.42).

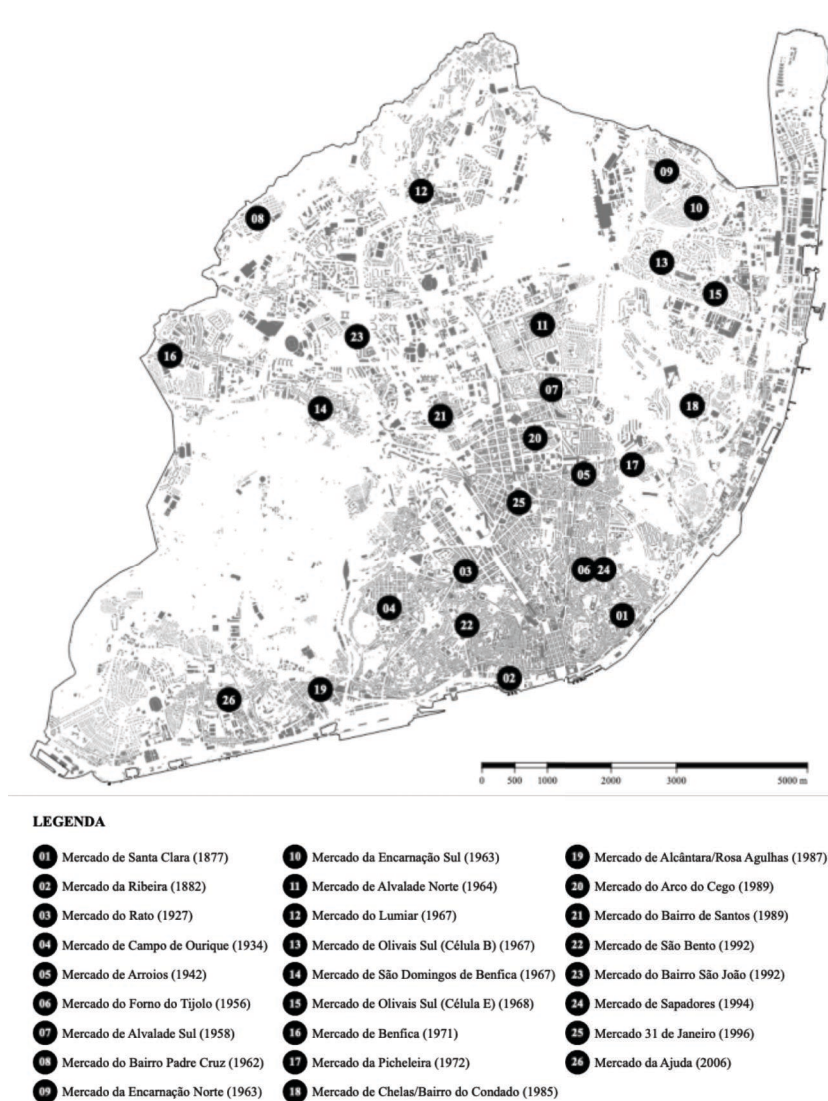
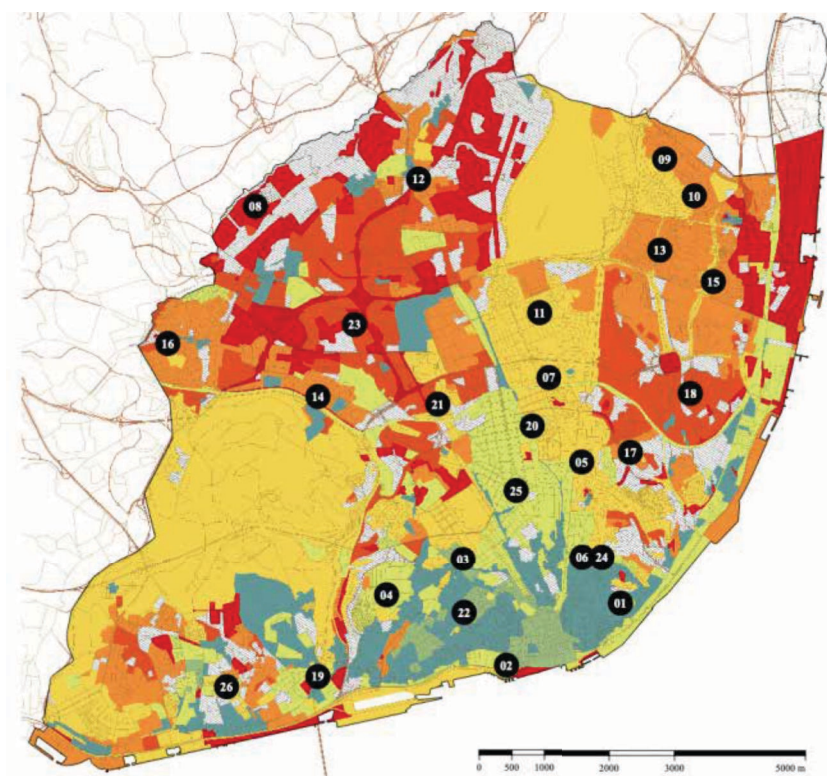


Figura 5.41 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Mercados existentes em Lisboa, no século XXI, por ordem cronológica de inauguração © Mariana Sanchez Salvador.

Em termos de integração urbana, os novos Mercados seguiram os princípios anteriores, assumindo-se como equipamentos de excepção na malha urbana — na sua grande maioria configurando-se como edifícios isolados (ANEXO S). Verificam-se, contudo, algumas excepções, com casos em que o edifício do surge no alinhamento de uma frente de rua (por exemplo, o Mercado 31 de Janeiro, o Mercado da Picheleira, o Mercado do Arco do Cego ou o Mercado de São Bento) ou mesmo integrado no interior de um quarteirão (como o Mercado da Ajuda, o Mercado de Alcântara/Rosa Agulhas ou o Mercado do Rato) (fig. 5.43, 5.44 e 5.45).

Dos 26 Mercados existentes, sete estão actualmente classificados no PDM de Lisboa como Bens Imóveis de Interesse Municipal: o Mercado do Forno do Tijolo, o Mercado de Benfica, o Mercado de Campo de Ourique, o Mercado de Alvalade, o Mercado de Arroios, o Mercado da Ribeira Nova e o Mercado de Santa Clara (CML, 2012a: 227-324), atestando o reconhecimento da sua qualidade arquitectónica e valores patrimoniais.



LEGENDA

- Mercados Municipais
- Período Medieval e pré-moderno
- Período Pombalino
- Período Romântico e Liberal
- Período da I República e Estado Novo
- Período do Estado Novo (2ª fase)
- Período Pós-Abril de 1974 até 1994
- Período entre 1994 e 2012
- Espaços a consolidar (PDM 2012)

Figura 5.42 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Mercados existentes em Lisboa, e a sua relação com a expansão da cidade, segundo Lourenço (2019).

Figura 5.43 – Comercialização Alimentar de Lisboa: fotografias áreas do Mercado de Santa Clara (01), Mercado da Ribeira (02), Mercado do Rato (03), Mercado de Campo de Ourique (04), Mercado de Arroios (05), Mercado do Forno do Tijolo (06), Mercado de Alvalade Sul (07), Mercado do Bairro Padre Cruz (08), Mercado da Encarnação Norte (09) e Mercado da Encarnação Sul (10), escala 1: 5000 (Google Maps).



Figura 5.44 – Comercialização Alimentar de Lisboa: fotografias áreas do Mercado de Alvalade Norte (11), Mercado do Lumiar (12), Mercado de Olivais Sul – Célula B (13), Mercado de São Domingos de Benfica (14), Mercado de Olivais Sul – Célula E (15), Mercado de Benfica (16), Mercado da Picheleira (17), Mercado de Chelas ou do Bairro do Condado (18), Mercado de Alcântara ou Rosa Agulhas (19) e Mercado do Arco do Cego (20), escala 1: 5000 (Google Maps).

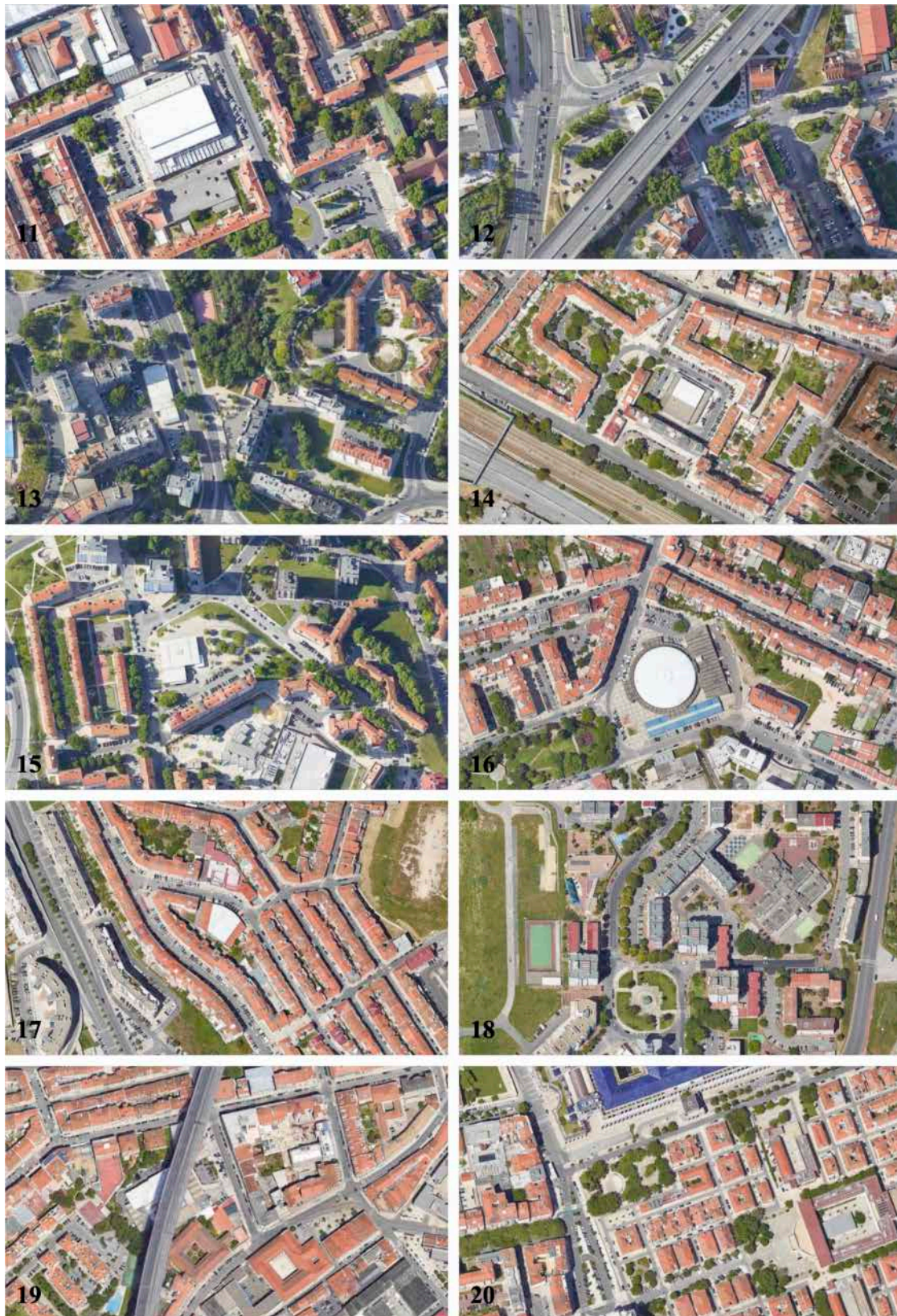


Figura 5.45 – Comercialização Alimentar de Lisboa: fotografias áreas do Mercado do Bairro de Santos (21), Mercado de São Bento (22), Mercado do Bairro de São João (23), Mercado de Sapadores (24), Mercado de 31 de Janeiro (25), e Mercado da Ajuda (26), escala 1: 5000 (Google Maps).



A sua distribuição no território desenha uma rede de proximidade que cobre uma parte significativa da cidade. De facto, se tomarmos as distâncias de 400 e 800 metros como referência — propostas por Gómez-Escoda & Fuertes (2022) — isto é, cerca de 5 e 10 minutos a pé (fig. 5.46), podemos observar que a maioria da cidade está servida pela presença de um Mercado Municipal num raio de 10 minutos a pé — com exceção de áreas como o Parque das Nações, Telheiras ou Marvila, já identificadas pela Câmara (CML, 2016a: 61), e outras como a Baixa Pombalina, Santos e Belém/Restelo.

No entanto, apesar de Lisboa deter, hoje, a rede de mercados mais completa da sua história, o papel destes equipamentos no abastecimento alimentar alterou-se e entrou em declínio — com uma perda acentuada de comerciantes e clientes. Em termos de funções quotidianas, foram substituídos por uma complexa rede de supermercados e estabelecimentos semelhantes.

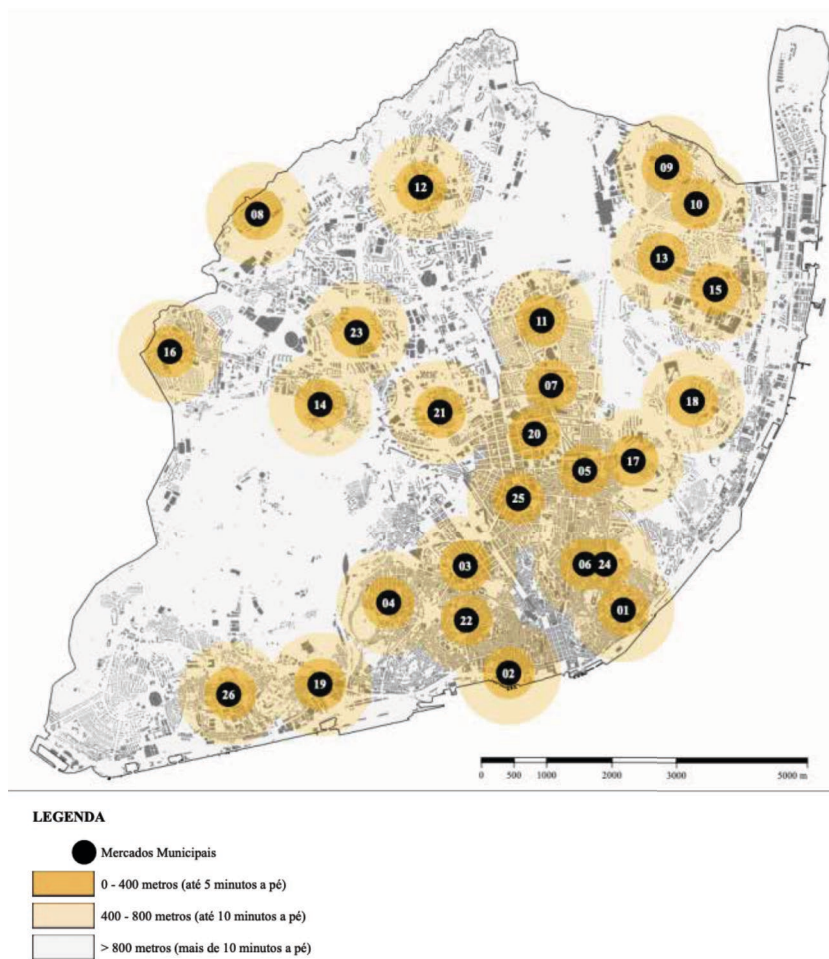


Figura 5.46 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Mercados Municipais existentes em Lisboa, e o seu raio de influência a 400 metros (até 5 minutos a pé) e 800 metros (até 10 minutos a pé) © Mariana Sanchez Salvador.

Alguns motivos apontados foram a transformação do sector alimentar, a facilidade de acesso e estacionamento das grandes superfícies comerciais, a diversidade da oferta e promoções (CML, 2016a: 16-17). Assim, como referia Correia (CML/DMAC, 1992: 3), se a segunda metade do século XIX e a primeira do século XX foram o ‘Século dos Mercados de Ferro e de Betão’, então “as duas últimas décadas do século XX serão, forçosamente, classificadas como época dos Super e Hipermercados”.

A própria postura da CML tem-se transformado. Nas décadas de 1980 e 1990, o seu foco concentrava-se na remodelação, conservação e modernização dos edifícios, bem como substituição dos mercados mais degradados (CML, 2016a: 28). Foi, igualmente, feito um investimento na cadeia de frio, dotando-os de arcas frigoríficas e mesmo de máquinas de gelo, para o comércio de peixe.

Porém, já no final dos anos 1980, a estrutura comercial dos Mercados começou a ser alterada, “para que continuassem a ser vistos como um ponto de referência para a compra de produtos frescos de qualidade”, mas onde “o cliente pudesse adquirir outros produtos e serviços” (CML, 2016a: 28). Foram, portanto, sendo introduzidas mercearias, churrasqueiras, cabeleireiros, sapateiros, lojas de animais, entre outros, e mesmo supermercados — prática que se veio a acentuar na década de 1990 e 2000.

Em 2002, oito Mercados albergavam mini-mercados ou supermercados: Alvalade Norte, Bairro de Santos, Campo de Ourique, Encarnação Sul, Forno do Tijolo, Olivais Sul B, Picheleira e São Domingos

de Benfica (CML/DMAE, 2004: 37). Actualmente, por exemplo, os Mercados de Alcântara, Alvalade Norte e Forno do Tijolo coexistem com supermercados Lidl.

Apesar disso, ainda em 2002, os produtos alimentares representavam, em média, 77.1% do número de pontos de venda e 57.2% da área comercial dos Mercados Municipais. Em dois casos, o Mercado da Boa-Hora (entretanto substituído pelo Mercado da Ajuda) e o Mercado do Bairro Alto, esta era mesmo a oferta exclusiva, enquanto no Mercado de Benfica e no Mercado da Ribeira este sector tinha um peso de 90%. Inversamente, nos Mercados da Zona J de Chelas (40%) e Santa Clara (45.5%) este sector registava os valores mais baixos (CML/DMAE, 2004: 30-31).

Na década de 2010, iniciou-se um novo ciclo, com a concessão parcial de Mercados Municipais a entidades privadas. Em 2011, parte do Mercado da Ribeira foi concessionada à Time Out, e, em 2013, o mesmo sucedeu com o Mercado de Campo de Ourique, com a MCO³⁷⁴. O objectivo era reverter “a tendência decrescente de ocupação” destes mercados e são apontados como bem-sucedidos, dado os índices de ocupação serem, respectivamente, de 78% e 94%, em 2016 (CML, 2016a: 29).

Também a remodelação dos Mercados do Forno de Tijolo e 31 de Janeiro (2014-2015), implicou a “afetação a novos usos do espaço libertado”, como o FABLAB e a Loja do Cidadão. A CML (2016a: 29) entende, aliás, que a introdução de restaurantes, supermercados, eventos, etc. potencia a renovação do mercado tradicional, e altera a forma como “equipamento é visto e usufruído pelos cidadãos”.

Reconhecendo o declínio e perda de protagonismo que têm caracterizado os Mercados, a Câmara Municipal de Lisboa considera, contudo, que o seu papel não foi substituído pelas grandes superfícies, apontando-lhes impessoalidade no atendimento e aquisição de produtos, transformando-os “numa rápida interação entre estranhos” (CML, 2016a: 13).

“[Os mercados] Continuam a ser o local onde a oferta, na sua forma e no seu conteúdo, se reveste de uma grande tradição e proximidade. É através desta ligação que os mercados contribuirão para o fortalecimento do sentimento de pertença a uma comunidade. [...] Nos mercados municipais, a apropriação individual dos produtos não ocorre de forma silenciosa, individualista e solitária. [...] sobressai do contexto por meio da oralidade das suas práticas comerciais, peça fundamental na relação entre vendedor e comprador, desenvolvendo uma comunicação expansiva em que o primeiro seduz e o segundo se deixa conquistar.” (CML, 2016a: 5-18)

A relação de confiança e de proximidade com os vendedores é, portanto, apontada como um dos factores fortes, bem como a variedade/qualidade dos produtos e a relação qualidade/preço.

“Dadas estas mais-valias, os Mercados Municipais devem ser encarados como o espaço central para a revitalização de centros urbanos, nos bairros onde se inserem, contribuindo assim para modernização da atividade comercial circundante [...]” (CML, 2016a: 17)

³⁷⁴ A área concessionada no Mercado de Campo de Ourique inclui charcutaria, empadaria, pesticultura, japonês, cafetaria, vegan, hamburgaria, garrafeira, italiano, marisqueira, doçaria, carnes, gelataria, carpacia, bar de gin, bar de cocktails, confecção de pratos com produtos do mercado (chef do mercado) e sobremesas.

Assim, em 2016, o Município divulgou o seu *Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020* (CML, 2016a), com a visão estratégica, os objectivos a atingir, os eixos de actuação estratégica a desenvolver e as acções e medidas a adoptar nesse sentido, como forma de combater o declínio e redução da ocupação dos mercados³⁷⁵. Considera-se, no documento, que a revitalização dos mercados pode contribuir para a regeneração urbana, acarretar benefícios ambientais (relação urbano-rural, eficiência energética, saúde e dieta) e aumentar o emprego/empreendedorismo, nomeadamente através da atracção turística, *marketing* e novas estratégias de emprego.

Alguns dos desafios identificados pelo *Plano* são a elevada idade média dos comerciantes (entre 43 e 73 anos, mas superior a 60 anos em metade dos mercados), o seu nível de escolaridade baixo (47% tem apenas o ensino primário), falta de formação e investimento, e resistência à mudança. Também são identificadas dificuldades de acessibilidade e estacionamento nos edifícios, e concorrência de outros estabelecimentos (CML, 2016a: 54-56). Outra questão significativa é são os horários de funcionamento, desadequados dos ritmos laborais³⁷⁶.

O *Plano* constata que, para combater o declínio dos mercados municipais, é preciso desenvolvê-los nas dimensões económica, social e cultural, integrando as novas tendências económicas (economia partilhada de bens e serviços), tecnológicas (presença do digital na comunicação e aquisição de produtos) e ambientais (valorização de produtos biológicos, locais e de comércio justo, bem como penalização do desperdício e práticas não sustentáveis) (CML, 2016a: 41-42).

Assim, os seus três grandes eixos estratégicos são (fig. 5.47): *Mercados mais competitivos* (capacitação dos comerciantes, melhoria do serviço, modernização dos mercados), *Mercados mais abertos* (criação de parcerias, fomento ao empreendedorismo, implementação de uma marca) e *Mercados mais cidade* (promoção de iniciativas locais, sustentabilidade).

De forma geral, esta estratégia — centrada na marca ‘Mercados de Lisboa desde 1877 – sempre fresco no seu bairro’ — traduz-se em: “modernizar as condições de funcionamento no plano arquitectónico, técnico e logístico; introduzir novos usos e valências que complementem a vocação tradicional do mercado; melhorar o serviço prestado (modernos meios de compra e pagamento, melhoria das acessibilidades, ajustamento de horários, diversificação e ampliação da oferta, capacitação e formação dos comerciantes); inovar nas estratégias de comercialização e nos produtos; alargar o

³⁷⁵ Este Plano foi assumidamente inspirado no ‘Modelo de Barcelona’, desenvolvido pelo IMMB – Institut de Mercats Municipals de Barcelona, para a modernização e remodelação dos seus mercados. Esta política baseia-se em cinco eixos fundamentais, que incluem a renovação e modernização dos edifícios; a mistura de usos comerciais; o desenvolvimento de serviços contemporâneos (incluindo entrega ao domicílio, cartões de fidelização, dias promocionais e mesmo compras online), bem como o alargamento do horário de funcionamento; alterações na infra-estrutura, para facilitar as cargas e descargas, estacionamento, e separação de resíduos, nomeadamente orgânicos, para produção de composto; e parcerias internacionais, que permitem a troca de experiências, reconhecimento e até financiamento (CML, 2016a: 36).

³⁷⁶ Muitos comerciantes têm, mesmo, oferecido resistência à tentativa de alargamento dos horários, apenas bem-sucedida nos mercados de menor dimensão e nos Mercados da Encarnação Norte e Sul (CML, 2016a: 29).

espectro etário e sociocultural dos agentes económicos, possibilitando a passagem de testemunho às novas gerações; e integrar os mercados na vida local (como pólo económico, recreativo e cultural), devolvendo-lhes a sua centralidade” (CML, 2017a: 94).

Vejam, então, de seguida, que processos de transformação têm ocorrido nos mercados lisboetas, ao longo do último século, e de que forma têm corroborado esta estratégia municipal. Esta descrição será, necessariamente, mais longa para os Mercados de Santa Clara e da Ribeira, os mais antigos ainda existentes, pela sua longa história, e mais contida para os mercados mais recentes — até porque se verificou uma diminuição progressiva no número de publicações relativas a estes mercados.

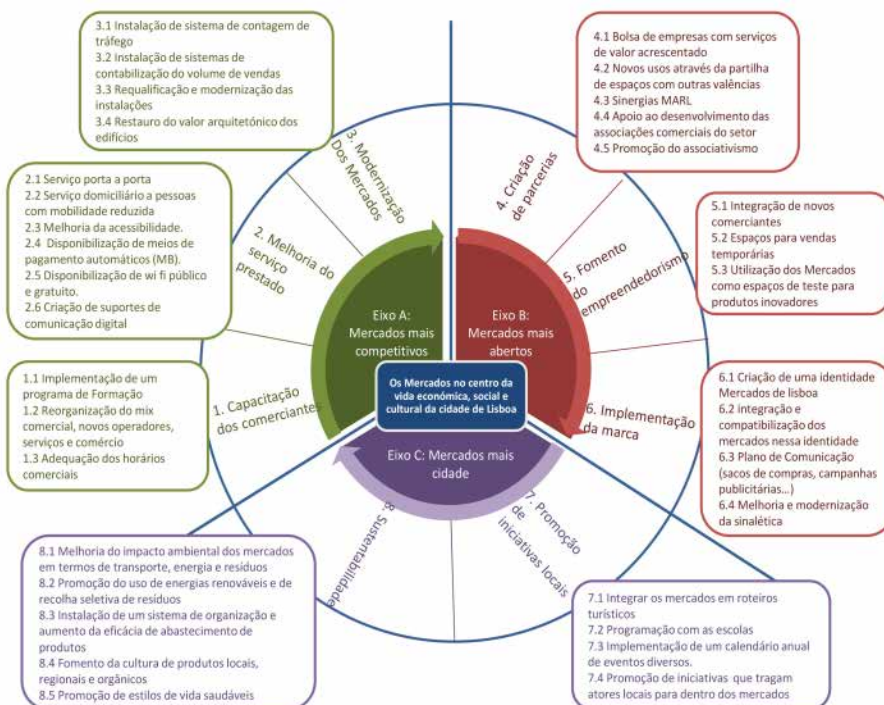


Figura 5.47 – Visão, Eixos, Objectivos e Acções, constantes do *Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020* (CML, 2016: 74).

. Mercado de Santa Clara (1877)

O Mercado de Santa Clara, o primeiro a ser construído e ainda existente, passou por uma série de transformações, no século XX. De facto, é o único exemplo de arquitectura do ferro que subsiste, após a demolição dos Mercados de Belém, Alcântara, São Bento e Praça da Figueira. Tem 145 anos.

Em 1953, a fiscalização sanitária alertava para a urgência de obras de conservação (fig. 5.48), no interior e no exterior, bem como de acções de limpeza. Apesar do reforço deste pedido, em 1959, só em 1963 o Mercado seria alvo de pequenas reparações e, no Natal desse ano, abre funções de matadouro, ainda que as obras não estivessem concluídas (CML/DMAC, 1992: 14-15). O Mercado continuou a ser alvo de pequenos melhoramentos, nos anos que se seguiram.

As intervenções continuaram durante a década de 1970, mas, sendo sempre superficiais, as queixas e pedidos de remodelação acumulavam-se. A remodelação mais profunda só ocorreria na década de 1980. O projecto de arquitectura foi de Alberto Sousa Oliveira (apresentado em 20 de Fevereiro de 1982), e visava a inovação, funcionalidade e rentabilidade comercial do mercado, tido como elemento fundamental de um conjunto de interesse turístico/comercial, aspecto realçado pela Direcção dos Serviços de Abastecimento (CML/DMAC, 1992: 16).

“É [...] importante sublinhar, em termos de valorização do Mercado, a sua beleza arquitectónica e o seu enquadramento num conjunto relevante de edifícios religiosos que, pela sua monumental construção e decoração, integram o nosso património cultural e religioso, e o tornam um ponto de turismo tão importante.” (CML/DMAC, 1992: 21)

Mantendo a traça e as características do edifício, são introduzias novas bancas, remodelados e modernizados várias lojas e as instalações sanitárias, o refeitório e o vestiário de pessoal são transferidos, e a área de serviços sofre uma remodelação significativa. A cobertura e a estrutura arquitectónica são reparadas. É, também, instalado um restaurante na sobreloja, que usufrui de uma vista panorâmica sobre a Feira da Lada e o Tejo. É, ainda, instalado um sistema de frio, com duas câmaras frigoríficas. Contudo, estes melhoramentos provaram ser insuficientes, continuando o mercado a debater-se com “problemas estruturais e de ordem comercial, que urge serem resolvidos.” (CML/DMAC, 1992: 16-17).



Figura 5.48 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Santa Clara, em 1950 (Lx Interativa).

Na década de 1990, o Mercado de Santa Clara possuía 43 pontos de venda, incluindo 14 lojas e 29 bancas. Existiam 5 talhos; uma loja do ‘fiel amigo’ que vendia, também, peixes congelados; três lojas de antiguidades e artesanato; uma loja de livros, estampas e postais, uma cantina e o restaurante:

“As lojas distribuem-se por todos os lados do edifício, com excepção do lado sul (ocupado pelo sector do peixe). Todas elas são numeradas, embora por vezes, uma loja possa ocupar dois ou mesmo três espaços numerados, e possuem duas portas que permitem o acesso pelo interior e pelo exterior do mercado.” (CML/DMAC, 1992: 17)

As bancas destinavam-se à venda de frutas (9 bancas), horto-frutícolas (11 bancas), flores (uma banca), peixe fresco (14 bancas, apenas 4 ocupadas), e criação (6 bancas, com balcões frigoríficos). As bancas de peixe ocupavam todo o lado Sul, sendo “feitas de pedra encastrada em cimento armado, revestidas a azulejo branco e servidas, de duas em duas, por uma torneira e recipiente de lavagem também construído em pedra” (CML/DMAC, 1992: 17). No lado Sudeste, localizavam-se os sanitários e o posto de Administração e Fiscalização do Mercado, sobre um dos talhos. No corpo central, as bancas ladeavam o piso de circulação, estando dispostas em socalcos.

“A vida do mercado desperta logo pelas 6h da madrugada, com a chegada dos comerciantes e seus produtos. Mais tarde, pelas 7h da manhã, começa toda a actividade comercial que só acaba às 14h. [...] O Mercado de Santa Clara conta com um efectivo de trinta e dois comerciantes e dez empregados comerciais: são vendedores e vendedeiras que põem ao dispor da população, de Segunda-Feira a Sábado, durante todo o ano, a grande diversidade de produtos alimentares, oriundos de várias regiões do país.” (CML/DMAC, 1992: 17)

Contudo, reforçava-se a necessidade de intervenção no espaço e “introdução de novas actividades, como seja, exposições de arte, promoções literárias, etc.”, ressaltando-se que se deveria processar “sem atraiçoar a especificidade e vida próprias do mercado, ou seja, o mercado deverá permanecer com a finalidade para que foi criado (venda de produtos frescos)” (CML/DMAC, 1992: 22).

Apesar destas intenções, o Mercado de Santa Clara funcionou como mercado tradicional apenas até Maio de 2004, devido ao decréscimo da actividade comercial alimentar (CML, 2016a: 132). Em 2015, foi alvo de uma requalificação e afectação a novos usos (actividades culturais, lúdicas e turísticas). A remodelação envolveu a construção de 8 novas lojas no alçado Sudeste, para o exterior (as restantes 12 lojas mantiveram as actividades de antiguidades, velharias e alfarrabistas), a criação de um espaço amplo (600 m²) no átrio central, e de uma galeria (119 m²) no piso superior.

Entre 2011 e 2016, foi ocupado pelo Centro de Artes Culinárias, no âmbito de um protocolo celebrado entre a CML e a Associação Idades dos Sabores (CML, 2016a: 132). Em Julho de 2022, albergou uma grande exposição de Lego, altura em que a maioria das lojas existentes na sua periferia se dedicavam ao negócio de antiguidades, livros antigos, etc., com dois estabelecimentos de restauração. A Feira da Ladra continua a ter lugar no seu entorno, todas as terças-feiras e sábados.

. Mercado da Ribeira (1882)

O Mercado da Ribeira ou 24 de Julho, foi, igualmente, alvo de transformações significativas, ao longo do século XX, mantendo-se em funcionamento até hoje. Cerca de uma década após a ampliação da autoria do arquitecto João Piloto, nos anos 1940, o Mercado sofreria novas obras profundas, e ganharia a sua configuração actual (fig. 5.49). José Alberto Maio descreve, assim, esta intervenção:

“São demolidos os panos de alvenaria que preenchiam o intercolúnio das fachadas e abertas montras de vidro com caixilharia de ferro. No interior são construídas lojas e colocadas as bancas de pedra. São encerradas as aberturas na lage do 1º andar e emparedada a parte inferior da guarda das galerias. É construído o troço da galeria ao longo do eixo central sul/norte. São construídas diversas escadas e é, igualmente, escavada a cave.” (CML/DMAC, 1991)

Coexistiam no Mercado as actividades retalhista e grossista. As instalações do comércio grossista de hortícolas situavam-se no primeiro piso, sendo dois sectores dedicados à venda de hortaliça, de folha, molharia, etc., e um terceiro sector dedicado à venda de produtos ensacados, totalizando 1380 m², uma “disposição higiénica e cómoda” (Pereira, 1949: 84-85). Para o comércio grossista, as portas abriam para os produtores às 3h30 e para venda às 6h.



Figura 5.49 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Ribeira © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.50 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Ribeira, em 1950 (Lx Interativa).

“Num mercado como o 24 de Julho, amplo e mais ordenado, todo este afã oferece aspectos do maior interesse. Não há a esta hora, borborinho e confusão tradicionais das horas de venda: à luz crua e forte das lâmpadas todos trabalham com afinco mas sem ruído, como que respeitando o silêncio da noite que pesa lá fora.” (Pereira, 1949: 93)

A mercadoria era variada e vistosa, enchendo o espaço de um “colorido rico e matizado”, como se “tivesse havido a preocupação de dispor artisticamente o verde, o vermelho, o alaranjado e o branco... por tal forma harmonioso resulta o conjunto” (Pereira, 1949: 93-94). Também “o perfume fresco e saudável dos produtos recém-chegados da terra” enchia o recinto, e o ambiente ganhava “em vida e animação o que perdeu em calma e ordem.” (Pereira, 1949: 94). Ainda na década de 1960, Aquilino Ribeiro, em *Um Escritor Confessa-se*, descrevia o bulício de chegada à Ribeira:

“Entretanto a luz dealbava e na atmosfera estanhada de inverno fora definindo ruas e casas. Ruídos de carroças, relinchos, que em seu livre alor me pareceram musicais, estrepitaram para a Ribeira, decerto as carradas de hortaliças com que as pequenas células agrárias das redondezas provinham à manutenção quotidiana da urbe.” (Ribeiro, 1974: 266)

Na década de 1980, dão-se novas intervenções no Mercado, pela necessidade de manutenção da estrutura do edifício, mas também por alterações funcionais que se iam verificando. Assim, em 1983, novas lojas foram construídas, ocupando o espaço recuperado com a extinção do Matadouro da Criação, na fachada Norte, em 1980 (CML/DMAC, 1991). O Mercado 24 de Julho funcionava, então, como Mercado Abastecedor de Produtos Horto-Frutícolas durante a noite; mercado retalhista durante a manhã; e Mercado Abastecedor de Flores ao fim da tarde (CML/DMAC, 1991) — operando cerca de 22 horas por dia (CML, 2016a: 114). Na década seguinte, as transformações continuaram, com a remodelação de vários sectores, coberturas, pavimentos, redes de água, esgotos e instalação elétrica, etc.

O Mercado da Ribeira ou 24 de Julho acumulou funções de mercado grossista³⁷⁷ e retalhista³⁷⁸ até à abertura do MARL – Mercado Abastecedor da Região de Lisboa, em Julho de 2000. Após esta saída, houve nova empreitada de intervenção, para o rebaixamento e remodelação da cave do Mercado. O alçado Norte foi encerrado com vidro e recuperados os painéis de azulejos do torreão. Continuaram as várias intervenções pontuais nas suas estruturas e infra-estruturas, com vista à sua modernização, incluindo porta automáticas, separação de resíduos para reciclagem e outros (CML, 2016a: 114).

Entretanto, o espaço do Mercado foi sendo palco de eventos como feiras do livro, feiras regionais, desfiles de moda (incluindo a Moda Lisboa), exposições, filmagens para telenovelas, anúncios, etc. Em 2001, o piso 1 foi cedido para a instalação de um Centro de Artesanato e Cultura Popular, no âmbito de um protocolo celebrado entre a CML e a ATL – Associação do Turismo de Lisboa.

³⁷⁷ Em 1949, eram seis os mercados abastecedores de Lisboa: o Mercado 24 de Julho, o Mercado da Praça da Figueira, o Mercado 31 de Janeiro, o Mercado 1º de Dezembro (estes quatro camarários), o Mercado de Belém (concessionado) e o Mercado Abastecedor de Frutas, sob administração directa da Junta Nacional das Frutas (Pereira, 1949: 81).

³⁷⁸ O Mercado chegou a ter actividade retalhista no piso 1, mas esta foi depois desactivada.

Em 2011, o Mercado inaugura um novo ciclo, com parte do seu espaço concessionada à Time Out (fig. 5.51) — sendo hoje também conhecido por *TimeOut Market*, nomeadamente pelo público estrangeiro. Esta área inclui mais de 40 pontos de restauração e bebidas, com foco em marcas e produtos portugueses. Marcam presença diversos chefs nacionais reconhecidos (por exemplo, Alexandre Silva, Vítor Sobral, Henrique Sá Pessoa, João Rodrigues, Marlene Vieira, Miguel Castro e Silva, etc.), bem como diversos restaurantes e estabelecimentos de comércio alimentar tradicionais (Conserveira de Lisboa, Garrafeira Nacional, Manteigaria Silva (fig. 5.52).

Em 2012, a CML, a ATL – Associação do Turismo de Lisboa e a MC – Mercados da Capital assinaram um contrato de concessão, por 20 anos, para a “ocupação e exploração integral do piso 1 (3115 m²), incluindo a cúpula da Torre, de uma parte delimitada da Nave e Ala Oeste do piso 0 (900 m²), de uma esplanada do passeio adjacente à Nave Oeste, um quiosque com explanada no jardim da Praça D. Luís I”. O contrato tem, como contrapartida, a reabilitação geral do edifício. Em 2012, a taxa de ocupação do Mercado era de 65%, número que, em 2016, havia aumentado para 94%. Cerca de 89% da sua oferta era, então, de produtos alimentares — 42% dos quais em restauração e bebidas, mas ainda com 37% de produtos hortofrutícolas (CML, 2016a: 115).

Desde 2016, o Mercado alberga, no seu piso 1, o restaurante Pap’Açorda (anteriormente localizado no Bairro Alto), mantendo, igualmente, espaços de exposições, espaços multimédia e de divulgação e promoção cultural, turística e lúdica. Alberga o Mercado das Colecções, ao Domingo, e os Sábados da Ribeira, mercado de artes, artesanato, antiguidades e livros. A actividade retalhista, em nave própria no piso térreo, perdura até hoje (fig. 5.53 e 5.54).



Figura 5.51 – Mercado da Ribeira: planta do regime de concessão à TimeOut (CML, 2016: 148).



Figura 5.52 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado TimeOut © Mariana Sanchez Salvador.

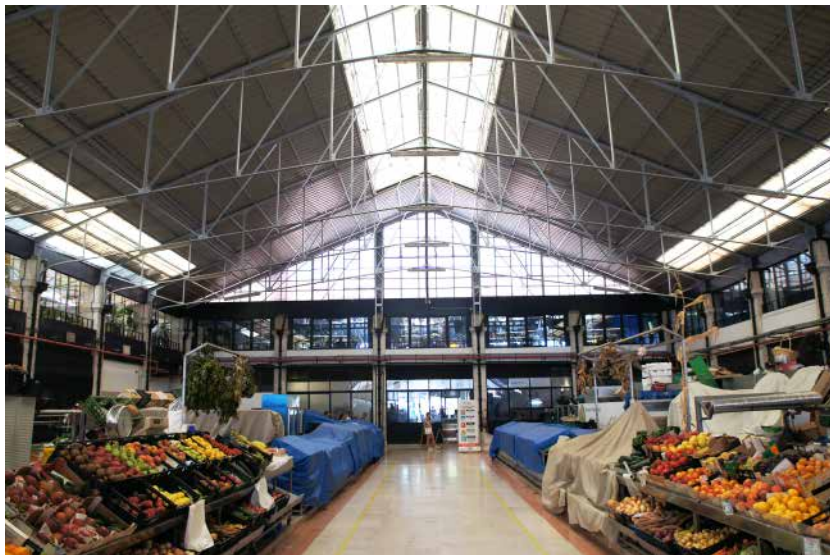


Figura 5.53 – Comercialização Alimentar de Lisboa: venda de produtos alimentares no Mercado da Ribeira © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.54 – Comercialização Alimentar de Lisboa: venda de produtos alimentares no Mercado da Ribeira © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado do Rato (1927)

O Mercado do Rato foi inaugurado em 1927, o primeiro após o *Levantamento da Planta de Lisboa* de Silva Pinto. O acesso ao edifício faz-se pela Rua Alexandre Herculano, através de um portão de ferro, que anuncia o ‘Mercado do Rato’. No interior do quarteirão, encontravam-se dois pavilhões enviesados, que constituíam o Mercado 1º de Dezembro, dos quais, actualmente, apenas o primeiro subsiste, tendo o segundo dado lugar a um parque de estacionamento. Tem, actualmente, 2555 m² de área edificada.

O *Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020* (CML, 2016a: 127) dava conta do seu elevado estado de degradação, problemas estruturais e abandono, tendo, então, 84% dos seus pontos de venda vazios e apenas seis comerciantes. Em Março de 2015, havia, aliás, sido aprovado em Assembleia Municipal, a desactivação do mercado e cedência do direito de superfície de parte do terreno municipal à EMEL, para construção de um parque de estacionamento.

No entanto, no ano seguinte, a associação de moradores Boa Vizinhança instalou, nesse espaço, a loja solidária Dona Ajuda (Time Out, 2019), para promover a economia circular e a redução do desperdício. As bancas de fruta, carne, peixe e os vários espaços em torno do Mercado — talhos, lojas, etc. — passaram então a albergar roupa em segunda mão, livraria, jogos infantis, objectos domésticos, etc. A segunda nave do Mercado foi rebaptizada como P.R.A.Ç.A (Polo da Reviravolta Ambiental Cultural e Artística), e é constituída por diversos cubículos, onde são vendidos livros, discos, antiguidades, etc. (Pinto, 2021). Existem dois restaurantes, que se mantêm desde quando o espaço funcionava como mercado tradicional. O espaço do antigo Mercado alberga, também, às terças-feiras o projecto Fruta Feia, funcionando como um seu ponto de recolha.



Figura 5.55 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Rato, em 1950 (Lx Interativa).

. Mercado de Campo de Ourique (1934)

O Mercado de Campo de Ourique³⁷⁹ data do Estado Novo, tendo inaugurado a 14 de Abril de 1934 — altura em que se celebrava o sexto aniversário da tomada de posse do Presidente da República General Óscar Carmona (CML/DMAC, 1995: 21). Foi inicialmente criado para dar resposta ao crescimento populacional da então freguesia de Santa Isabel, resultando da proposta de José Dionísio Nobre, industrial e morador do bairro, e apoiada por um abaixo-assinado.

Existia, então, um pequeno mercado nos Prazeres, mas em elevado estado de degradação e que já não servia as necessidades da população. Assim, foi entregue à consideração da CML um anteprojecto para um Mercado de Produtos Alimentares, aprovado em sessão de 23 de Setembro de 1926 (CML/DMAC, 1995: 17). Em Janeiro de 1927, é concedida ao construtor do mercado a sua exploração por 40 anos, sendo este, em troca, responsável por suportar todos os custos do empreendimento, incluindo fornecimento de luz, água e força motriz para os lugares de venda, bem como as despesas de água e luz para iluminação dos arruamentos, terrados e lavagem do mercado (CML/DMAC, 1995: 17).

O projecto inicial foi da autoria do arquitecto A. Couto Martins e, ao contrário dos seus predecessores, não era em estrutura de ferro (fig. 5.57). O arquitecto privilegiou a função, simplicidade e proporção do edificio quadrangular — que, aliás obedece a uma métrica que permite regular as proporções das diversas partes do edificio, quer em planta, quer nos alçados (CML/DMAC, 1995: 18) — em detrimento da monumentalidade e complexidade.

“A principal preocupação consiste na procura da cor e proporção que anima o edificio. Assim, evita as grandes massas e as fachadas apresentam extensos lisos cuja monotonia é cortada pelo balanço da cimalha e das pilastras. Estas elevam-se sobre uma base de cantaria e terminam em capitéis de dias fiadas de tijolos sobrepostos. Estes motivos obedecem preferencialmente à tentativa de criar um efeito colorido, ao invés de um efeito estético de volume.” (CML/DMAC, 1995: 19)

O perímetro do terreno foi ocupado com pequenas lojas (talhos, salsicharias, mercearias, padarias, leitarias, etc.), enquanto o interior foi organizado segundo plataformas cortadas “por ruas que marginam quase toda a superfície, destinando-os à venda de produtos hortícolas, frutas e legumes”, reservando-se uma área para bancadas de peixe. Ao fundo, estava a venda de ovos, aves, flores e frutas tropicais.

O edificio foi pensado para que a ventilação e iluminação natural fossem permanentes, com vãos com caixilhos basculantes, garantindo o conforto de comerciantes e consumidores. A drenagem e esgotos do Mercado foram planeados, estando cada plataforma dotada de duas ou três sarjetas. As paredes interiores eram revestidas com lambris de azulejo, de fácil lavagem, e o Mercado dispunha, ainda, de um poço, para acesso à água (CML/DMAC, 1995: 18).

³⁷⁹ O Mercado de Campo de Ourique ocupa um quarteirão delimitado pela Rua Francisco Metrass (a Norte), Rua Padre Francisco (a Sul, que o separa do conjunto da Igreja do Santo Condestável), Rua Coelho da Rocha (a Nascente), para onde tem a fachada principal, e Rua Tenente Ferreira Durão (a Poente).



Figura 5.56 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Campo de Ourique, em 1950 (Lx Interativa).

Figura 5.57 – O Mercado de Campo de Ourique (1972) Vasco Gouveia de Figueiredo. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/VGF/001988).

Figura 5.58 – O Mercado de Campo de Ourique: interior (1972) Vasco Gouveia de Figueiredo. Arquivo Municipal de Lisboa (PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/VGF/001996).

Houve uma preocupação significativa de projecto, de que o Mercado de Campo de Ourique tivesse elementos coloridos, de cores garridas e complementares, como descreve Emilia Velasco:

“Os fundos das pilastras revestidos de azulejos de cor amarela palha contrastam com o verde dos caixilhos, o branco dos fustes e o vermelho dos capitéis. As cúpulas dos torreões, também forradas de azulejo de cor amarela ocre espelham vivamente quando incide a luz solar, produzindo então um efeito pleno de cor e brilho. Os beirais e sobre-beirais pintados de zarcão e os topos de branco, em contraste, provocam uma linha sinuosa de efeito decorativo bastante interessante. Utiliza apenas o jogo claro-escuro nos torreões que encimam as portas e montras e escolhe cores de tons garridos, numa combinação harmoniosa.” (CML/DMAC, 1995: 19)

Em 1959, Campo de Ourique — e o seu Mercado — passou para a gestão administrativa da Freguesia de Santo Condestável, criada em Maio de 1934. A 17 de Agosto de 1973, terminou a concessão de exploração do Mercado, passando este para a administração municipal (CML/DMAC, 1995: 21). A CML entende, então, como necessária uma intervenção significativa no edifício para o adaptar às novas exigências da distribuição alimentar e ao crescimento demográfico do bairro.

O Projecto de Remodelação, Demolição e Ampliação do Mercado, datado do final da década de 1970, foi dos arquitectos Daniel Santa Rita, Alberto Oliveira e Rosário Vernade, e as obras duram toda a década de 80, até à inauguração, a 11 de Novembro de 1991. O princípio geral foi manter a traça original, conjugando uma nova linguagem com a existente. Fizeram-se ampliações na ala sul, mantendo a lógica de organização inicial, com a nave central rodeada de lojas, e a composição arquitectónica, marcada nos cantos e entradas no edifício (CML/DMAC, 1995: 23). O edifício passa a ter 3354 m² de área edificada e 1578 m² de área comercial (CML, 2016a: 106).

O Mercado ficou, então, organizado em duas naves: a principal, já existente, e uma nova nave do peixe, separadas por uma parede em quadrícula — que dispõe de seis blocos com 66 lugares, permitindo uma boa circulação, e está equipada com bancas de 1.80 m de comprimento, com possível adaptação a balcões frigoríficos (CML/DMAC, 1995: 24). Nos cantos, localizam-se 12 lugares para criação.

Os torreões a Sul passaram a ser ocupados por lojistas, enquanto nos torreões a Norte se mantiveram os anteriores talhos. As 29 lojas existentes no mercado incluíam, então, 20 talhos (incluindo salsicharia e miudezas), 3 peixarias, uma loja de ovos e criação, uma charcutaria, uma mercearia, um snack-bar, uma sapataria e uma loja de embalagem (CML/DMAC, 1995: 24).

O edifício passou a ter uma nova porta a Poente, que funcionava também como acesso de serviço, e uma nova porta a Sul, idealizada como nova entrada principal, ladeada por duas escadas em caracol, de acesso à cave e ao andar superior. Foram feitos vários melhoramentos³⁸⁰. Após esta intervenção, na década de 1990, era um dos mais bem-sucedidos mercados da capital (CML/DMAC, 1995: 25).

³⁸⁰ A cobertura foi reparada, os vidros substituídos por lanternins, os algerozes substituídos, as paredes exteriores reparadas e rebocadas, os acabamentos uniformizados, o pavimento substituído, as caixilharias reparadas, instalada uma nova rede de distribuição de água, e todo o interior e exterior pintados. Foram, igualmente,

Contudo, em 2010, já se verificava um declínio na ocupação dos lugares de venda. Nesse ano, a área da peixaria foi remodelada e redimensionada, criando-se uma nova zona de estar e quatro novos espaços de armazenamento (CML, 2016a: 106). Também os 8 sectores da área dos hortofrutícolas estava parcialmente desocupada, situação que levou a CML a desenvolver uma nova abordagem.

“Por ser um edifício histórico e emblemático da cidade, procurou-se introduzir no Mercado de Campo de Ourique um conceito de grande sucesso em Madrid — Mercado de San Miguel, aliando as suas características tradicionais com a nova dinâmica, maior funcionalidade, de modo a atrair um público mais heterogéneo e assim aumentar os níveis de afluência, disponibilizando à cidade no seu todo e aos seus visitantes um Mercado moderno.” (CML, 2016a: 106)

Cerca de metade da nave de hortofrutícolas foi, então, em 2013, concessionada à MCO (fig. 5.59), por 20 anos, para instalação de espaços de restauração — marisqueira, champanheria, bar, café, empadaria, restauração americana, japonesa e italiana, para além de hamburgueria, petiscaria, gelataria, doçaria, pastelaria, charcutaria... — num total de 16 quiosques (Figueiredo, 2014: 10). Estes espaços convivem com as tradicionais bancas de fruta, legumes, flores, peixe e talhos que, entretanto, passaram a funcionar com horários mais alargados, até ao final da tarde e mesmo ao Domingo.

Pretendia-se, ainda, gerar sinergias entre os quiosques e as bancas tradicionais (fig. 5.60 e 5.61), privilegiando-se a aquisição dos produtos, necessários à preparação das refeições nos espaços de restauração, no próprio mercado (Figueiredo, 2014: 10). Contudo, nem sempre isto ocorre.

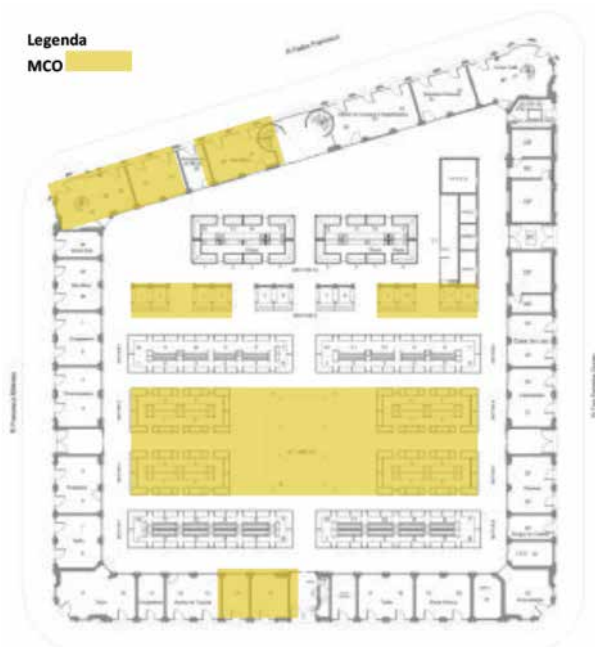


Figura 5.59 – Mercado de Campo de Ourique: planta do regime de concessão à COM (CML, 2016: 147).

efectuadas melhorias nas infraestruturas, nos serviços de apoio, vestiários, instalações sanitárias e arrecadações, localizados na cave, e na administração, no primeiro piso (CML/DMAC, 1995: 25).

No âmbito da reabilitação do Mercado de Campo de Ourique para este novo modelo, foram, ainda, recuperados os alçados, instalados toldos e cortinas verticais nas bancas de hortofrutícolas e criação, ampliação da casa do lixo e reabilitadas as instalações sanitárias e vestiários (CML, 2016a: 106). O edifício foi todo pintado de branco e alterada a imagem gráfica dos vários estabelecimentos.

Se, em 2012, a taxa de ocupação do Mercado se encontrava nos 47%, após a intervenção, em 2016, encontrava-se nos 78% e em crescimento. Contudo, a actividade predominante era a restauração e bebidas (51%), enquanto os produtos não-alimentares representavam 22%, pelo que o comércio de alimentos se limitava a 27% — com destaque para os hortofrutícolas (21%), peixe fresco (14%), e produtos gourmet (12%) (CML, 2016a: 106).

Actualmente, o Mercado de Campo de Ourique continua a operar segundo este modelo, com lojas diversas na sua periferia, abertas para a rua, ligadas também ao interior do Mercado (churrasqueira, lavandaria, arranjos de costura, peixaria, talhos, congelados, lojas, etc.), enquanto o torreão Sudeste é ocupado por uma padaria artesanal (Gleba). A nave de peixe, virada a Sul, continua em funcionamento, bem como diversas bancas de hortofrutícolas e flores, que convivem com os quiosques do Mercado.



Figura 5.60 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado de Campo de Ourique © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.61 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado de Campo de Ourique © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado de Arroios (1942)

O Mercado de Arroios foi inaugurado dia 1 de Março de 1942, no Bairro dos Actores, localizando-se entre a Praça do Chile e a Alameda, na Rua Ângela Pinto. Veio substituir o antigo Mercado do Poço dos Mouros, existente desde 1927 (CML/DMAC, 1996: 13), mas que se considerava já não oferecer condições higiénicas. Inicialmente classificado como mercado retalhista, veio a desempenhar funções de mercado abastecedor de legumes, passando à categoria de mercado misto (Branco, 2014: 25).

Com projecto do arquitecto Luís Benavente, é um edifício isolado, com uma planta poligonal, com dois pisos (piso térreo e cave) e quatro entradas nas ruas adjacentes (fig. 5.63). É um dos maiores mercados existentes na cidade, com 5090 m² de área edificada e 1971 m² de área comercial (CML, 2016a: 96), e chegou, mesmo, a ser um dos maiores do país (Inácio, 2016: 38). Dispõe de uma área de administração, arrecadações, vestiários, instalações sanitárias e cozinha.

Todo o edifício é construído em estrutura de betão armado, visível no seu interior (fig. 5.64). É dotado de bancas de mármore, com pontos de água, e boa iluminação e ventilação, garantidas por mais 1270 m² de superfícies envidraçadas. No centro, dispõe de uma rotunda de mármore, que tinha com quatro fontes e canteiros funcionais. Na cave, localizava-se, inicialmente, um matadouro — característica inovadora aquando da sua abertura (CML/DMAC, 1996: 14-16).

Em 2016, estimava-se que 48% da sua área comercial estivesse afectada ao comércio de hortícolas e frutícolas, 16% a peixe fresco, 5% a padaria, 5% a produtos congelados, e 7% a restauração e bebidas, enquanto numerosas outras actividades (charcutaria, talho, criação, produtos gourmet, flores, produtos não alimentares, etc.) ocupavam entre 1 e 3% cada (CML, 2016a: 96).

Em 2017, ao fim de dois anos, foi concluída uma intervenção geral do edifício, com remodelação dos postos de venda, substituição do pavimento, pintura do interior, nova rede de águas e melhorias na acessibilidade. Abriu, em Janeiro desse ano, com 20 novas lojas e restaurantes, um espaço para eventos, um ‘espaço criança’, circo, visitas guiadas e feiras temáticas. Por ocasião da inauguração, foi aí oficialmente apresentada a marca Mercados de Lisboa, que passou a unir, sob um mesmo símbolo, os mercados da cidade (Cardoso, 2017).



Figura 5.62 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Arroios, em 1950 (Lx Interativa).

Estava, então, prevista a instalação de uma estufa, para cultivo de alimentos em sistema hidropónico, na cobertura do Mercado (CML, 2017a: 97), que estaria associado a um serviço educativo para crianças. Os vegetais produzidos seriam vendidos à consignação no Mercado, com raíz, para que pudessem ser replantados (em caso de devolução), e evitar assim desperdício. O projecto, desenvolvido pela *Lisbon Farmers* (arquitecto Ricardo Vicente) com o apoio da Junta de Freguesia de Arroios, acabou por não avançar, por falta de fundos e alteração de executivo.

Actualmente o Mercado dispõe de um conjunto de lojas a toda a volta, incluindo talhos, restaurantes (como o Mezze, projecto da associação Pão-a-Pão para formação e integração de refugiados do Médio Oriente) e cafés, uma churrasqueira, a mercearia Zaytouna, uma companhia de seguros, e uma loja de discos, entre outros. É um Mercado caracterizado pela sua vitalidade, parte da qual pela presença de cerca de 60 nacionalidades na freguesia, actuando como um espaço multicultural (Inácio, 2016: 38).



Figura 5.63 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Arroios © Mariana Sanchez Salvador.

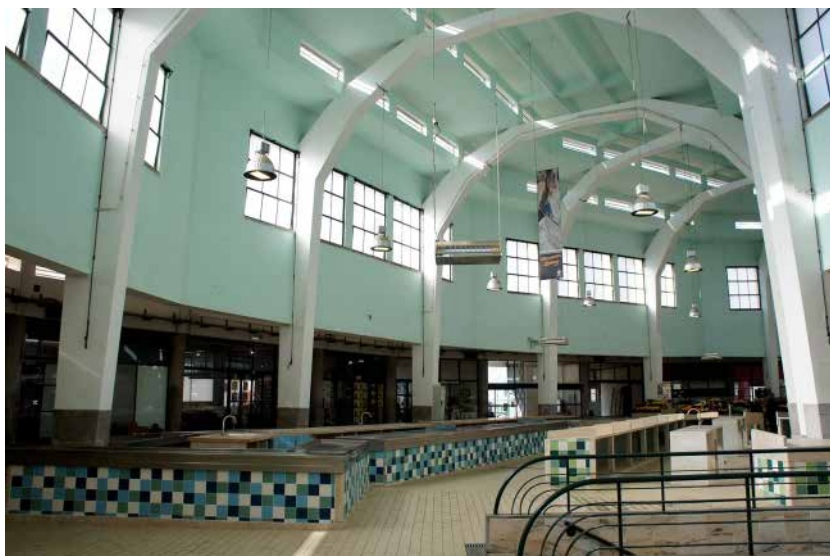


Figura 5.64 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado de Arroios © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado do Forno do Tijolo (1956)

O Mercado do Forno do Tijolo abriu ao público a 10 de Janeiro de 1956, com projecto do arquitecto José de Magalhães. Localizado na Rua Maria da Fonte, em Arroios, o seu recinto é composto por cinco edifícios (A, B, C, D e E), fisicamente separados, mas que funcionam como um todo. Assim, a sua área total é de 9627 m², com 3235 m² de área edificada e 1770 m² de área comercial.

O edifício A era originalmente composto por 11 lojas. Contudo, foi reabilitado, em 2014, constituindo-se como um mercado de pequenas dimensões (6 lugares de hortofrutícolas e 4 de peixe). Alguns destes comerciantes provieram do edifício B que, em 2006, foi parcialmente concessionado à LIDL & Cia, por 20 anos, para instalação de um supermercado com 1123 m². O restante espaço do edifício é ocupado por 17 lojas, que circundam uma nave (cerca de 1000 m²), onde foram introduzidos usos lúdico-culturais, como o Mercado das Culturas. No edifício C, em 2013, foi instalado o FABLAB, espaço de fabricação digital e prototipagem. O edifício D é ocupado pelo Pólo dos Anjos, da Junta de Freguesia, instalado na sequência da reforma administrativa da cidade. Por fim, no edifício E, localiza-se a zona técnica de todo o complexo e uma loja dos CTT. Além disso, o Mercado dispõe de instalações sanitárias e de estacionamento (CML, 2016a: 97).

Em 2016, a ocupação do Mercado do Forno do Tijolo situava-se nos 86%, sendo 39% da sua área comercial ocupada por hortofrutícolas, 11% por peixe fresco, 11% por artigos de vestuário e calçado, e com as restantes actividades a ocuparem cerca de 6% cada: talho, padaria, produtos congelados, outros alimentares, restauração e bebidas, flores, e outros não-alimentares (CML, 2016a: 97).

. Mercado de Alvalade Sul (1958)

O Mercado de Alvalade Sul existe na cidade desde 1958, em parte da zona de estacionamento da Rua Antero de Figueiredo, no Bairro das Estacas, em Alvalade. A sua abertura, conjuntamente com os mercados de levante da Mouraria e da Penha de França, deveu-se à demolição do Mercado da Praça da Figueira e a consequente necessidade de realojar os seus comerciantes, constituindo-se como soluções provisórias. Actualmente, o Mercado de Alvalade Sul é o único mercado ‘de levante’ ainda em funcionamento, com periodicidade diária, de 2^a feira a sábado.

Até 2017, funcionava como um conjunto de bancas, montadas ao nascer do sol, com recurso a toldos e estruturas provisórias, ao ar livre, e desmontadas todos os dias (Cerejeiro & Pina, 2022a: 28; Boaventura, 2016b). Disponha de um pavilhão de apoio, que funcionava como arrecadação (chapéus de sol, tabuleiros, cavaletes, etc.). Tinha uma área total de 155 m² (dos quais 63 m² afectos ao pavilhão), sendo composto por 13 lugares de venda, nos quais os produtos hortofrutícolas representavam 69% da oferta comercial, os artigos de vestuário 23% e as flores 8% (CML, 2016a: 92).

No entanto, em 2015, face ao declínio em que o Mercado havia entrado, discutia-se o seu futuro, a sua relevância e a possibilidade de encerramento, com transferência dos comerciantes para o Mercado

de Alvalade Norte, próximo e com espaço para os albergar. Apesar de ser a hipótese que faria sentido, em termos de viabilidade económica, após discussão pública com a população, a Junta de Freguesia de Alvalade considerou que esta não deveria ser a única dimensão contemplada, valorizando a preservação da memória, a sua dimensão local e o contributo para a qualidade de vida dos residentes do bairro (Boaventura, 2016b). Era, contudo, essencial melhorar as suas condições, modernizar o espaço e melhorar a sua relação com a envolvente.

Assim, foi submetida uma proposta ao Orçamento Participativo (edição de 2014), com um projecto de requalificação do arquitecto Rui Mendes, intitulado ‘Mercado Jardim – O Mercado de Levante do Bairro das Estacas’, e que foi vencedora (CML, 2016a: 92). A intervenção ficou concluída em Dezembro de 2017, tendo, desde então, sido rebaptizado como *Mercado Jardim* (CML, 2017a: 97).

Segundo o projecto, o Mercado de Levante de Alvalade Sul passava a dispor de uma estrutura de cobertura fixa, sob a qual se dispunham os pontos de venda, que a atravessavam de um lado ao outro. Pretendia-se melhorar as condições de trabalho dos comerciantes, sem comprometer o seu carácter de levante (Boaventura, 2016b). Fora do horário de funcionamento, a estrutura seria encerrada. Desde então, esta estrutura foi transformada, com encerramento dos vãos com superfícies envidraçadas e outro tipo de intervenções que vieram alterar o seu carácter *de levante* (fig. 5.66).



Figura 5.65 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Alvalade Sul, em 1970 (Lx Interativa).



Figura 5.66 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Alvalade Sul © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado do Bairro Padre Cruz (1962)

Projecto do arquitecto Carvalho Garcia, o Mercado do Bairro Padre Cruz integrou a fase inicial de construção desse bairro, em Carnide, conjuntamente com escolas, capela, salão de festas, zona desportiva e centro social. Ocupou a área de implantação de uma antiga casa agrícola. Tem 836 m² de área edificada e é constituído apenas por lojas, num total de 17 (CML, 2017a: 108).

O Mercado é composto por dois volumes. No volume maior, mais antigo, com duas águas, um corredor central organiza os vários espaços de venda. O volume mais pequeno é composto por estabelecimentos maiores, directamente abertos para o exterior, tendo acesso exclusivo pelas traseiras do mercado (Leal, 2011: 51). Além das lojas, dispõe de uma área de administração, vestiários, instalações sanitárias e arrecadações (CML, 2017a: 108).

Localiza-se num dos principais acessos ao bairro, e na charneira entre uma área de habitações multi-familiares (Bairro Novo, a Oeste), e uma de pequenas moradias unifamiliares (Bairro de Alvenaria, a Este)³⁸¹, agregando diferentes residentes e actividades (Leal, 2011: 49). Continua a ser frequentado, principalmente pelos residentes mais antigos. Contudo, dada a sua fachada fechada para a via principal, mantém um carácter de passagem, com a maior parte da vivência do Mercado a ocorrer nas traseiras.

O comércio alimentar representa apenas uma pequena porção da sua oferta — em 2016, os produtos horto-frutícolas, a padaria, a mercearia, o peixe fresco e a charcutaria representavam apenas 6% do total cada um (CML, 2017a: 108). Já a prestação de serviços totalizava 24% da sua oferta, a restauração e bebidas 18% e outros usos não alimentares outros 18%. Além disso, 4 lojas haviam sido cedidas à Associação de Moradores do Bairro Padre Cruz para lavandaria social e lojas solidárias.

Em Setembro de 2021, o mercado ocorria de forma provisória, num conjunto de contentores pré-fabricados, do outro lado da rua, situação que se mantinha em Abril de 2022.



Figura 5.67 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Bairro Padre Cruz, em 1970 (Lx Interativa).

³⁸¹ Numa fase inicial, privilegiou-se a construção habitações de um ou dois pisos, enquanto, após 1975, o foco recaiu sobre a construção em altura, com edificios até 4 pisos. Na década de 1990, foram construídos mais de uma centena de blocos multi-habitacionais com 5 a 6 pisos de altura (Leal, 2011: 53-54).

. Mercado da Encarnação Norte (1963)

O Mercado da Encarnação Norte inaugurou a 20 de Outubro de 1963, localizando-se na Praça do Norte, na freguesia dos Olivais. Em 1993, foi alvo de uma remodelação profunda, para possibilitar a integração de vendedores ambulantes que praticavam a sua actividade no Aglomerado da Quinta do Morgado (CML, 2016a: 118). Com projecto do arquitecto Fernando da Costa Belém, o edifício tem dois pisos, organizados em torno de um pátio rectangular. No piso térreo, localizam-se 13 lojas, com acesso directo para a rua, enquanto no piso superior se localizam a peixaria, os produtos hortofrutícolas e uma galeria comercial de 20 lojas, permitindo horários distintos. O Mercado tem um horário alargado, estando aberto de 2^a a 6^a até às 19h00, e sábado até às 14h00 (CML, 2016a: 118).

Com uma área edificada de 2518 m² e uma área comercial de 1132 m², dispõe, ainda, de uma área de administração (22 m²), arrecadações (35 m²), vestiários (59 m²) e instalações sanitárias. Cerca de 56% da sua área comercial estava afectada a produtos alimentares, em 2016, incluindo hortofrutícolas (39%), peixe fresco (5%), e talho, charcutaria, criação, congelados, padaria e mercearia (2% cada). Os restantes 44% eram ocupados por restauração e bebidas (6%), diversos serviços, artigos para o lar, vestuário e calçado (13%), flores, etc. Na altura, 20 dos seus 50 lugares de venda estavam vagos.



Figura 5.68 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Encarnação Norte, em 1970 (Lx Interativa).



Figura 5.69 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Encarnação Norte © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado da Encarnação Sul (1963)

O Mercado da Encarnação Sul abriu dois meses depois do seu homónimo Norte, a 20 de Dezembro de 1963, com projecto do mesmo arquitecto. Localiza-se na Praça das Casas Novas, também na freguesia dos Olivais, no extremo oposto do Bairro da Encarnação. Tem uma planta rectangular, organizando-se as lojas em torno de uma ampla nave central, onde se dispõem os lugares de venda. A sua área edificada totaliza 2078 m² e a área comercial 898 m², dispendo de uma área de administração (104 m²), arrecadações (12 m²), vestiários (31 m²), cozinha (12 m²) e instalações sanitárias.

Foi objecto de uma intervenção de requalificação profunda, em 1996, na qual se procedeu à remodelação dos espaços comerciais e à construção de 17 novas lojas. Actualmente, conta com 23 lojas e 29 lugares de venda. O sector alimentar era, em 2016, maioritário (58%), incluindo hortofrutícolas (37%), peixe fresco, talho e criação (5% cada), bem como congelados, padaria e mercearia (2% cada). A restante oferta totalizava 42% da sua área de venda e incluía uma loja dos CTT. Este mercado conta, igualmente, com um horário alargado (CML, 2016a: 119).



Figura 5.70 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Encarnação Sul, em 1970 (Lx Interativa).



Figura 5.71 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado da Encarnação Sul © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado de Alvalade Norte (1964)

O Mercado de Alvalade Norte localiza-se na Avenida Rio de Janeiro, em Alvalade. Inaugurado a 31 de Julho de 1964, teve projecto do arquitecto Fernando da Costa Belém — o mesmo dos Mercados da Encarnação Norte e Sul. Segundo a CML (2016a: 91), distingue-se, na cidade, “pelas suas características arquitetónicas, dimensão e localização privilegiada”.

O Mercado, um dos maiores da cidade, tem uma área edificada de 6290 m² e uma área comercial de 3449 m², dispondo, ainda, de uma área de administração (132 m²), arrecadações (116 m²), vestiários (68 m²), casa do lixo (36 m²) e instalações sanitárias (CML, 2016a: 91). O seu estacionamento, construído em 2001, tem capacidade para 100 viaturas (4050 m²), anexo à zona de cargas e descargas.

“É constituído por uma grande nave central onde estão instalados os tradicionais lugares de venda de pescado e de hortofrutícolas, bem como os produtos congelados. As lojas e pequenos stands distribuem-se por toda a zona circundante.” (CML, 2016a: 91)

Em 2001, parte do seu espaço (1350 m²) foi concessionada à LIDL & Cia, por 20 anos, para instalação de um supermercado. O Mercado foi alvo de obras de manutenção, em 2011 e 2012 (CML, 2016a: 91), e de uma outra remodelação, em 2017 (CML, 2017a: 97).

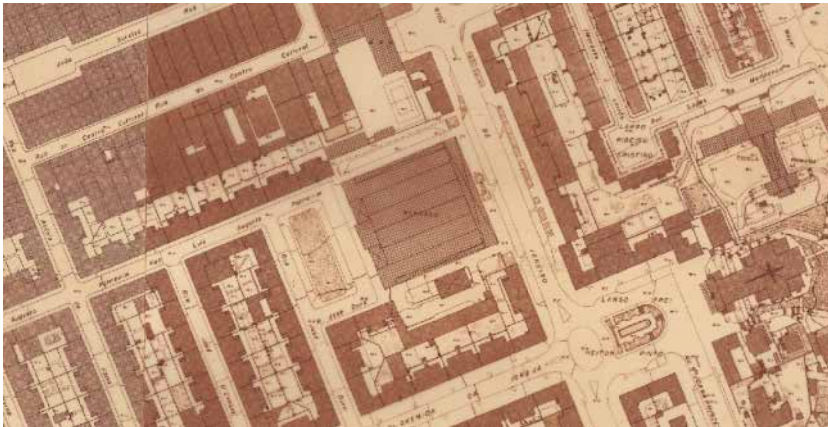


Figura 5.72 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Alvalade Norte, em 1970 (Lx Interativa).



Figura 5.73 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Alvalade Norte © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.74 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado de Alvalade Norte © Mariana Sanchez Salvador.

Em 2016, a sua taxa de ocupação encontrava-se nos 73% (dos 162 lugares de venda, 40 estavam vagos, e das 42 lojas, 15 estavam vagas). O comércio de produtos alimentares era, claramente, maioritário, totalizando 87% da sua área de venda — incluindo hortofrutícolas (35%), peixe fresco (35%), congelados (11%), talho e charcutaria (2% cada), e padaria e criação (1% cada) (CML, 2016a: 91). O restante totalizava 13% da oferta.

. Mercado do Lumiar (1967)

O arquitecto Fernando da Costa Belém foi, igualmente, autor do projecto do Mercado do Lumiar, inaugurado a 24 de Janeiro de 1967, na Alameda das Linhas de Torres. Tem uma dimensão média, com 1560 m² de área edificada e 1210 m² de área comercial (CML, 2016a: 110). Na sua fachada principal, encontram-se painéis de azulejo alusivos aos produtos vendidos, de autoria de Teresa Cortez.

O Mercado organiza-se em torno de uma grande nave central, onde se localizam os lugares de hortofrutícolas (39%, em 2016), com as pequenas lojas de peixe ao longo das laterais (22%) e restantes lojas nos topos. Entre os produtos alimentares vendidos, incluíam-se, ainda, os produtos congelados, talho, charcutaria e padaria (6% cada), enquanto a restauração ocupava 6% e os usos não-alimentares outros 12%, em 2016, altura em que a sua taxa de ocupação rondava apenas 41% (CML, 2016a: 110).

O Mercado do Lumiar tem vindo a ser alvo de diferentes intervenções de requalificação, em 2007, 2009 e 2010. Anos depois, contudo, houve uma transformação significativa do seu carácter, já no âmbito do Plano Municipal. Através de uma parceria entre a CML, a Junta de Freguesia do Lumiar e a Associação Portuguesa de Agricultura Biológica (Agrobio), este passou a ser o primeiro mercado especializado em produtos biológicos (a nível nacional), com componente grossista e retalhista (CML, 2018c; CML, 2017a: 97). O novo e renovado Mercado do Lumiar + Bio reabriu ao público no início de Julho de 2018, contando com produtos exclusivamente nacionais, e predominantemente da região do Oeste, cultivados em modo biológico e de forma sustentável (CML, 2018c).

“A reabertura, disse o presidente da autarquia, ‘representa um novo ciclo, uma nova vida dos Mercados de Lisboa’. Este é um mercado ‘diferente’, que oferece algo que hoje ‘todos nós valorizamos: alimentação de qualidade, alimentação de proximidade, na qual nós conhecemos o rosto de quem produz, o local onde se produz, e aquilo que vamos colocar nas nossas mesas’.” (CML, 2018c)

Esta transformação do Mercado sinaliza uma nova tendência de consumo na cidade, que será explorada em maior detalhe na secção das Paisagens Alimentares Alternativas de Lisboa.

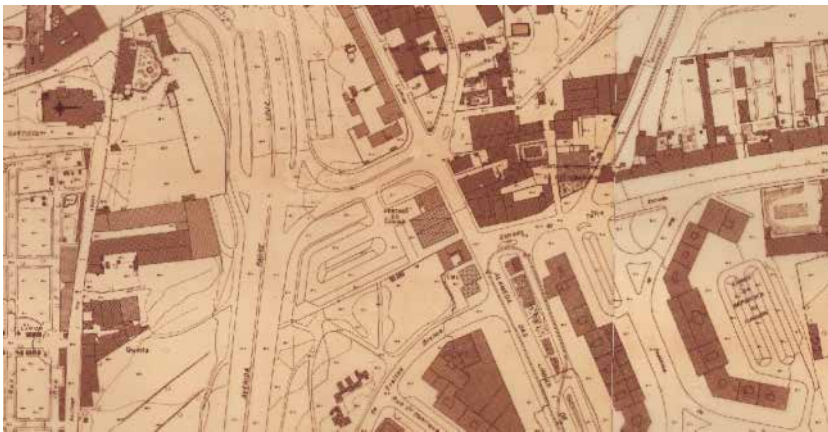


Figura 5.75 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Lumiar, em 1970 (Lx Interativa).



Figura 5.76 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Lumiar © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.77 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado do Lumiar © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado de Olivais Sul – Célula B (1967)

O Mercado de Olivais Sul – Célula B, inaugurado a 20 de Junho de 1967, teve projecto de Maria Carlota Zuquete. Originalmente construído como mercado provisório, é um edifício pequeno, com 854 m² de área edificada e 495 m² de área comercial. Em 1991, foi objecto de remodelação e ampliação, para albergar os vendedores ambulantes das imediações. Os lugares de venda (79 lugares) organizam-se numa grande nave central, em torno da qual existem 15 lojas, com espaços de circulação reduzidos (CML, 2016a: 120). Em 2016, tinha uma taxa de ocupação de 74%, sendo maioritário o comércio de hortofrutícolas (65%), além do peixe fresco (9%), talho (3%), padaria (3%), criação (2%), charcutaria (2%) e outros usos alimentares (2%). Os usos não-alimentares ocupavam 14% do espaço.

. Mercado de São Domingos de Benfica (1967)

O Mercado de São Domingos de Benfica, do arquitecto Carvalho Garcia, inaugurou a 4 de Julho de 1967. O edifício quadrangular está organizado em três níveis. No piso térreo, existem 41 lugares de venda numa zona central, rodeados por 17 lojas. Apesar da intervenção realizada em 2011 (pintura, recuperação de fachadas, impermeabilização, isolamento térmico, rede de águas, etc.), em 2016, o mercado encontrava-se em declínio, com ocupação de apenas 40% (CML, 2016a: 130). Dedicava-se, então, quase exclusivamente ao comércio de produtos alimentares — hortofrutícolas (39%), produtos congelados (22%), peixe fresco (13%), talho (4%) e charcutaria (4%).

No âmbito do Plano Municipal, previa-se que se tornasse o ‘mercado da inovação’, com incubadora de negócios de arte e produção, a par do mercado tradicional. Em 2017, o projeto havia sido aprovado pela CML, e o concurso para a obra, da Junta de Freguesia, estava a decorrer (CML, 2017a: 97). Não se conhecem desenvolvimentos desta iniciativa.

. Mercado de Olivais Sul – Célula E (1968)

Tal como o mercado da Célula B, o Mercado de Olivais Sul – Célula E, teve projecto da arquitecta Maria Carlota Zuquete, inaugurando seis meses mais tarde (19 de Janeiro de 1968). Com uma área edificada de 1173 m² e uma área comercial de 471 m², tinha, igualmente, carácter provisório e uma aparência muito semelhante. Os seus 30 lugares de venda estão dispostos numa nave central, em torno da qual se organizam as 14 lojas. Apesar de ter sido alvo de obras de remodelação e ampliação em 1992, foi perdendo comerciantes e, em 2016, a sua taxa de ocupação era de 57%, com 18 lugares de venda e 1 loja vagos. O peso dos produtos alimentares também era mais fraco, ainda que maioritário, totalizando 56%, entre hortofrutícolas (12%), padaria (12%), congelados (8%), talho (8%), peixe fresco (4%), charcutaria (4%), mercearia (4%) e produtos *gourmet* (4%). Os usos não-alimentares ocupavam 36% do espaço existente (CML, 2016a: 121). Actualmente quase não tem actividade alimentar.



Figura 5.78 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Olivais Sul – Célula B, em 1970 (Lx Interativa).



Figura 5.79 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Olivais Sul – Célula B © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 5.80 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de São Domingos de Benfca, em 1970 (Lx Interativa).



Figura 5.81 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de São Domingos de Benfca © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado de Benfica (1971)

O Mercado de Benfica, localizado na Rua João Frederico Ludovice, é consideravelmente maior e mais dinâmico do que o seu vizinho em São Domingos de Benfica. O primeiro inaugurado na década de 1970, abriu ao público a 19 de Outubro de 1971.

O projecto foi da autoria do arquitecto Fernando da Costa Belém, autor dos mercados da Encarnação e de Alvalade Norte. Com uma área edificada de 4758 m² e área comercial de 2061 m², organiza-se como uma grande nave circular, com 80 lugares de venda ao centro e 27 lojas a toda a volta. No exterior, encontram-se, ainda, 71 lugares de venda, essencialmente de vestuário, calçado e quinquilharias, de vendedores ambulantes relocalizados na década de 1990 (CML, 2016a: 104). Isto faz com que o peso dos produtos alimentares na actividade comercial do Mercado fosse, em 2016, minoritário (35%), predominando os hortofrutícolas (14%), o peixe fresco (8%) e o talho (5%).

Ao longo das últimas décadas, o Mercado foi alvo de diversas melhorias, incluindo a remodelação da rede de águas, melhoria de acessos, criação de espaço para recolha selectiva de lixo, reparação de pavimentos e paredes, recuperação e remodelação da cobertura e das instalações sanitárias, etc. Em 2016, o Mercado de Benfica tinha 154 comerciantes e uma taxa de ocupação de 86%. No entanto, era considerado pela CML como “um dos melhores ou até o melhor mercado de Lisboa, em termos de procura e afluência de clientes” (CML, 2016a: 104). Foi o Mercado mais dinâmico visitado.



Figura 5.82 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Benfica, em 1970 (Lx Interativa).



Figura 5.83 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado de Benfica © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado da Picheleira (1972)

O Mercado da Picheleira inaugurou a 15 de Março de 1972, estando actualmente inserido na freguesia do Beato. O projecto do edifício inicial foi da autoria do mesmo arquitecto Fernando da Costa Belém; contudo, em 1998, foi alvo de uma remodelação profunda, da autoria do arquitecto Moreira Gomes, com vista à modernização dos sectores do peixe e dos hortofrutícolas, localizados na nave central, e à criação de novas lojas em toda a periferia (CML, 2016a: 102).

Inserido entre edifícios residenciais, o Mercado configura uma frente de rua para a Rua Engenheiro Maciel Chaves. É um edifício pequeno, com uma área edificada de 1243 m² e uma área comercial de 616 m². Em 2016, dispunha de 20 lojas e 27 lugares de venda, mas de apenas 13 comerciantes, evidenciando uma situação de declínio que já se vinha verificando (CML, 2016a: 102).

Aquando da reforma administrativa da cidade, em 2012/2014, a Junta de Freguesia do Beato assinou um protocolo para a gestão do Mercado com a Associação de Comerciantes nos Mercados de Lisboa, como tentativa para inverter a baixa taxa de ocupação (22%) e promover a diversificação da oferta comercial. Em 2016, esta taxa era já de 90%, sendo 64% do mercado utilizado para o comércio de produtos alimentares, 5% para restauração e os restantes 34% em serviços e outros usos (CML, 2016a: 102). O Mercado começou a ser conhecido como Mercado Alfacinha e, desde 2019, passou a ter um horário mais alargado, estando aberto até às 18h00. Contudo, a actividade alimentar não é significativa.

. Mercado de Chelas – Zona J ou do Bairro do Condado (1985)

O Mercado de Chelas – Zona J inaugurou em Junho de 1985, estando integrado no piso térreo de um edifício de habitação, na Avenida João Paulo II. Foi aberto para integrar vendedores ambulantes da zona, tendo uma área edificada de 254 m² e uma área comercial de 188 m² (CML, 2016a: 112). É constituído por pequenas lojas, viradas para um corredor interior, com oferta diversificada. Em 2016, os produtos alimentares totalizavam 54% da sua oferta comercial, com predomínio para os hortícolas (18%), mas tendo também mercearia, padaria, charcutaria e peixe fresco (9% cada). No entanto, destacavam-se os artigos de vestuário e calçado, que totalizavam 27% (CML, 2016a: 112).

É conhecido como Mercado do Bairro do Condado desde uma intervenção de melhoramento, levada a cabo pela Junta de Freguesia de Marvila em 2014, e no âmbito da qual o pavimento foi substituído, as fachadas das lojas recuperadas e pintadas, e substituídas as portas, montras e caixilharias, configurando uma nova imagem (CML, 2016a: 112). Não tem qualquer actividade alimentar, hoje em dia.

. Mercado de Alcântara ou Rosa Agulhas (1987)

O Mercado de Alcântara, ou Rosa Agulhas, inaugurou a 2 de Outubro de 1987, cerca de 32 anos depois do antigo mercado homónimo ter sido demolido. Com projecto dos arquitectos António Marques Miguel e Alberto Oliveira, localiza-se na Rua Leão de Oliveira.

Nos primeiros anos, verificou-se uma taxa de ocupação bastante baixa, pelo que o Mercado foi alvo de obras para reorganização do espaço em 1997 e novamente em 1999 (CML, 2016a: 89). Em 2008, verificavam-se problemas de dispersão comercial e de falta de vitalidade no Mercado, pelo que foi elaborado novo projecto de arquitectura. Todas as lojas interiores e sectores de venda foram concentrados numa das alas do edifício, para aumentar a sua visibilidade, enquanto o espaço libertado na área mais a Norte possibilitou a construção de um supermercado (1244 m²).

As lojas exteriores foram transferidas para a fachada principal, modificando a sua ‘imagem e função’, e a área de serviços de apoio foi reorganizada com vista ao aumento da sua funcionalidade e proximidade ao Mercado. Por fim, o pátio existente foi reduzido, para cerca de metade, configurando agora uma zona ajardinada e outras de esplanada, para aumentar a sua atractividade (CML, 2016a: 89). O Mercado dispõe, ainda, de estacionamento para 23 viaturas.

As obras ficaram integralmente a cargo do concessionário do supermercado (LIDL) e o novo Mercado inaugurou a 13 de Outubro de 2009. Tinha, então, 3872 m² de área edificada e 2161 m² de área comercial, que incluía 20 lojas e 26 lugares de venda, bem como administração (26 m²), arrecadações (53 m²), vestiários (21 m²), cozinha (13 m²) e instalações sanitárias (31 m²). O Mercado integra um Espaço Cidadão, com diversos serviços (Finanças, Segurança Social, IEF, ADSE, CGA, IMT, etc.).

Em 2016, o comércio de produtos alimentares era maioritário, ocupando cerca de 64% da área comercial disponível, com predomínio para os hortícolas (37%), mas tendo também talho e peixe fresco (11% cada) e charcutaria (5%). No entanto, e apesar de todas as intervenções e investimento, o Mercado continuava a ter uma taxa de ocupação baixa: 67% em 2015, e 43% em 2016 (CML, 2016a: 89).

. Mercado do Arco do Cego (1989)

O Mercado do Arco do Cego inaugurou em Maio de 1989, na Rua Reis Gomes, junto ao Campo Pequeno. Com projecto da arquitecta Maria Teresa Madeira, o edifício de 562 m² dispunha de 12 lugares de venda e 5 lojas, no piso térreo, enquanto o primeiro piso estava ocupado por um restaurante. Contudo, perante o decréscimo sucessivo da sua taxa de ocupação (em 2008, apenas 2 lugares e 3 lojas estavam ocupados), o interior do Mercado foi desactivado, transferindo os dois comerciantes que restavam para lojas com acesso directo para a rua. Em 2010, foi aberto concurso de concessão, em troca de obras de reabilitação para o edifício (CML, 2016a: 94). Actualmente, parece estar apenas em funcionamento o restaurante no piso superior (*Mesa do Bairro*), com esplanada na cobertura, e um café no piso térreo (*In-Certo*). O Mercado abandonou, assim, o seu papel tradicional.

. Mercado do Bairro de Santos (1989)

O Mercado do Bairro de Santos inaugurou ao público a 13 de Dezembro de 1989. Com projecto do arquitecto Alberto Oliveira, está integrado num edifício comercial que se desenvolve em dois pisos e duas alas exteriores de lojas, contido pela Rua Cardeal Mercier, Rua Portugal Durão e Rua Soeiro Pereira Gomes. O primeiro piso dispõe de três grandes espaços que, em 2016, estavam ocupados por um restaurante e pela Junta de Freguesia (protocolos de 1996 e 2013). O Mercado em si, com 2336 m² de área edificada e 934 m² de área comercial, localiza-se no piso térreo, com os lugares de venda ao centro (40) e as lojas (28) na periferia (CML, 2016a: 100).

Em 2016, a sua taxa de ocupação era bastante baixa (35%, com 9 lojas e 28 lugares vagos) e dispersa, em termos de sectores comerciais. O sector alimentar ocupava cerca de 45% da área, com hortofrutícolas, peixe fresco e charcutaria (10% cada), e padaria, talho e minimercado (5% cada). Existiam espaços de churrasqueira (5%) e restauração (15%), bem como flores, artigos de vestuário e calçado e artigos para o lar (5% cada), bem como outros usos não-alimentares (20%) (CML, 2016a: 100). No âmbito do Plano municipal para os mercados, previa-se a concessão da exploração de “parte do mercado para instalação de superfície comercial com requalificação do mercado tradicional” (CML, 2017a: 97). Actualmente é ocupado por um supermercado Minipreço.



Figura 5.84 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Bairro de Santos © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado de São Bento (1992)

O Mercado de São Bento inaugurou a 11 de Fevereiro de 1992, no piso térreo do edifício de esquina da Rua Nova da Piedade com a Rua de São Bento. Projecto do arquitecto Melo Carvalheira, foi construído para albergar os vendedores ambulantes da zona. Com 304 m² de área edificada e 246 m² de área comercial, dispõe de 8 lojas (CML, 2016a: 116), todas ocupadas por restauração e bebidas (salsicharia austríaca, comida saudável e geladaria) e produtos gourmet. No piso 1, está instalada uma loja social (184 m²). O Mercado não tem funções de mercado tradicional.

. Mercado do Bairro de São João (1992)

O Mercado do Bairro de São João inaugurou em Maio de 1992, para albergar alguns vendedores ambulantes da zona. Trata-se de um pequeno pavilhão localizado num jardim/prça existente na Rua Virgílio Correia, com 112 m² de área edificada e apenas 31 m² de área comercial (CML, 2016a: 129). Tem apenas um comerciante, que vende hortofrutícolas e charcutaria.



Figura 5.85 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o Mercado do Bairro de São João © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado de Sapadores (1994)

O Mercado de Sapadores, também projecto do arquitecto Alberto Oliveira (como o de Alcântara e do Bairro de Santos), foi inaugurado em Dezembro de 1994, na intersecção da Rua da Penha de França, Rua de Sapadores e Avenida General Roçadas. Foi construído para acolher os vendedores ambulantes da zona, organizando-se o edifício em dois pisos. No primeiro piso, aberto para a Rua da Penha de França, funcionava o mercado propriamente dito, com lugares de peixe e hortofrutícolas e algumas lojas. No piso térreo, viradas para a Avenida General Roçadas, localizava-se um conjunto de lojas independentes, bem como o parque de estacionamento, com 45 lugares (CML, 2016a: 123). Em 2011, o edifício foi alvo de uma remodelação geral, com maior impacto no piso superior.

Em 2016, estimava-se a sua ocupação em 84%, com venda de hortofrutícolas (33%) e peixe fresco (10%). Os espaços de restauração e bebidas totalizavam 14%, a churrasqueira 5%, mas a prestação de serviços era a actividade maioritária, com 38% (CML, 2016a: 123). Tinha, então, 2001 m² de área edificada e 682 m² de área comercial.

Em 2022, não restava qualquer actividade do mercado tradicional, com excepção de uma peixaria. O Mercado de Sapadores dispunha, então, de uma marisqueira, um restaurante asiático, uma pastelaria, uma loja de roupa, um cabeleireiro, uma imobiliária e uma loja de tatuagens, na Avenida General Roçadas, e uma pizzaria, uma churrasqueira, um café, um restaurante chamado Tarsila – Food Art & Fun, na frente para a Rua da Penha de França, enquanto o quiosque era um bar (The Good Place).

. Mercado de 31 de Janeiro (1996)

O actual Mercado 31 de Janeiro veio substituir o antigo mercado homónimo, existente até à década de 1990, e que ocupou os terrenos deixados livres pela demolição do Matadouro Municipal, em 1955. Este novo Mercado, inaugurado a 30 de Abril de 1996, ocupa a frente de rua da Rua Engenheiro Vieira da Silva, a Picoas, entre as Ruas Actor Taborda e Almirante Barroso.

É um edifício de dois pisos, que ainda dispõe de cave, onde se encontram as infraestruturas de apoio, cargas e descargas, vestiários, etc., e parque de estacionamento com 66 lugares. O piso térreo era ocupado pelo sector de hortofrutícolas e lojas de produtos alimentares, enquanto o primeiro piso albergava a peixaria e outras lojas, a administração e um restaurante. Na cobertura do edifício, existia, ainda, um ringue multiusos (1234 m²). Teve projecto dos arquitectos João Paciência, Gonzalez Adalid e Felicísimo Saenz Martinez (CML, 2016a: 98).

Progressivamente, a actividade comercial veio a concentrar-se toda no piso térreo. Em 2016, os produtos alimentares representavam 93% da actividade comercial existente nesse piso, incluindo hortofrutícolas (22%), peixe fresco (32%), congelados (10%), talho (5%), padaria (1%), charcutaria (1%) e outros usos alimentares (2%). Os restantes produtos representavam apenas 7% (CML, 2016a: 98). Novos usos foram introduzidos no piso superior, mantendo-se o restaurante. Desde Setembro de 2019, funciona aí a Loja do Cidadão do Saldanha. Com 8310 m² de área edificada e 2092 m² de área comercial, é um dos maiores mercados da cidade em funcionamento.



Figura 5.86 – Comercialização Alimentar de Lisboa: o interior do Mercado 31 de Janeiro © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercado da Ajuda (2006)

O Mercado da Ajuda foi o único inaugurado no século XXI, em Janeiro de 2006, tendo substituído o antigo mercado da Boa Hora e realojando os vendedores ambulantes que, até então, se concentravam na Travessa da Boa-Hora (CML, 2016a: 87). Desta forma, a freguesia da Ajuda passou a dispor de uma estrutura comercial que oferecia boas condições, quer aos comerciantes, quer aos clientes.

Com uma área edificada de 4320 m², e projecto dos arquitectos Julião Azevedo, Paulo Azevedo, Luís Durão e Luísa Azevedo, o edifício localiza-se entre a Rua Vasco da Gama e o Largo da Boa-Hora à Ajuda. Está encaixado no interior de um quarteirão, nas traseiras da Escola Básica Alexandre Herculano, tendo frentes de rua abertas para a Travessa da Boa Hora à Ajuda e para a Rua Vasco da Gama. No piso 1, encontra-se a área comercial (com 17 lojas e 150 lugares de venda), as instalações sanitárias, câmaras frigoríficas, máquina de gelo e arrecadações. Sobre este, existe um piso superior menor, onde se localiza a administração. No piso 0, encontra-se a área de cargas e descargas e o estacionamento (31 lugares), além dos vestiários dos comerciantes, a recolha selectiva de resíduos e outras arrecadações (CML, 2016a: 87).

Em 2016, dos 150 lugares de venda, 90 estavam destinados à venda de vestuário, calçado e quinquilharias, estando 27 lugares de venda vazios, além de 5 lojas na mesma situação. O Mercado dispunha, então, de 65 comerciantes (CML, 2016a: 87). Actualmente, além da actividade tradicional, o Mercado acolhe um Espaço Cidadão; o Balcão do Comerciante, que apoia os comerciantes nas candidaturas aos apoios municipais e governamentais; e ainda eventos, como exposições temporárias e concertos, ou feiras de roupa e acessórios (Marques, 2022: 17).

Além disso, localizam-se neste mercado o Fórum de Artes e Ofícios da Ajuda, bem como o restaurante Chef Solidário, gerido, e que fornece refeições a famílias carenciadas. É gerido pela associação sem fins lucrativos Agência Nacional de Intervenção Social, sendo uma parceria com a Santa Casa da Misericórdia e a Junta de Freguesia da Ajuda (Marques, 2022: 13-17). Os produtos frescos que abastecem o restaurante são comprados no próprio mercado, enquanto outros são adquiridos aproveitando as promoções dos supermercados locais.

5.4.2. Lojas de Produtos Alimentares (2010)

O comércio alimentar a retalho também sofreu transformações significativas, desde o início do século XX (Salgueiro, 1996; Teixeira, 1996). Até à década de 1960, os estabelecimentos de comércio tradicional distribuíam-se por toda a cidade, mantendo-se na proximidade dos (novos) bairros residenciais e dos respectivos clientes, à medida que a cidade se ia expandindo. Nas zonas da Baixa e das Avenidas Novas, concentrava-se o comércio de maior prestígio — manteigarias, mercearias finas, charcutarias, confeitarias, cafeeiras e garrafeiras.

A partir da década de 1970, esta ‘geografia comercial’ começa a alterar-se, fruto da alteração dos hábitos de consumo, da dispersão do emprego em novos eixos e acessibilidades, e consolidação de novas centralidades na cidade (Carneiro, 2022a: 9; Salgueiro, 1996). Progressivamente, o comércio alimentar vai perdendo importância na Baixa e Avenidas Novas, e ganhando nos bairros residenciais de classe média e média-baixa, como a Almirante Reis/Arroios, Campo de Ourique, e Benfica.

Assiste-se à emergência de novos espaços comerciais, como pequenos centros comerciais em formato de galeria, os primeiros supermercados e cadeias de *franchising*. Nas décadas de 1980 e 1990, surgem os primeiros grandes centros comerciais — com a inauguração do Centro Comercial das Amoreiras, em Setembro de 1985, e do Centro Comercial Colombo, em Setembro de 1997. Estes novos modelos de comércio a retalho, transfiguraram profundamente a Paisagem Alimentar da cidade.

A presença dos supermercados e hipermercados no abastecimento alimentar da cidade tornou-se uma realidade incontornável, desde a década de 1960 (Teixeira, 1996). Estes estabelecimentos oferecem comodidade e poupança (quer de tempo, quer de dinheiro) ao consumidor, albergando uma grande diversidade de produtos alimentares a preços mais acessíveis. Já em 1964, se podia ler na Portaria que veio, primeiramente, regular o funcionamento dos supermercados:

“Há mais de dois anos que vêm sendo instalados em Portugal, particularmente em Lisboa, estabelecimentos de retalho para venda de produtos de consumo doméstico, a que tem sido dado o nome comum de ‘supermercados’. Trata-se de estabelecimentos de dimensão superior à normal dos que antes existiam e existem no sector retalhista, com um sistema de aviamento dos clientes que lhes deixa maior campo de escolha e, sobretudo, lhes poupa o esforço de procurarem em vários estabelecimentos de ramos diferentes os bens de consumo doméstico de que se abastecem, além de permitir que os consumidores adquiram alguns desses bens em períodos em que os não poderiam comprar nos retalhistas especializados respectivos.” (Diário do Governo, 1964: 1637-1638)

O seu funcionamento era, então, regulado por diversos grémios — o “grémio dos retalhistas de mercearia” no caso dos produtos ou géneros de mercearia, e dos “respectivos organismos” para todos os outros produtos — exigindo-se, ainda, um nível de formação mínimo para o gerente do

estabelecimento³⁸². Até à publicação desta Portaria, os supermercados estavam impedidos de vender carne (excepto se mediante alvará específico), o que passou, com este documento, a ser um produto de venda obrigatória (Diário do Governo, 1964: 1638).

Contudo, as suas características fundamentais estavam já definidas: eram espaços maiores (área de exposição e venda não inferior a 200 m²), com os produtos não-embalados em secções diferenciadas, e, principalmente, um regime de venda da maioria dos produtos através de auto-serviço³⁸³ — “como tal se entendendo o sistema em que as mercadorias a vender, convenientemente embaladas e tendo afixado o respectivo preço, se encontram expostas à vista e ao alcance dos clientes, os quais, servindo-se a si próprios, os levam à caixa, colocada à saída, para efectuarem o pagamento global” (Diário do Governo, 1964: 1638). Este era, então, um modelo inovador face ao comércio tradicional, onde muitos produtos eram, ainda, vendidos a granel, medidos e pesados pelos comerciantes.

O novo modelo implicou, naturalmente, novas regras quanto às embalagens e rotulagem, também definidas neste documento, onde se explicitava como requisitos: o nome do fabricante, importador ou distribuidor, a designação dos “produtos que não sejam facilmente identificáveis”, bem como o preço, quer “por unidade de massa ou de capacidade no sistema métrico decimal, e porção contida nas embalagens e respectivo preço de venda”, critérios ainda hoje requeridos.

Actualmente, as cadeias de supermercados contam com numerosos estabelecimentos distribuídos por toda a cidade, com várias dimensões e diferentes ‘conceitos’ — alguns próximos do carácter, localização e dimensão das antigas ‘mercearias de bairro’ (para o desaparecimento das quais contribuíram), enquanto outros apostam na dimensão, quantidade e variedade. São caracterizados por modelos de distribuição concentrados, com centrais de armazenagem regionais que abastecem os diversos estabelecimentos, maioritariamente através de sistemas logísticos baseados na camionagem.

Se, em 1987, o comércio tradicional representava cerca de 74% do volume de vendas, a nível nacional, em 2004 esta percentagem era de apenas 16.7% (Baptista et al, 2014: 13), fenómeno também visível em Lisboa.

“Estes tipos de estabelecimentos são beneficiados pelas alterações dos hábitos de compra, uma vez que respondem melhor às novas exigências dos consumidores. O aumento da importância da compra semanal e quinzenal, a preferência pela realização das compras de forma concentrada e a grande variedade de oferta, tornam propício o surgimento destes tipos de estabelecimentos.” (CML/DMAE, 2004: 72)

³⁸² Os gerentes deveriam ter “como habilitações literárias mínimas, além do exame do 2º grau da instrução primária, o curso geral de comércio ou equivalente” ou pelo menos cinco anos de prática “em estabelecimento comercial de venda ao público de qualquer dos ramos abrangidos pelo supermercado” (Diário do Governo, 1964: 1638).

³⁸³ Curiosamente, esta Portaria constatava que, em Portugal, a poupança de mão-de-obra obtida com este sistema era financeiramente quase irrelevante, “visto tratar-se de um pequeno encargo que pouco pesa nos custos de exploração dos estabelecimentos retalhistas” (Diário do Governo, 1964: 1638).

Ao contrário de outros dados municipais, utilizados nesta investigação para descrever a Paisagem Alimentar de Lisboa, a informação relativa aos estabelecimentos de venda de produtos alimentares não tem vindo a ser actualizada. Efectivamente, ainda que realizado com regularidade (a cada ano ou dois anos) desde 1991, o último *Recenseamento Comercial* data de 2010³⁸⁴, o que configura um desfasamento significativo face à realidade actual. Por outro lado, a quantificação da mudança de uso dentro das actividades comerciais (por exemplo, de cabeleireiro para talho, ou vice-versa) tem, também, vindo a ser dificultada pela implementação do *Licenciamento Zero*, processo de simplificação administrativa e regulatória, como constatado por Luís Miguel Carneiro (2022a: 10). No entanto, os dados constantes do *Recenseamento Comercial 2010* (e anteriores) permitem-nos compreender algumas transformações e tendências da rede de comércio alimentar de Lisboa.

O *Recenseamento Comercial 2010* (ANEXO T) distinguia os estabelecimentos de comércio a retalho (11 339 estabelecimentos), dos de restauração e bebidas (5630 estabelecimentos), de hotelaria e serviços — e dividia os primeiros em Comércio a Retalho Alimentar, Não-Alimentar e Reparações (CML-DMU, 2016: 289). Dentro do Comércio a Retalho Alimentar, considerava o Comércio Especializado (isto é, estabelecimentos cujo foco incide sobre um tipo particular de produtos, como as padarias, talhos, peixarias, etc.) e o Comércio Não-Especializado, onde se incluíam os estabelecimentos cuja oferta é diversificada, como as mercearias, supermercados, etc.

Ao todo, a rede de comércio a retalho de produtos alimentares era composta, em 2010, por 1823 estabelecimentos (fig. 5.87), isto é, um estabelecimento por cada 300 lisboetas, tendo em conta a população residente na cidade, nessa altura³⁸⁵ (INE, 2012: 95). Considerando a informação constante do *REOT 2015* (CML-DMU, 2016: 289), o comércio alimentar representava, então, 16.1% do total de comércio a retalho da cidade (1823 de 11 339 estabelecimentos), a maior queda verificada no Recenseamento Comercial, entre 1995 e 2010. Ocupava 14.87% da área comercial de comércio a retalho (177 976 m² de 1 197 202 m²) e empregava 20.58% do ‘pessoal ao serviço’ neste sector (9592 de 46 603 pessoas). A expressão do emprego no comércio alimentar no total do comércio da cidade tem, aliás, vindo a decrescer — de 20.7% em 2010, para 17.7%, em 2019 (Carneiro, 2022a: 10).

De forma global, os estabelecimentos de comércio alimentar concentram-se ao longo da Avenida Almirante Reis e suas encostas, estendendo-se da Baixa ao Areeiro, e a Alvalade, e ao longo da Estrada de Benfica. Existem focos de concentração nos principais bairros residenciais, incluindo Santo Amaro, Alcântara, Lapa/Santos, Bairro Alto, Campo de Ourique, Campolide, Alfama, Graça e Olaias, e com menos expressão nos bairros que constituem a coroa Norte-Nascente da cidade.

³⁸⁴ No REOT de 2015 (CML-DMU, 2016: 289), explica-se que, a partir de 2011 e até 2013, este tipo de inquérito incidiu apenas sobre determinadas áreas do território — não cobrindo a totalidade da cidade — e que os dados se encontravam, então, em fase de tratamento informático. No entanto, esta situação não se alterou, entretanto.

³⁸⁵ Não foram, para este período, analisadas as relações com a área e população de cada freguesia por a informação constante deste Recenseamento Comercial ser anterior à reforma administrativa das freguesias e, portanto, corresponder a uma realidade bastante distinta da actual.

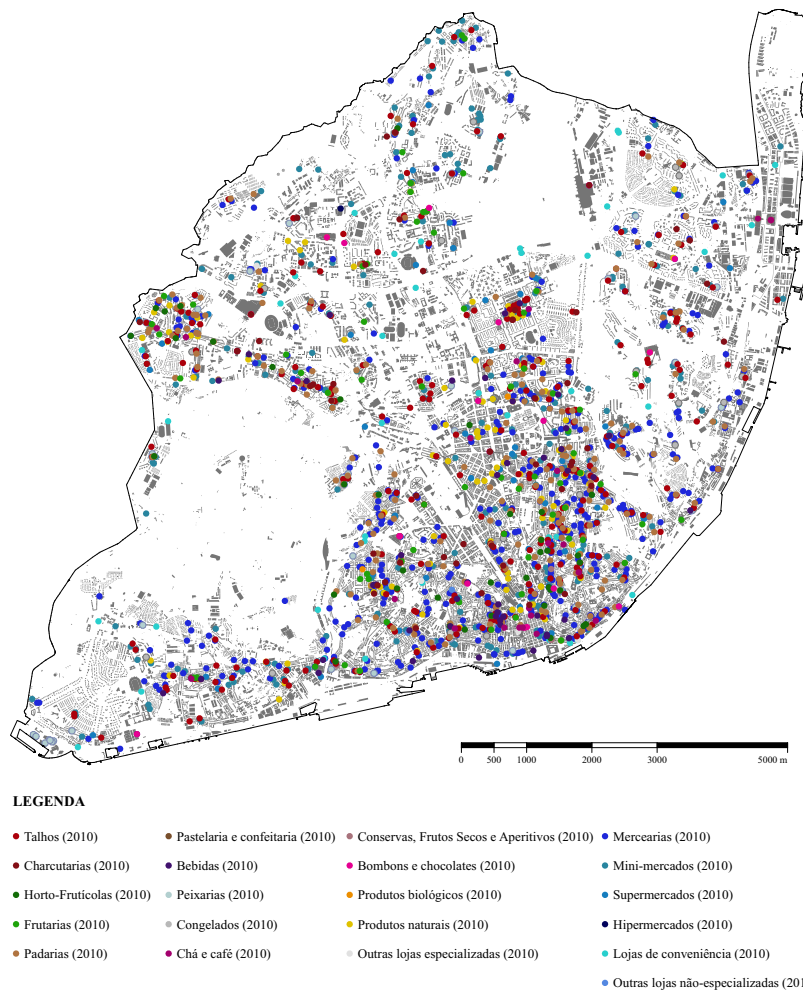


Figura 5.87 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 2010, de acordo com o Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.

Quando consideramos a evolução da distribuição destes estabelecimentos no território, é possível observar que se têm vindo a ‘fechar’ vazios funcionais. Tomando distâncias sucessivas de 100, 250 e 500 metros (cerca de 2, 5 e 10 minutos a pé), é verificamos que, em 1995, algumas zonas não dispunham de oferta comercial, numa lógica de proximidade (fig. 5.88) — como as áreas monofuncionais do Parque Florestal de Monsanto, Aeroporto ou Cidade Universitária, mas também nos bairros de Chelas, Olivais, Telheiras, Bairro Padre Cruz, Carnide e Restelo, bem como aquele que se viria a tornar o Parque das Nações — implicando uma deslocação das suas populações para aquisição de produtos alimentares. Estas áreas constituíam, assim, exemplos de *desertos alimentares* na cidade.

Em 2002, o padrão de distribuição mantém-se quase inalterado, embora com colmatção dos vazios (*desertos alimentares*) antes existentes em Telheiras, Chelas e Olivais, mas mantendo-se, ainda, junto ao Aeroporto, Cidade Universitária, Carnide e Restelo (além de Monsanto) (fig. 5.89). Em 2010, reduzem-se as áreas sem oferta comercial em Carnide e Cidade Universitária, mantendo-se algumas no Parque das Nações e Restelo, e estando completamente colmatadas em Chelas, Olivais, Telheiras e Bairro Padre Cruz (fig. 5.90). A cidade desfrutava, então, de uma rede de proximidade com boa cobertura, com ausência quase total de *desertos alimentares*.

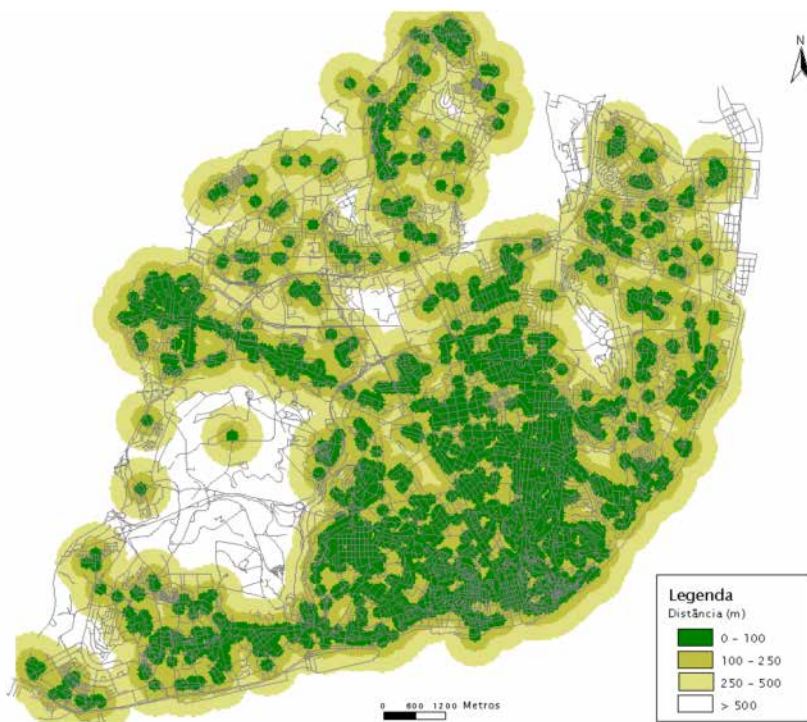


Figura 5.88 – Áreas de influência (250 e 500 metros) dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 1995 (CML/DMAE, 2004: 17).

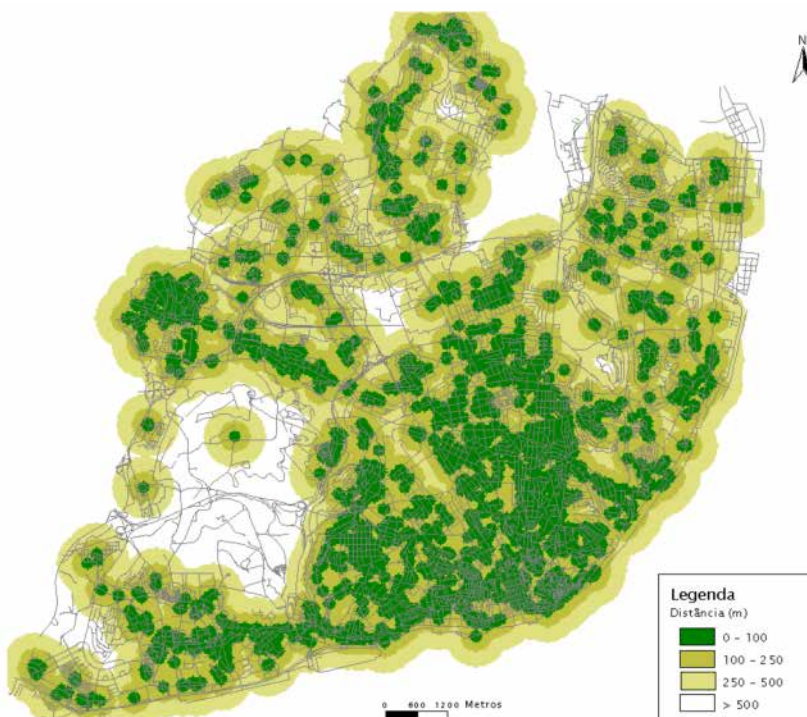


Figura 5.89 – Áreas de influência (250 e 500 metros) dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 2002 (CML/DMAE, 2004: 20).

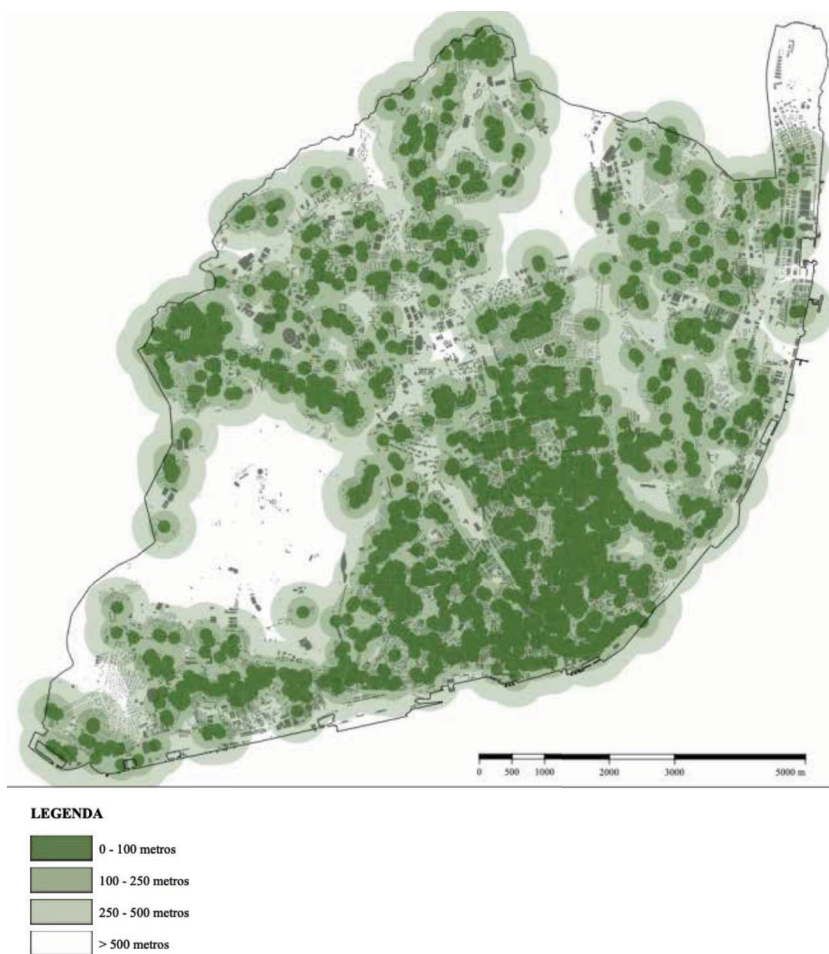


Figura 5.90 – Comercialização Alimentar de Lisboa: áreas de influência (250 e 500 metros) dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 2010 © Mariana Sanchez Salvador.

Contudo, a distribuição mais homogénea foi acompanhada de uma redução no número de estabelecimentos, que atesta a tendência de concentração no tecido comercial, concentração das cotas de mercado num menor número de empresas e aumento simultâneo da dimensão média dos estabelecimentos (CML/DMAE, 2004: 7). Estes fenómenos são consequência de alterações estruturais nas redes de abastecimento alimentar (Noronha, 2016; Salgueiro, 1996), já descritas no Capítulo 2.

A concentração é visível na evolução do número destes estabelecimentos. Em 1995, existiam 2902 estabelecimentos, número que, em 2002, baixou para 2532 estabelecimentos (-13%, em 7 anos), com maior redução nas mercearias, talhos e padarias. Em 2010, existiam 1823 estabelecimentos, uma queda adicional de 28%, em 8 anos, e de 37% — mais de um terço — relativamente a 1995. Esta queda ocorre a nível global, bem como nas sub-categorias de Comércio Alimentar Especializado (de 1623 estabelecimentos para 1447, entre 1995 e 2002, e 952 em 2010) e Comércio Alimentar Não-Especializado (de 1279 estabelecimentos para 1085, entre 1995 e 2002, e 871 em 2010).

Em paralelo, encontramos outro fenómeno, de aumento da área comercial. De facto, em 1995, esta era de 144 046 m², subindo para 177 251 m² em 2002 (+ 33 205 m² ou +23%), o que se deveu quase exclusivamente à abertura de hipermercados (existia um, em 1995). Eram 5 estabelecimentos, em 2002, e apenas 0.2% de todo o comércio alimentar, mas tinham uma área comercial de 55 598 m², ou 31.4%

do total (CML/DMAE, 2004: 12-13). Em 2010, esta área era de 177 976 m² (Carneiro, 2022a: 10), uma subida quase insignificante, mas que se pode dever ao facto de, entre 2002 e 2010, não terem inaugurado novos hipermercados na cidade. A redução do número de estabelecimentos, conjugada com o aumento da área comercial, corrobora a tendência de aumento da dimensão média dos estabelecimentos.

No Comércio Alimentar Não-Especializado, foram contabilizados 871 estabelecimentos, incluindo *Mercearias* (492), *Mini-Mercados/Auto-Serviços* (267), *Supermercados* (54), *Hipermercados* (5), *Lojas de Conveniência* (48) e *Outros (Comércio Alimentar Não Especializado)* (5)³⁸⁶. Estes estabelecimentos estavam dispersos por toda a cidade (fig. 5.91), concentrando-se nas zonas consolidadas — no interior da Estrada de Circunvalação, Estrada de Benfica e frente ribeirinha ocidental, até Belém. Representavam 7.68% do total de estabelecimentos de venda a retalho, 12.04% da sua área comercial (144 202 m²) e 20.58% da sua mão-de-obra, empregando 9592 pessoas (CML-DMU, 2016: 289).

Ainda que esta informação esteja, hoje, desactualizada, é interessante verificar o peso relativo das *Mercearias* neste grupo — cerca de 8 vezes superior ao número total de supermercados e hipermercados existentes — seguido da representação significativa dos mini-mercados, ambos com carácter de comércio de proximidade. As mercearias actuais são distintas das que existiam no início do século XX, em modelo, natureza e proprietários, mas servem um propósito semelhante:

“O comércio de proximidade proporciona coesão urbana e, nos bairros residenciais, as lojas de conveniência, os minimercados e as frutarias (muitas vezes operadas por imigrantes estrangeiros) substituem os antigos lugares de hortaliça e fruta (tradicionalmente, de imigrantes nacionais) [...]” (Carneiro, 2022a: 10)

Além desta continuidade, também se assiste à emergência, mais recente, de mercearias *gourmet* e frequentemente combinadas com a degustação de produtos, “que ousam recriar o espírito tradicional com a inovação comercial” (Carneiro, 2022a: 10). São exemplos mercearia árabe Zaytouna, a D’Olival, a Mercearia Criativa, o DeliDelux, a STÕ Mercearia, a Prado Mercearia, a luso-italiana Consi.go ou a Comida Independente, entre outras.

Contudo, a tendência geral tem sido para a redução do seu número, totalizando 1015 mercearias, em 1995, 795 mercearias em 2002, e 492 mercearias, em 2010, isto é, menos 523 estabelecimentos ou -52%, em 15 anos. O seu peso no todo do comércio alimentar tem, igualmente, decrescido de 35% para 31%, entre 1995 e 2002 (CML/DMAE, 2004: 13), e para 27%, em 2010. Ainda assim, estas mercearias e mini-mercados continuam a ser estabelecimentos importantes no abastecimento da cidade, marcando presença nos diversos bairros residenciais — nomeadamente nas áreas históricas, com uma população mais envelhecida, com fracos recursos económicos e baixa mobilidade, mas maior fidelização.

³⁸⁶ Consideram-se *mini-mercados* estabelecimentos com livre-serviço e áreas inferiores a 400 m², enquanto os *supermercados* dispõem de uma área comercial entre 400 m² e 1999 m², podendo comercializar produtos alimentares, de higiene e limpeza, ter mesmo talho ou peixaria (CML/DMAE, 2004: 65). Normalmente com dimensões médias, tendem a enquadrar-se na malha urbana da cidade. Já os *hipermercados* têm áreas comerciais superiores a 2000 m², tendendo a conformar-se como edifícios isolados, e a dispor de estacionamento.

Por outro lado, um levantamento efectuado no âmbito do projecto de investigação *SPLACH – Spatial Planning for Change*, contabilizava a existência de 114 supermercados na cidade (Marat-Mendes et al, 2021: 54), o que representaria uma duplicação destes estabelecimentos, em cerca de uma década, face aos números registados em 2010 (54).

No entanto, uma pesquisa superficial, considerando apenas as maiores cadeias de supermercados actualmente em operação em Lisboa, revelou existirem 44 estabelecimentos do Pingo Doce, 34 do Continente, 23 do Auchan e 70 do Minipreço, isto é, 171 supermercados/hipermercados³⁸⁷ — um total ainda mais elevado do que o estimado pelo projecto, e quase o triplo dos existentes em 2010. Mais uma vez, esta constatação enfatiza a desactualização desta base de dados face à realidade actual.

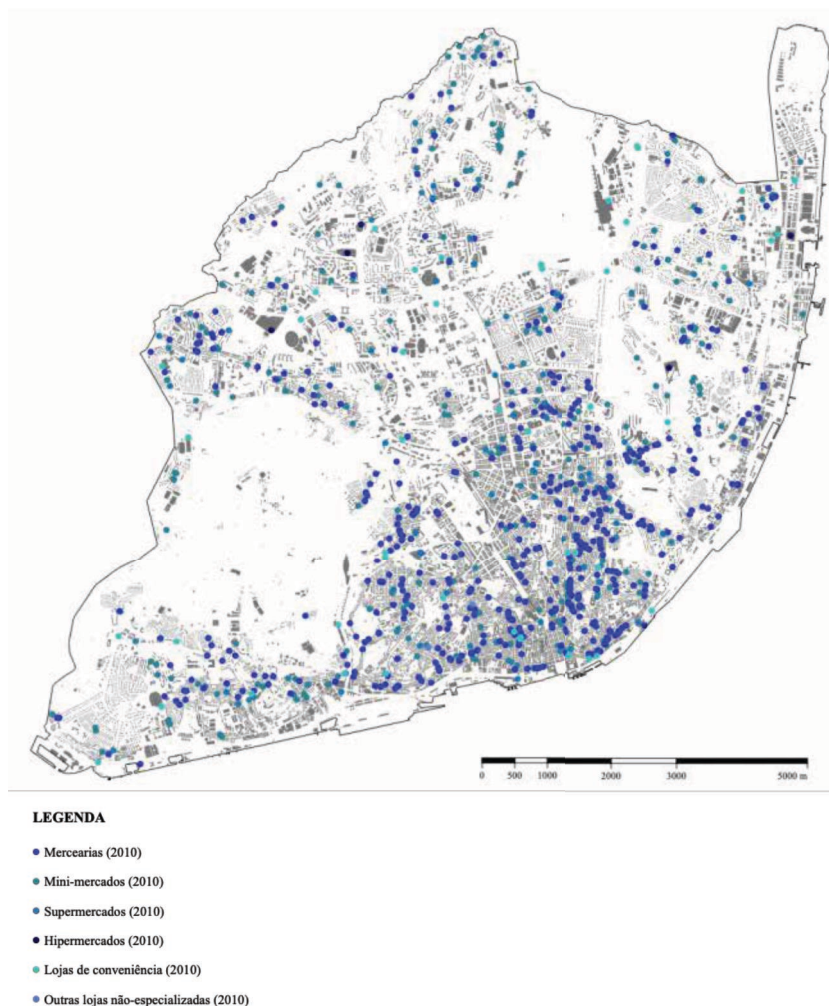


Figura 5.91 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de Comércio Alimentar Não-Especializado, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.

³⁸⁷ Os dados utilizados foram os dos respectivos sites oficiais: Pingo Doce (<https://www.pingodoce.pt/lojas/?l=Lisboa>), Continente (<https://www.continente.pt/institucional/nossas-lojas.html>), Auchan (<https://www.auchan.pt/pt/lojas>) e Minipreço (<https://lojas.minipreco.pt/encontrar-lojas>).

Segundo o Recenseamento Comercial 2010, havia 952 estabelecimentos de Comércio Alimentar Especializado — um número não muito superior ao comércio alimentar não-especializado, ainda que estivessem aqui contemplados uma maior diversidade de tipos de estabelecimentos³⁸⁸. Representavam 8.40% do total da venda a retalho, 2.82% da sua área comercial (33 774 m²) e 5.31% da sua mão-de-obra, constituindo o emprego de 2476 pessoas (CML-DMU, 2016: 289).

Este Comércio Alimentar Especializado incluía 38 estabelecimentos de venda de *Produtos Horto-Frutícolas* e 68 *Frutarias* (fig. 5.92), com presença nos bairros consolidados da cidade (Bairro Alto, Príncipe Real, Campo de Ourique, Alcântara, Benfica, ao longo da Avenida Almirante Reis — da Mouraria, aos Anjos, Arroios e Alameda), e mesmo Alvalade e Lumiar, mas praticamente ausentes das áreas Oriental e Ocidental da cidade.

Existiam 204 *Padarias* e 2 estabelecimentos de *Produtos de Pastelaria e Confeitaria* (fig. 5.93), com presença marcada em todos os bairros centrais (Alcântara, Campo de Ourique, Lapa, Santos, Bairro Alto, Alfama, Graça, Anjos, Estefânia), estendendo-se a Alvalade e Estrada de Benfica. Mantinham uma presença mais rarefeita no Lumiar e Telheiras, bem como na parte oriental (Olivais, Encarnação, Chelas, Marvila, Xabregas). Na parte Norte da cidade quase não existiam padarias, e não havia nenhuma registada em todo o eixo Calvário-Santo Amaro-Junqueira-Boa Hora-Ajuda-Belém-Restelo.

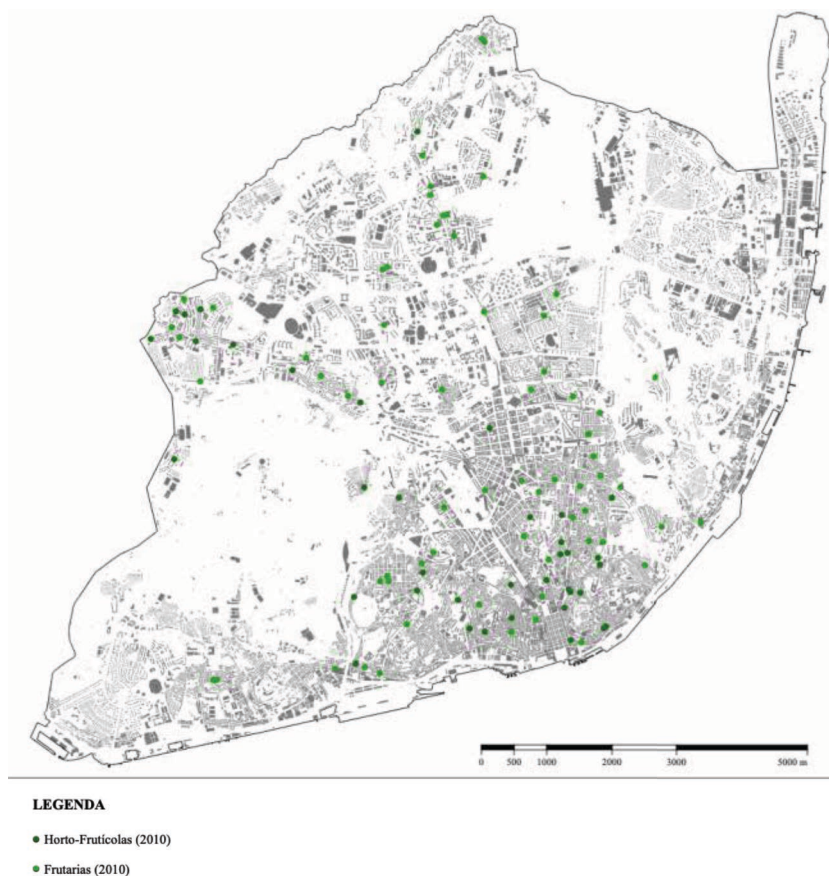


Figura 5.92 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de Horto-Frutícolas e Frutarias, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.

³⁸⁸ No âmbito do projecto de investigação *SPLACH – Spatial Planning for Change*, foram contabilizadas 108 mercearias, frutarias, peixarias e talhos, em 2021 (Marat-Mendes et al, 2021: 54).

Com o surgimento dos supermercados e hipermercados, as padarias tradicionais têm vindo a perder competitividade. Em 1995, existiam 511 padarias na cidade, número que havia baixado para 454, em 2002 (CML/DMAE, 2004: 13), e em 2010, era de apenas 204, uma queda de -60% em apenas 15 anos. O seu peso no comércio alimentar baixou de 17.6% para 11.2%³⁸⁹ (Carneiro, 2022a: 9).

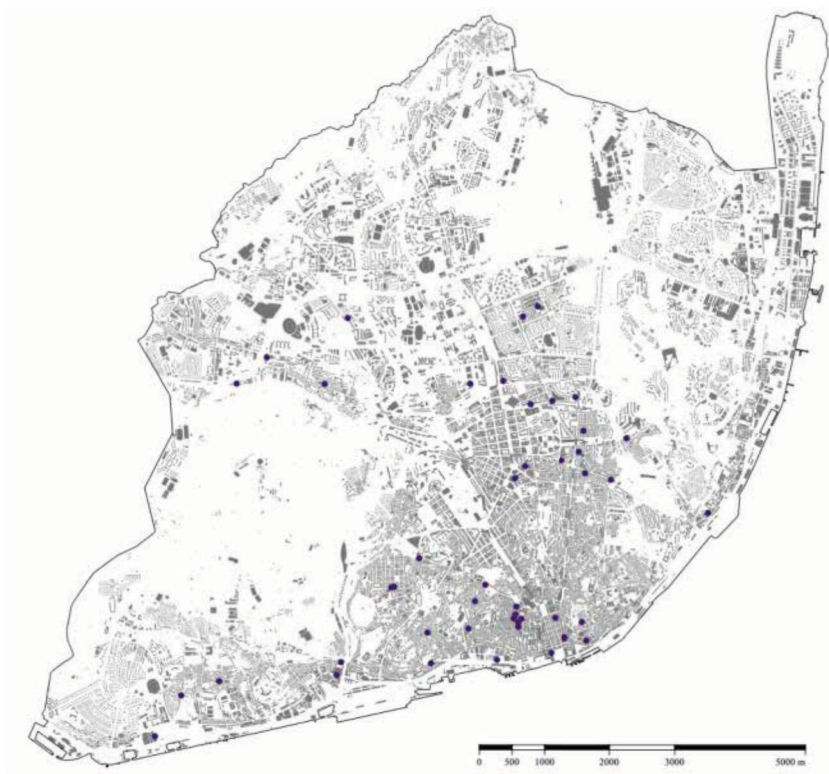
Uma das grandes diferenças relativamente ao início do século XX, é o peso relativo da venda de *Bebidas* que, em 2010, contemplava 46 estabelecimentos (fig. 5.94), o que representava apenas 2.5% do total — enquanto, em 1910, representavam 47.1% das licenças comerciais. Em 2010, estes estabelecimentos concentravam-se particularmente nas áreas da Baixa e Chiado, mas com presença, também, nos bairros mais consolidados (Lapa, Campo de Ourique, São Bento/Príncipe Real, Alfama), zonas do Saldanha, Avenida de Roma, Alvalade, Benfica e, ainda, Belém.

Uma distribuição semelhante pode ser observada para o conjunto de estabelecimentos de venda de produtos ‘estimulantes’, incluindo 23 estabelecimentos de *Café, Chá e Sucedâneos*, 5 de *Conservas, Frutos Secos e Aperitivos*, e 22 de *Bombons e Chocolates* (fig. 5.95).



Figura 5.93 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Padarias e Estabelecimentos de venda de produtos de Pastelaria e Confeitaria, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.

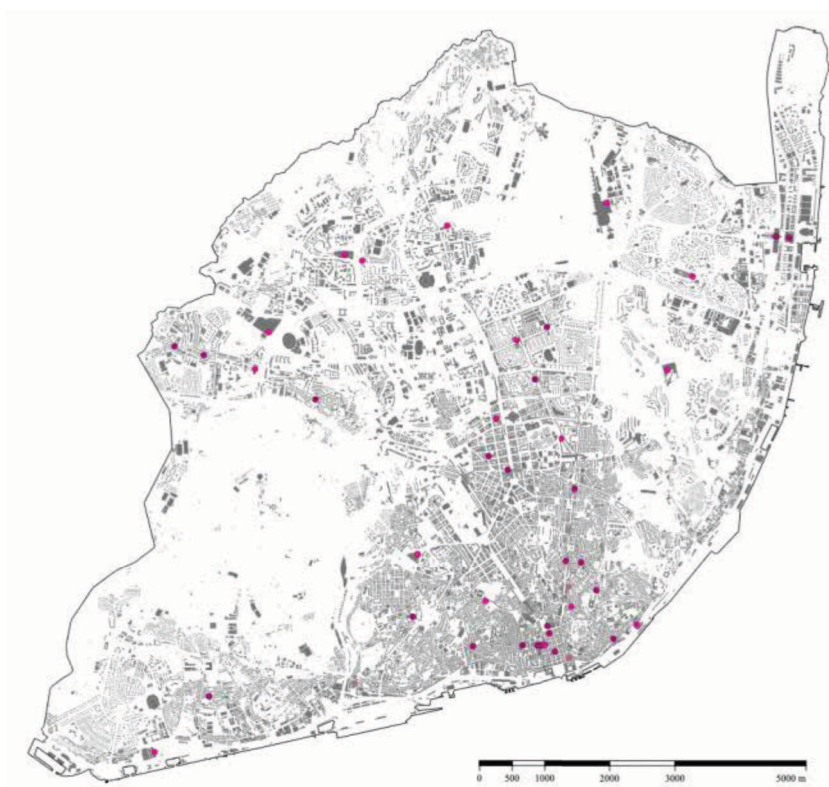
³⁸⁹ Em 2011, a nível nacional, a percentagem das vendas de pão e pastelaria, no total do comércio alimentar, era de 7.6% em lojas não-especializadas, suplantando as lojas especializadas, com apenas 5.6% (Carneiro, 2022a).



LEGENDA

- Bebidas (2010)

Figura 5.94 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Bebidas, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.



LEGENDA

- Chá e café (2010)
- Conservas, Frutos Secos e Aperitivos (2010)
- Bombons e chocolates (2010)

Figura 5.95 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Café, Chá e Sucedâneos, Conservas, Frutos Secos e Aperitivos, e Bombons e Chocolates, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.

Existiam, também, 66 *Peixarias (frescos e congelados)* e 39 estabelecimentos de venda de *Produtos Congelados* (fig. 5.96), com uma distribuição uniforme por todo o território. A redução no número de peixarias (de 110 em 1995, para 87 em 2002, e 66 em 2010) pode dever-se à concorrência na venda de peixe, quer em supermercados/hipermercados, quer nos Mercados Municipais — que, em 2002, representavam, em média, 79.9% do número de pontos de venda de peixe nas respectivas freguesias (CML/DMAE, 2004: 35-49). Assim, a sua dispersão pode dever-se ao complemento da oferta comercial por outros estabelecimentos.

Em 2010, a cidade contava, ainda, com 263 *Talhos* e 49 *Charcutarias* (fig. 5.97). Enquanto as charcutarias se localizavam predominantemente em Benfica, Campo de Ourique, junto ao Largo do Rato, Rua Morais Soares e Alvalade, com presença mais rarefeita a Norte da cidade, os talhos distribuíam-se de forma mais homogénea, estando presentes em toda a cidade, ainda que com núcleos de concentração no Bairro Alto, Anjos, Rua Morais Soares, Alvalade, Bairro do Rego e Benfica. Ambos os estabelecimentos vêm observando uma tendência de decréscimo: em 1995, existiam em Lisboa 448 talhos e 95 charcutarias, e, em 2002, estes números tinham passado a ser de 388 e 78 estabelecimentos (-14% e -18% respectivamente) (CML/DMAE, 2004: 13), enquanto os valores de 2010 representam uma queda de -41% e -48%, face a 1995. Para esta queda terá contribuído o facto de ser possível comprar estes produtos em supermercados, mini-mercados e grandes superfícies comerciais.

Por fim, existiam 113 estabelecimentos de venda de *Produtos Naturais (Diet., Medicinais, Especializado)*, 2 de *Produtos Biológicos* e 12 referidos como *Outros (Comércio Alimentar Especializado)*. Nos produtos biológicos e naturais deu-se, entretanto, uma grande transformação, como veremos na secção relativa às Paisagens Alimentares Alternativas.

Apesar da profunda transformação da Paisagem Alimentar de Lisboa, ainda é possível encontrar alguns exemplos de estabelecimentos comerciais históricos. Para a sua preservação, tem contribuído o programa *Lojas com História*. Criado pela CML, em Fevereiro de 2015, visa a preservação e dinamização de certos estabelecimentos, que constituem um seu património e uma parte relevante da sua identidade e carácter³⁹⁰, sendo reconhecidos como “um importante mecanismo social e económico para o seu desenvolvimento” (Lojas com História, 2021a). Estes estabelecimentos estão registados na Carta Municipal do Património, pelas suas “particularidades arquitetónicas e/ou decorativas relevantes, frequentemente associadas ao uso original do espaço”, exigindo-se a sua preservação aquando de intervenções de modernização ou alteração do uso (Art.º 31º, CML, 2012a: 68).

³⁹⁰ Foi, com esse objectivo, criado o *Fundo Municipal Lojas com História*, para assegurar a “a manutenção e fomento das características genuínas deste importante sector”, bem como uma identidade visual, suportes promocionais e uma equipa municipal dedicada aos lojistas. Os critérios de atribuição desta distinção foram aprovados após pesquisa documental e trabalho de campo, em Fevereiro de 2016. Até ao ano seguinte, foram distinguidos 82 estabelecimentos comerciais, e, a partir de Maio de 2017, era já possível que os estabelecimentos se candidatassem a essa distinção, por iniciativa dos comerciantes, proprietários ou sociedade civil (Lojas com História, 2021a).



LEGENDA

- Peixarias (2010)
- Congelados (2010)

Figura 5.96 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estabelecimentos de venda de Peixe e Produtos Congelados, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.



LEGENDA

- Talhos (2010)
- Charcutarias (2010)

Figura 5.97 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Talhos e Charcutarias, existentes em 2010, adaptado do Recenseamento Comercial 2010 © Mariana Sanchez Salvador.

Das 177 lojas distinguidas, desde 2016, apenas 21 encerraram ou mudaram de local. As *Lojas com História* incluem cerca de 45 estabelecimentos de restauração e uma dúzia de estabelecimentos de venda de produtos alimentares (Lojas com História, 2021b), como as mercearias *Pérola de São Mamede* (Príncipe Real), *Manuel Tavares* (Baixa) e a *Manteigaria Silva* (Baixa), a *Conserveira de Lisboa* e a *Garrafeira Nacional* (ambas na Baixa), e casas de chá e de café, como *A Carioca* (Chiado), *A Mariazinha* (Alvalade), a *Cafélia* (Avenida de Roma), a *Casa de Cafés Solposto* (Benfica), a *Casa Macário* (Baixa), a *Casa Pereira da Conceição* (Baixa) e a *Pérola do Chaimite* (Saldanha).

O programa protege os contratos de arrendamento, com valores de renda mais baixos, durante cinco anos, proporciona incentivos à modernização da contabilidade e uso das novas tecnologias, à divulgação e à animação dos espaços — mas foca-se na salvaguarda do património, mais do que na manutenção da actividade, uma vez que esta é “da esfera do inalienável direito de propriedade”, segundo a ordem jurídica que vigora desde 1832 (Carneiro, 2022b: 30).

Se, por um lado, estes estabelecimentos enfrentam as dificuldades de concorrência e aumento de rendas, às quais o turismo não é alheio, por outro, este público também tem um papel duplo na sua preservação — enquanto clientes e através do pagamento da taxa turística, que financia parcialmente o programa. Por outro lado, muitas vezes os estabelecimentos encerram porque o lojista não quer continuar e não tem quem lhe dê continuidade (Carneiro, 2022b: 30).

Também, por vezes, não é possível manter a actividade ou carácter original de uma loja, ainda que o seu entorno perdure. Luís Miguel Carneiro refere, por exemplo, os casos das antigas leitarias que, perdendo o monopólio de venda de leite e manteiga, se tornaram muitas vezes estabelecimentos de restauração e bebidas³⁹¹ — como a leitaria *A Camponeza* (Rua dos Sapateiros, desde 1907) ou a leitaria *A Minhota* (Rua de São José, desde 1903), que fechou durante a pandemia. Já a *Manteigaria Silva* (Rua Dom Antão de Almada, desde 1890's), continua a dedicar-se ao comércio de produtos alimentares, evoluindo para mercearia fina, charcutaria e garrafeira (Carneiro, 2022a: 7).

³⁹¹ O Recenseamento Comercial de 1995 refere a existência de 52 estabelecimentos de *Leite e Derivados*, número que havia baixado para apenas 9 estabelecimentos em 2002 (CML/DMAE, 2004: 13), e que nem sequer consta do Recenseamento de 2010.

5.4.3. Síntese Comercialização

A organização dos espaços de Comercialização Alimentar na actualidade é bastante distinta daquela mapeada e descrita no início do século XX (fig. 5.98). De facto, nesse período, foram progressivamente surgindo estabelecimentos maiores, propriedade de grandes empresas ou multinacionais³⁹², com atendimento mais anónimo, com tendência para a “concentração, organização empresarial e maior dimensão dos estabelecimentos” (CML/DMAE, 2004: 8).

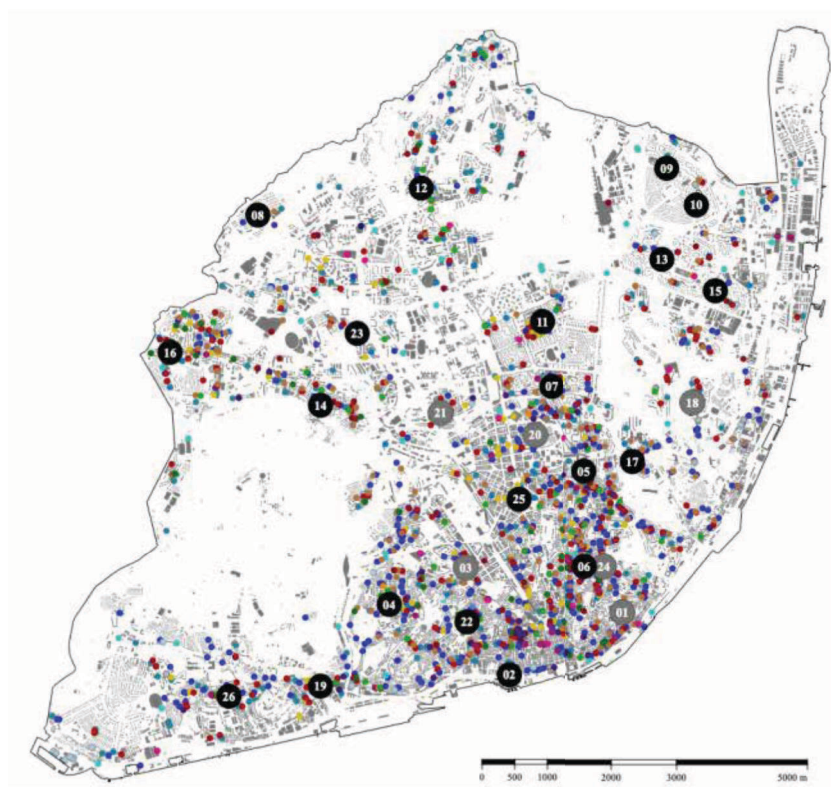
Devido a transformações ocorridas nos sistemas alimentares, em particular a refrigeração, verificamos uma alteração significativa na comercialização de certos produtos frescos, nomeadamente carne e leite — hoje completamente incorporados na restante rede de comércio a retalho, ao contrário do que se verificava no início do século XX.

Enquanto os supermercados e os restantes estabelecimentos não-especializados possuem uma oferta diversificada de produtos, que fideliza os seus clientes pela conveniência, persistem em Lisboa um número significativo de estabelecimentos especializados, à escala do bairro, e que têm vindo a ser valorizados na sua dimensão patrimonial, através do programa *Lojas com História*.

Segundo os dados de 2010, a cidade dispunha de uma boa rede de estabelecimentos de comércio alimentar, abrangendo a quase totalidade do seu território. De facto, pareciam não existir, praticamente, áreas sem acesso a estes estabelecimentos, numa lógica de proximidade (*desertos alimentares*). Contudo, importa destacar que a análise feita sobre este tema é superficial, baseando-se em coroa de distância e não nos caminhos efectivamente feitos (condicionados por construção, infra-estruturas, pendentes acentuadas, etc.), e não tendo sido analisado se todas as áreas da cidade têm acesso a todos os produtos alimentares, pelo que seria desejável um estudo mais aprofundado sobre o tema.

Por outro lado, a rede de Mercados Municipais abarca hoje a quase totalidade da cidade. Apesar da sua significativa expansão, constata-se que o papel, em tempos incontornável, destes equipamentos no abastecimento alimentar se tem vindo a desvanecer, conduzindo ao declínio das próprias estruturas edificadas. Por esse motivo, foi desenvolvido o *Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020*. Contudo, neste Plano, privilegia-se o seu potencial como agente dinamizador, pólo de emprego local, inovação e empreendedorismo, mais do que o seu papel no sistema alimentar da cidade. Aliás, quando se enuncia o objectivo principal do *Plano*, esta questão não é, sequer, mencionada (CML, 2016a: 4).

³⁹² Alguns destes grupos são referidos por Ribeiro, Moura & Chorincas (2016), no seu estudo *Uma Metrópole para o Atlântico*, no qual integram a cidade num ‘arco metropolitano de Lisboa’. Os autores destacam, no *Cluster Alimentar, Bebidas e Distribuição*, o *Grupo Jerónimo Martins*, associado à Unilever (com exportação de azeite Gallo para 47 países, bem como cremes para barras e margarinas, entre muitos outros produtos), a *Nutrinvest/Sovena*, do grupo Mello (2º maior produtor mundial de azeite, incluindo a marca Oliveira da Serra, óleos alimentares, etc.), a *Sumol/Compal* (refrigerantes e sumos, mas também cerveja e água, vegetais enlatados, etc.), a *Pepsi Cola* (inclui batatas fritas, *snacks* e bolos), e a *Sociedade Central de Cervejas* (Ribeiro, Moura & Chorincas, 2016: 375-378).



LEGENDA

- Mercados Municipais (2022)
- Mercados Municipais que perderam o papel de mercado tradicional (2022)
- Talhos (2010)
- Pastelaria e confeitaria (2010)
- Conservas, Frutos Secos e Aperitivos (2010)
- Mercarias (2010)
- Charcutarias (2010)
- Bebidas (2010)
- Bombons e chocolates (2010)
- Mini-mercados (2010)
- Horto-Frutícolas (2010)
- Peixarias (2010)
- Produtos biológicos (2010)
- Supermercados (2010)
- Frutarias (2010)
- Congelados (2010)
- Produtos naturais (2010)
- Hipermercados (2010)
- Padarias (2010)
- Chá e café (2010)
- Outras lojas especializadas (2010)
- Lojas de conveniência (2010)
- Outras lojas não-especializadas (2010)

Figura 5.98 – Comercialização Alimentar de Lisboa no século XXI: Mercados Municipais actuais e Estabelecimentos de venda de produtos alimentares, existentes em 2010 © Mariana Sanchez Salvador.

A sua sustentabilidade económica (para o município, comerciantes e clientes) é considerada crucial, propondo-se a avaliação sobre quais devem albergar novos usos (complementares ou não ao mercado tradicional) e quais poderão, até, ser encerrados — salvaguardando-se, porém, a possibilidade de abertura de novos mercados em zonas como Parque das Nações, Telheiras ou Marvila (CML, 2016^a).

Assim, a recuperação de muitos destes edifícios tem passado, como vimos, pela sua afectação a novos usos, outros tipos de actividades económicas e diversos serviços, e mesmo negócios alimentares com outras naturezas, mais vocacionados para o lazer e consumo de públicos específicos (incluindo turísticos) — como espaços de restauração, bancas de produtos *gourmet*, venda de produtos recentemente tornados populares (como os pastéis de nata, pastéis de bacalhau, queijos, conservas, etc.). Assim, apesar de, em 2016, o comércio de produtos alimentares continuar a ser (ainda) estatisticamente predominante no conjunto dos mercados (fig. 5.99) (CML, 2016a: 50), estes novos usos tendem a sobrepor-se, ou mesmo a substituir, o seu papel tradicional

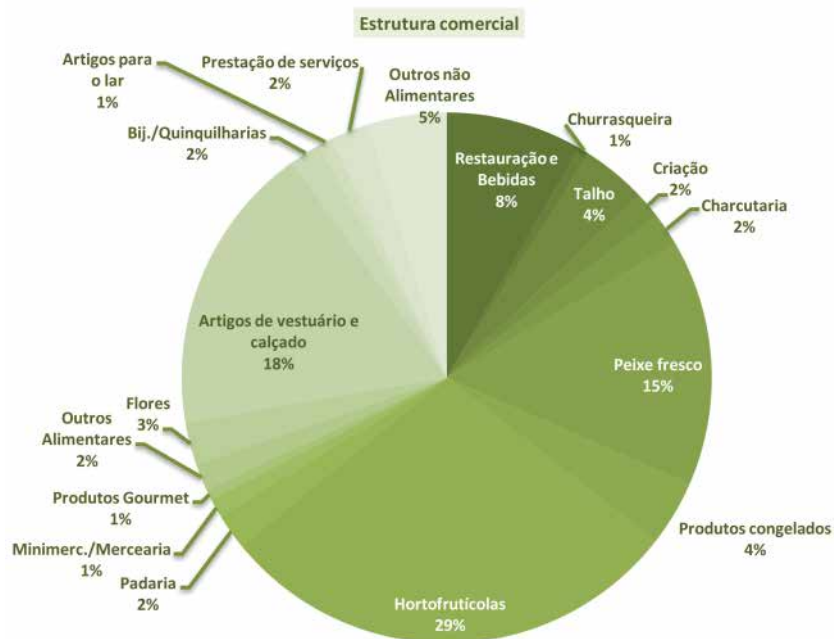


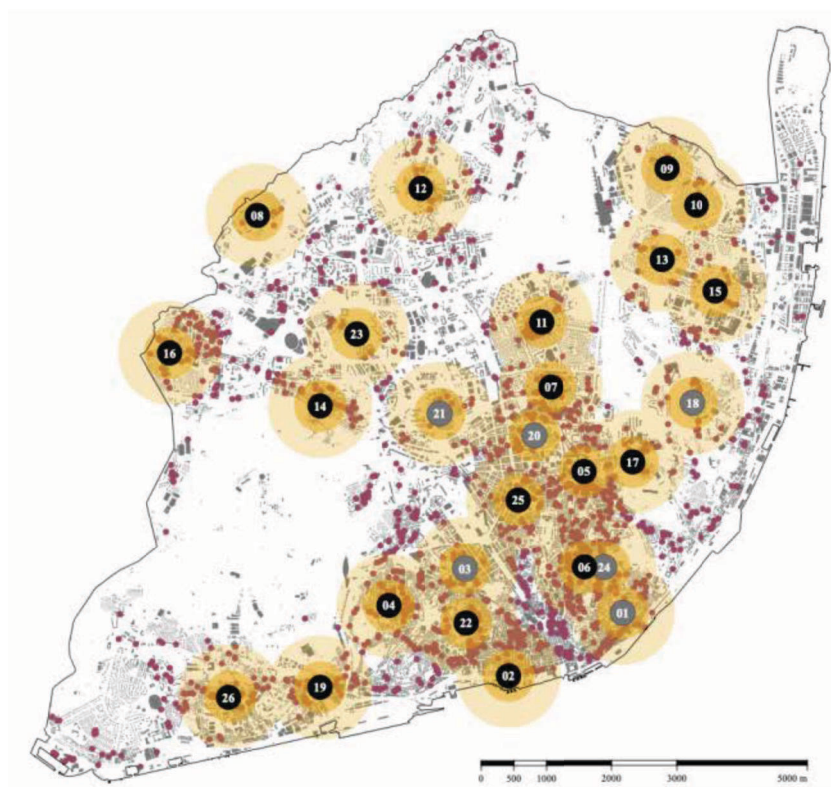
Figura 5.99 – Comercialização Alimentar de Lisboa: Estrutura Comercial dos Mercados (CML, 2016: 50).

De facto, o Levantamento Fotográfico efectuado (ANEXO S) permitiu aferir que vários Mercados já não albergam este papel tradicional, tendo sido afectos — totalmente ou em grande parte — a outras actividades. Em alguns casos, a alimentação mantém-se presente através de espaços de restauração, mas estes convivem com outras actividades, como lavandarias, imobiliárias, cabeleiros, etc. Assim, apesar de poderem continuar a ser elementos de referência nos seus bairros, como equipamento público, a função de abastecimento perdeu-se — bem como uma certa vivacidade e multifuncionalidade.

O seu próprio carácter *público* vai-se desvanecendo, com as sucessivas concessões, arrendamentos do espaço, horários privados, etc. São exemplos o Mercado do Rato, Mercado de Santa Clara, Mercado de São Bento, Mercado do Arco do Cego, Mercado de Sapadores, ou, na verdade, todos os outros que, embora mantendo a valência tradicional, essa vai sendo cada vez mais reduzida e ameaçada.

Por outro lado, os Mercados actuam como âncoras do sistema alimentar na cidade, congregando espaços de comércio alimentar retalhista, lojas de especialidade, espaços de restauração, etc. De facto, se observarmos a distribuição espacial dos estabelecimentos de comércio alimentar existentes em 2010, na sua relação com os Mercados, é visível a tendência para agregação destas actividades em seu torno (fig. 5.100) — como observado noutros contextos por Gómez-Escoda & Fuertes (2022) e Parham (2008), que denominava este fenómeno urbanístico como *food quarters* (Capítulo 3).

Se considerarmos uma distância de 400 metros (ou 5 minutos a pé), esta concentração é mais visível nos Mercados da Ajuda, Alcântara, Campo de Ourique, 31 de Janeiro, Alvalade Norte, Picheleira ou Lumiar. Acontece, com menor grau, no Mercado do Bairro do Condado (Chelas), Olivais Sul (Células B e E), Encarnação Norte e Sul, Bairro de São João e Bairro Padre Cruz. Noutros casos, a concentração estende-se a distâncias de 800 metros (10 minutos a pé), como no Mercado da Ribeira, Mercado do Forno do Tijolo, Mercado de Arroios, Mercado de Benfica e de São Domingos de Benfica.



LEGENDA

- | | |
|--|---|
| 0 - 400 metros (até 5 minutos a pé) | mercados municipais |
| 400 - 800 metros (até 10 minutos a pé) | mercados que perderam o papel tradicional |
| 01 Mercado de Santa Clara (1877) | 10 Mercado da Encarnação Sul (1963) |
| 02 Mercado da Ribeira (1882) | 11 Mercado de Alvalade Sul (1964) |
| 03 Mercado do Rato (1927) | 12 Mercado do Lumiar (1967) |
| 04 Mercado de Campo de Ourique (1934) | 13 Mercado de Olivais Sul (Cétula B) (1967) |
| 05 Mercado de Arroios (1942) | 14 Mercado de São Domingos de Benfica (1967) |
| 06 Mercado do Forno do Tijolo (1956) | 15 Mercado de Olivais Sul (Cétula E) (1968) |
| 07 Mercado de Alvalade Sul (1958) | 16 Mercado de Benfica (1971) |
| 08 Mercado do Bairro Padre Cruz (1962) | 17 Mercado da Picheleira (1972) |
| 09 Mercado da Encarnação Norte (1963) | 18 Mercado de Chelas/Bairro do Condado (1985) |
| | 19 Mercado de Alcântara/Rosa Agulhas (1987) |
| | 20 Mercado do Arco do Cego (1989) |
| | 21 Mercado do Bairro de Santos (1989) |
| | 22 Mercado de São Bento (1992) |
| | 23 Mercado do Bairro São João (1992) |
| | 24 Mercado de Sapadores (1994) |
| | 25 Mercado 31 de Janeiro (1996) |
| | 26 Mercado da Ajuda (2006) |
| | • Lojas de produtos alimentares (2010) |

Figura 5.100 – Comercialização Alimentar de Lisboa: fenómeno de *Food Quarters* em torno dos Mercados Municipais actuais © Mariana Sanchez Salvador.

Esta tendência verifica-se mesmo quando estes perderam a função de abastecimento alimentar — como observável no Mercado do Rato, Mercado de São Bento, Mercado de Sapadores, Mercado de Santa Clara, ou Mercado do Arco do Cego.

O fenómeno de agregação seria mais expressivo se fossem incluídos os estabelecimentos de restauração e afins (não considerados nesta investigação), que actualmente circundam, em grande número, Mercados como o da Ribeira (Cais do Sodré, Praça Dom Luís I, Bica), o de Campo de Ourique, o de Alvalade Norte, e outros casos paradigmáticos — como atestado empiricamente.

Inversamente, no mesmo mapa (fig. 5.100), é possível identificar áreas de concentração de estabelecimentos comerciais em áreas onde não existem Mercados como, por exemplo, na Baixa, Rua Morais Soares/Avenida Mouzinho de Albuquerque, Campolide, Lapa/Santos, Telheiras e Charneca, onde provavelmente estas lojas colmatam as lacunas de aquisição de produtos alimentares existentes no bairro — e onde poderá, portanto, existir potencial para este tipo de equipamentos públicos.

5.5. Paisagens Alimentares Alternativas

Face a esta realidade, definida pelos sistemas alimentares modernos convencionais, temos também assistido à emergência de sistemas alimentares *alternativos* em Lisboa, que por sua vez compõem *paisagens alimentares alternativas*. São iniciativas que, como noutras cidades, resultam de diversas transformações tecnológicas e políticas (Oosterveer & Spaargaren, 2012: 131), aliadas a uma maior consciencialização sobre as diversas externalidades negativas (ambientais, económicas e sociais) associadas ao modelo industrial global (Rodrigo, 2021: 136), que pretendem combater — nomeadamente pela realocização dos sistemas alimentares e implementação de modelos mais sustentáveis. Nesse sentido, a procura activa de modelos de produção e distribuição alimentar alternativos também tem sido enquadrada na concepção de *soberania alimentar*, como forma de recuperar o controlo, autonomia e poder de decisão sobre a alimentação e os seus modos de produção.

Susanne Freidberg (2010) destaca, ainda, a emergência de paisagens alimentares com dimensões éticas — *ethical foodscapes* — ou seja, redes e práticas alimentares que ambicionam ser mais ‘justas, amáveis, saudáveis, ecológicas, mais favoráveis aos pequenos agricultores ou mesmo apenas mais prazerosas’, para as quais *paisagens alimentares alternativas* podem, também, ser um sinónimo.

“[...] the notion of ethical foodscape is emerging in the debate as a way of ‘conceptualizing and engaging critically with the processes, politics, spaces, and places of the praxis of ethical relationalities embedded and produced in and through the provisioning of food’.” (Wiskerke & Verhoeven, 2018b: 33)

Assim, temos assistido em Lisboa, a uma procura activa dos consumidores para se reconectarem com outras dimensões do sistema alimentar, além da preparação e consumo, em particular através de iniciativas civis que podem assumir diferentes modelos. As instituições públicas e as alterações políticas e legislativas representam frequentemente um papel menor, enquanto as redes sociais e as tecnologias digitais (*smartphones, apps, etc.*) têm vindo a ganhar uma importância crescente. Assim, estes novos recursos, associados a ligações *virtuais, imateriais e globais*, têm paradoxalmente potenciado sistemas alimentares mais *locais* (‘no terreno’), pondo produtores, consumidores, projectos, eventos e instituições em contacto directo, promovendo ligações mais curtas e mais fortes, melhorando a resiliência urbana.

Segundo Oosterveer & Spaargaren (2012) estes movimentos alternativos podem ser classificados segundo três direcções principais que, em conjunto, abarcam a maioria destas iniciativas: a aquisição de *produtos biológicos* (em diferentes tipos de locais), as vendas directas através de *circuitos curtos alimentares* (CCA’s), e, ainda, o *consumo político*, através do qual os consumidores pressionam os grandes retalhistas a vender produtos mais sustentáveis. Este tipo de iniciativas — descrita como ‘*boycott strategy*’ (‘estratégia de compra/boicote’) — depende de mercados que funcionem bem e da disponibilidade de informação adequada (Oosterveer & Spaargaren, 2012: 143).

No âmbito desta investigação, tomaremos os dois primeiros tipos de iniciativas para caracterizar algumas das *paisagens alimentares alternativas* de Lisboa — o circuito biológico e os circuitos curtos alimentares —, assumindo as sobreposições e lacunas daí resultantes. Efectivamente, a adopção de um ou outro comportamento não é completamente linear, ou mesmo autónoma dos sistemas alimentares dominantes — enquanto haverá iniciativas, relevantes e pertinentes, que poderão não estar claramente contempladas nestes dois âmbitos. Estas paisagens alternativas sobrepõem-se e complementam-se, sendo distintas de consumidor para consumidor, e de produto para produto, desenhando uma rede extremamente complexa e em permanente mutação.

“[consumers] may buy organic food in conventional supermarkets but also engage actively in developing direct supply chains, or even take up some of the producer’s tasks such as harvesting or transporting food. Furthermore, consumers may combine buying some food products in specialized sustainable retail shops and others in regular supermarkets.” (Oosterveer & Spaargaren, 2012: 135)

Assim, mais do que traçar um retrato em profundidade destes projectos emergentes, pretende-se, antes, trazer para a discussão alguns exemplos que complementem a Paisagem Alimentar de Lisboa já traçada, enriquecendo-a e tornando-a mais rigorosa face à realidade em presença no território.

Embora os desafios colocados pelo desperdício alimentar não constituam o enfoque desta investigação, esta é uma área onde Lisboa se tem destacado, em termos de projectos inovadores que visam o seu combate, valendo-lhe, até, o interesse das Nações Unidas, como caso de estudo (Costa, 2014). São exemplos o projecto Fruta Feia (que discutiremos mais adiante), o Refood³⁹³, a Zero Desperdício³⁹⁴, o Zero Waste Lab, e mesmo aplicações como a *Too Good to Go*³⁹⁵. Também a Câmara Municipal de Lisboa tem vindo a contribuir para a sensibilização relativa a este tema, apoiando institucionalmente várias iniciativas civis, e publicando o *Plano Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar* em Janeiro de 2015 (CMCDA, 2015). Mais tarde, a Assembleia da República declarou, também, 2016 como o *Ano Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar*.

³⁹³ O *Refood* redirecciona refeições não-consumidas — de cafés, restaurantes, supermercados, cantinas escolares, etc. — para família que delas necessitam. Este aproveitamento de refeições foi apenas possível após uma alteração na legislação portuguesa, motivada por uma iniciativa cívica. O sistema de redistribuição baseia-se em trabalho voluntário, incluindo recolher, embalar e entregar as refeições às famílias, em cada sede, em horários previamente definidos e comunicados. Funciona exclusivamente à escala do bairro, sendo os voluntários, as famílias e as entidades fornecedoras (‘parceiros’) todos residentes numa mesma área, o que promove as relações de vizinhança e fortalece os laços comunitários. (Refood, 2017).

³⁹⁴ A associação *Zero Desperdício* redirecciona, a um nível mais institucional, excedentes alimentares de diversas instituições, instituições municipais, escolas, empresas e hotéis, por exemplo, para instituições e/ou famílias necessitadas. A associação estima que terá lidado com mais de 4 milhões de refeições (totalizando mais de 2000 toneladas de desperdício alimentar evitado e mais de 10 milhões de euros) de 546 entidades, entregues a 7476 destinatários (Zero Desperdício, 2017).

³⁹⁵ Em Portugal, a aplicação conta com 3500 estabelecimentos (restaurantes, supermercados, pastelarias) que vendem produtos a um preço reduzido (Cerejeiro, Barbosa & Pina, 2022: 24).

5.5.1. Paisagem Alimentar Alternativa: Circuito Biológico

“Within thirty years, organics has developed from a marginal alternative method of producing food into the dominant model for producing and consuming ‘natural and sustainable’ food.”

(Oosterveer & Spaargaren, 2012: 138)

Em Portugal, temos assistido cada vez mais à emergência da agricultura biológica, entendida como uma forma de produção mais sustentável (mas indo além dela)³⁹⁶ e, portanto, como um caminho para sistemas alimentares mais sustentáveis. Os seus princípios e métodos aproximam-na de outros modos de produção, como a agroecologia, a agricultura biodinâmica, etc., com objectivos semelhantes.

Na agricultura biológica, à semelhança da *permacultura*³⁹⁷, a produção organiza-se de forma a minimizar o consumo de combustível fóssil, poluição do ar e da água, resíduos sólidos e resíduos químicos nos alimentos, desenvolvendo sistemas de *metabolismo circular* para minimizar o gasto de energia e material. Os recursos locais (fontes renováveis de energia, compostagem, mão-de-obra) substituem os combustíveis fósseis, as máquinas, os fertilizantes e pesticidas, e os produtos naturais substituem os *inputs* sintéticos (EEA, 2014: 6; Baldock, 2013: 195).

Baseia-se em princípios de mimetização e utilização dos processos ecológicos (predação, parasitismo e doenças, fixação simbiótica de azoto, micorrizas, combinações de culturas permanentes e anuais) como forma de substituir os *inputs* industriais (Santos, 2013: 182). Por todos estes motivos, são naturalmente privilegiadas soluções específicas, requerendo um conhecimento profundo sobre a região e o contexto mais imediato, em termos de condições microclimáticas, hidrografia, topografia, espécies e interações vegetais e animais, bem como outros recursos relevantes (Paoletti, 2012: 256).

A produção biológica é mais eficiente em termos energéticos, contribui para a redução das emissões de GEE, preservação da biodiversidade, dos recursos naturais, dos ecossistemas e paisagens. Como requer mais mão-de-obra, suporta mais postos de trabalho por hectare, contribuindo para a estabilidade social. No total, estima-se que os ‘custos ocultos’ associados à agricultura biológica sejam um terço dos da agricultura convencional (Jones, 2001: 8).

³⁹⁶ Segundo a DGADR (2017: 10), “a atividade abrange toda a cadeia de produção, desde os produtores agrícolas e de aquicultura, preparadores e transformadores, bem como os distribuidores e importadores de produtos alimentares biológicos, cumprindo todos eles regras estritas”.

³⁹⁷ O termo *permacultura* foi cunhado pelos australianos David Holmgren e Bill Mollison, em meados da década de 1970, como contracção de *permanent agriculture* (‘agricultura permanente’) e concebendo uma agricultura com pouco *inputs* (energia, químicos ou mesmo mão-de-obra) e com serviços de ecossistemas providenciados por outras espécies (Grubb, 2012: 91). A emergência destas perspectivas, nos anos 1960 e 1970, coincidiu com a publicação de estudos que alertavam para os impactos negativos da agricultura e despertaram a consciência ambiental, como *Silent Spring* (Carson, 2000 [1962]) ou *The Limits of Growth* (Meadows et al, 1972).

As suas vantagens económicas são menos claras: em geral, produzem menores volumes por hectare, mas os produtos obtêm preços mais elevados, sendo o balanço financeiro pelo menos equivalente ao da produção convencional (Atkins & Bowler, 2005: 69). Ainda assim, e apesar de apenas uma pequena parte dos consumidores adquirir produtos biológicos de forma regular³⁹⁸, este tem sido um dos sectores de produtos alimentares com maior crescimento nos últimos anos³⁹⁹.

Dados os seus benefícios ambientais e sociais, a UE estabeleceu como objectivo, até 2030, ter 25% dos seus solos explorados em modo biológico (European Commission, 2020: 11), e tem, efectivamente, aumentado de forma significativa, de 5 milhões ha para cerca de 11.1 milhões ha, em catorze anos, concentrando-se particularmente em a Espanha (quase 2 milhões ha), Itália (1.5 milhão ha) e Alemanha (1 milhão ha) que, em conjunto, representam cerca de 40% da superfície total de agricultura biológica na UE-28 (DGADR, 2017: 60-61).

Em Portugal, a tendência também tem sido de crescimento, verificando-se uma duplicação desta área num período de dez anos (2009-2019) — maioritariamente pela certificação biológica de pastagens (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022: 9). Em termos nacionais, passou de 7183 ha, em 1994, para 239 864 ha, em 2015 (DGADR, 2017: 11), isto é, uma área cerca de 33 vezes maior, em pouco mais de vinte anos. Entre 1994 e 2015, também o número de produtores biológicos aumentou, de 234 para 3837 (DGADR, 2017: 24-25).

Neste contexto, foi, em 2016, estabelecida a *Estratégia Nacional para a Agricultura Biológica e o Plano de Ação para a produção e promoção de produtos agrícolas e géneros alimentícios biológicos*⁴⁰⁰ (República Portuguesa, 2016). Tem como objectivo de expandir as áreas de produção biológica, aumentar a oferta de produtos agrícolas e agroalimentares biológicos (promovendo a sua competitividade e rentabilidade comercial nos mercados interno e externo).

Procura, ainda, promover a procura destes produtos, o conhecimento e competências nestas áreas (nomeadamente sobre a produção biológica no contexto das condições edafo-climáticas específicas nacionais) e dinamizar a inovação empresarial e a disponibilidade de informação estatística (República Portuguesa, 2016: 54).

³⁹⁸ Estima-se que um terço das famílias britânicas nunca compra produtos biológicos e que menos de 7% dos consumidores de produtos biológicos são responsáveis pela maioria das compras anuais (57%), em parte por causa do seu preço ser mais elevado (Jones, 2001: 62).

³⁹⁹ O terceiro em maior crescimento no caso da Europa, em média 6% anual desde 2010 (Silva, 2018), ou 6.4% nos EUA, entre 2016 e 2017 (Chait, 2019), onde terá representado um volume de vendas de 90 mil milhões de dólares (Ellen MacArthur Foundation, 2019: 19). Na Alemanha, entre 2006 e 2016, os volumes de venda passaram de 2.9 mil milhões de euros, para 9.61 mil milhões, descrito como ‘bio-boom’ (Hanrahan, 2017).

⁴⁰⁰ Pretendia-se alcançar, como metas específicas desta Estratégia, até 2027, a duplicação da área de agricultura biológica (para 12% da SAU), triplicar as áreas de hortofrutícolas, leguminosas, proteaginosas, frutos secos, cereais e outras culturas vegetais, duplicar a produção pecuária e aquícola em produção biológica, duplicar a capacidade interna de transformação de produtos biológicos, aumentar o consumo de produtos biológicos em 50%, triplicar a disponibilidade de produtos biológicos nacionais no mercado, reforçar a capacidade técnica em produção biológica, aumentar a oferta formativa em 20%, pelo menos, criar uma rede de experimentação (com pelo menos uma unidade experimental certificada em cada Região Agrária nacional), criar um portal ‘bio’ de divulgação, promoção de inovação e difusão de informação (República Portuguesa, 2016: 60-61).

Contudo, entre 2009 e 2019, a tendência na Área Metropolitana foi de decréscimo, tendo apenas 1.1% da sua superfície agrícola (922 ha) dedicada à agricultura biológica, em 2019 (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022: 9).

Na cidade de Lisboa, são vários os espaços que integram a sua Paisagem Alimentar biológica (fig. 5.101), incluindo mercados biológicos de produtores, lojas especializadas e mesmo cadeias de supermercados. Além disso, podemos, ainda, destacar os Parques Hortícolas Municipais, onde a produção é feita obrigatoriamente em modo biológico — ainda que estes produtos muitas vezes não integrem o circuito de abastecimento da cidade, limitando-se ao auto-consumo dos seus hortelãos.

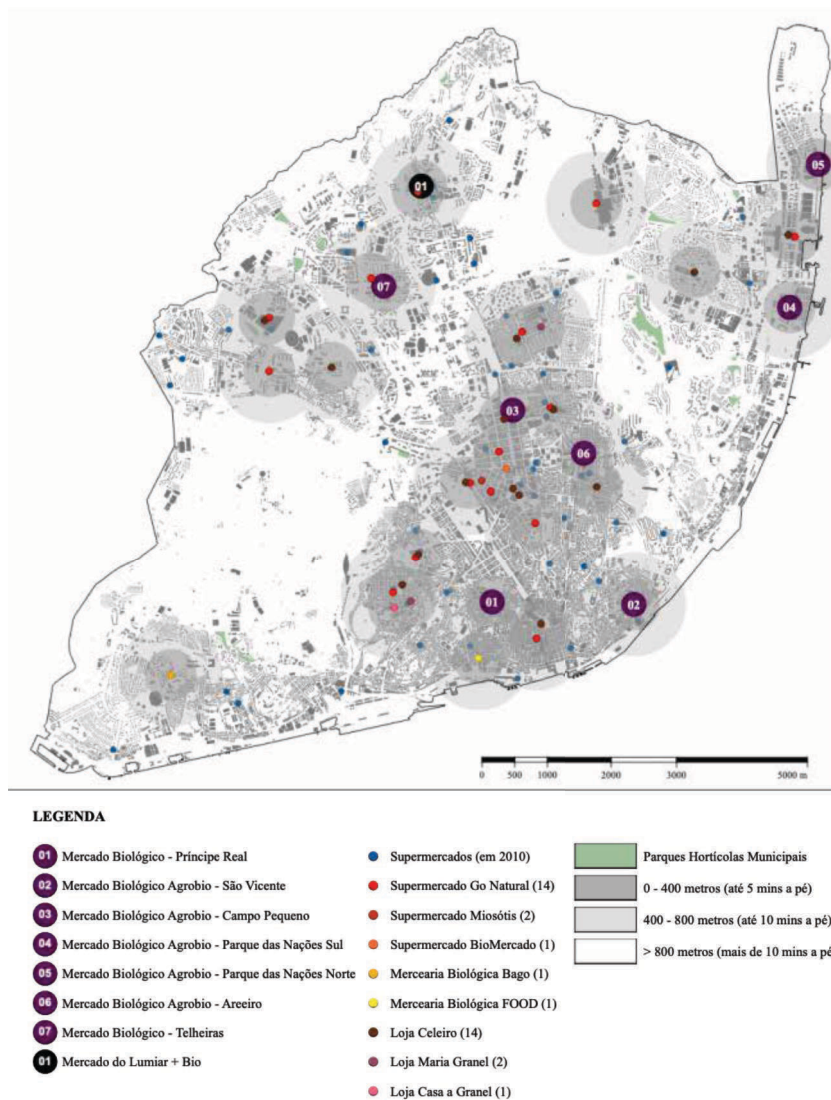


Figura 5.101 – Paisagem Alimentar biológica de Lisboa: o Circuito Biológico © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercados biológicos

Enquanto os mercados tradicionais estão a ser substituídos por outros usos, um conjunto de mercados de produtores tem reemergido em espaços públicos, onde são vendidos produtos (hortícolas e frutícolas, mas também outros) com certificação do modo de produção biológica. Em Lisboa, existem seis Mercados Biológicos de produtores: o do Príncipe Real (o mais antigo, desde 2003), o de São Vicente (no Jardim Botto Machado, ao lado do Mercado de Santa Clara, fig. 5.102), o do Campo Pequeno (fig. 5.103), os do Parque das Nações Norte e Parque das Nações Sul, o de Telheiras e o do Areiro, o mais recente, localizado na Alameda. Têm lugar semanalmente, aos sábados de manhã, com excepção do mercado do Areiro, que ocorre às quartas-feiras à tarde.

“O mercado biológico do Príncipe Real, no coração da cidade, é dos mais antigos. Localizado no frondoso jardim, na cercania do parque infantil, lojas e quiosque, atrai famílias de todas as composições, com uma frequência significativa de estrangeiros que escolheram morar em Lisboa. Todos os sábados de manhã aqui se encontra fruta, legumes, vinhos, azeites, pão, doces, chás, e muito mais. [...] Tal como no Príncipe Real, no mercado biológico do Campo Pequeno, o verde do jardim e canto dos pássaros ajudam a dar o tom ‘campestre’ à experiência.” (Cerejeiro, Barbosa & Pina, 2022: 24)

Estes mercados, na sua maioria promovidos pela Agrobio, localizam-se curiosamente em áreas da cidade desprovidas de mercados municipais (casos de Telheiras e Parque das Nações) — ou onde estes perderam o carácter alimentar (casos do mercado biológico de São Vicente, junto ao Mercado de Santa Clara, do Campo Pequeno, junto ao desactivado Mercado do Arco do Cego, ou do Príncipe Real, não longe do Mercado do Rato), colmatando, portanto, esta ausência e com uma oferta de qualidade (fig. 5.101). A única excepção é o do Areiro, que se localiza próximo do Mercado de Arroios.



Figura 5.102 – Paisagem Alternativa de Lisboa: Mercado Biológico de São Vicente © Mariana Sanchez Salvador.

Além destes mercados de rua, destaca-se, ainda, o exemplo particular do Mercado do Lumiar que, como já referido, abriu ao público como Mercado do Lumiar + Bio, em 2018, sendo o único mercado municipal exclusivamente biológico. A iniciativa resultou de uma parceria entre a CML, a Junta de Freguesia do Lumiar e a Associação Portuguesa de Agricultura Biológica (Agrobio) (CML, 2018c). Apesar de intitulado ‘mercado’, funciona mais como um supermercado biológico do que um mercado tradicional, sendo explorado pela Miosótis.



Figura 5.103 –
Paisagem
Alternativa de
Lisboa: Mercado
Biológico do
Campo Pequeno
© Mariana
Sanchez
Salvador.

Levantamento fotográfico: 26 de Junho de 2021

. Lojas especializadas em produtos biológicos

Esta Paisagem Alimentar Alternativa conta também com vários estabelecimentos comerciais que se dedicam, parcial ou exclusivamente, ao comércio de produtos biológicos (fig. 5.101).

Destaca-se a presença do Celeiro, desde a década de 1970. O primeiro estabelecimento da cadeia abriu, em 1974, na actual Rua 1º de Dezembro (então Rua do Príncipe), na Baixa — em frente a um antigo armazém de cereais, de venda a granel, que inspirou o seu nome (Celeiro, 2022). A cadeia conta actualmente com 14 lojas em Lisboa. Outro estabelecimento de referência é o supermercado biológico Miosótis, que abriu a sua primeira loja em 2007, na Rua Latino Coelho, em São Sebastião. Mais recentemente, abriu nova loja no Mercado do Lumiar + Bio. Dedicar-se exclusivamente ao comércio de produtos biológicos (frescos e outros produtos alimentares, cosméticos, limpeza, plantas, etc.).

Existem outros estabelecimentos, mais pontuais, como o supermercado BioMercado (Saldanha), e as mercearias biológicas FOOD (Largo Conde Barão) e Bago (Ajuda), que têm vindo a surgir com grande dinamismo na cidade, por vezes combinando espaços de restauração com comércio retalhista.

Cruzando o comércio de produtos biológicos, com o combate ao desperdício alimentar, têm surgido estabelecimentos de venda a granel — isto é, em que produtos que não vêm previamente embalados e os consumidores podem comprar nas quantidades que desejarem. Um dos primeiros exemplos foi a *Maria Granel*, mercearia biológica inaugurada em 2015, em Alvalade, seguida de uma outra, em 2018, em Campo de Ourique. Neste bairro existe, também, a *Casa a Granel* (fig. 5.104).

Outros estabelecimentos de produtos biológicos são detidos por grandes retalhistas. Em Lisboa, o caso mais paradigmático é a cadeia de supermercados biológicos *Go Natural*, adquirida pela Sonae em Dezembro de 2016 (Almeida, 2016), seguida da aquisição dos supermercados biológicos Brio (desde 2008 e que contava então com 6 lojas na AML). Actualmente, existem 14 lojas *Go Natural* (fig. 5.104).

“E com o crescimento destas formas ‘alternativas’ de abastecimento, é caso para pensar: se o pequeno comércio alimentar se sentiu outrora ameaçado pelas grandes superfícies, será que as grandes superfícies não têm, agora, de estar atentas ao comércio local e aos novos hábitos de consumo?” (Cerejeiro, Barbosa & Pina, 2022: 25)



Figura 5.104 – Paisagem Alternativa de Lisboa: *Casa a Granel* e supermercado *Go Natural* © Mariana Sanchez Salvador.

. Supermercados com produtos biológicos

Um fenómeno paradoxal é que o maior interesse por produtos biológicos tem levado à sua introdução nas principais cadeias de supermercado, que dispõem de secções ou até marcas próprias de produtos biológicos⁴⁰¹, o que pode ser encarado como forma de explorar um mercado em expansão, ou como meio de conferir uma imagem mais sustentável às empresas⁴⁰² (*corporate greening*). Este fenómeno tem-se verificado um pouco por todo o mundo ocidental, como nos EUA, onde os maiores retalhistas de produtos biológicos são as grandes cadeias de supermercados, (Wal-Mart, Costco, Kroger, Target, Safeway, Whole Foods Market) (Chait, 2019), na Alemanha, onde 1 em 4 retalhistas de produtos biológicos é uma grande cadeia, e que em conjunto abarcam mais de metade das vendas (Hanrahan, 2017), ou no Reino Unido, onde os grande retalhistas convencionais são responsáveis por 80% de todas as vendas de produtos biológicos (Oosterveer, 2012: 162).

O mesmo se tem verificado em Portugal. De facto, em 2018, a cadeia Pingo Doce lançou a sua marca própria de produtos biológicos *GoBio* (Marketeer, 2018), juntando-se ao Aldi, Continente, El Corte Inglés, E. Leclerc, Intermarché, Jumbo e Lidl (Silva, 2018). Já em 2020, a Sonae lançou a sua marca própria de produtos biológicos nos supermercados Continente, a *Continente Bio* (MC Sonae, 2020). Actualmente, todos os supermercados existentes em Lisboa possuem pelo menos alguns produtos biológicos — pelo que podemos argumentar que estes estabelecimentos ‘convencionais’ integram, de certa forma e ironicamente, esta Paisagem Alimentar Alternativa de Lisboa (fig. 5.101).

Para alguns autores, produtores e cidadãos, esta situação — descrita como a ‘convencionalização’ ou ‘mainstreaming’ da comida biológica — é incompatível com aos princípios da agricultura biológica, por potenciar a sua produção a larga escala, muitas vezes em regime de monocultura, ainda que sem recurso ao uso de *inputs* químicos (Ferré, 2011: 216; Oosterveer & Spaargaren, 2012: 141; Jones, 2001: 26). Na prática, isto pode conduzir a uma ‘interpretação minimalista’ dos requisitos biológicos e direccionar a produção para modelos expeditos e eficientes, para maximizar os rendimentos agrícolas e económicos, uma antítese do modelo original (Oosterveer & Spaargaren, 2012: 141). Além disso, quando a procura supera a capacidade de resposta dos produtores, esta é satisfeita através de

⁴⁰¹ Por exemplo, a norte-americana Wal-Mart anunciou, em 2006, que passaria a ter produtos biológicos (NBC, 2006), vários supermercados alemães anunciaram o lançamento das suas próprias marcas biológicas em 2016/2017 (Hanrahan, 2017), bem como o português Pingo Doce, em 2018, a *GoBio* (Marketeer, 2018), juntando-se ao Aldi, Continente, El Corte Inglés, E. Leclerc, Intermarché, Jumbo e Lidl (Silva, 2018), enquanto a Sonae lançou a cadeia de supermercados biológicos Go Natural, em Dezembro de 2016 (Almeida, 2016).

⁴⁰² Esta situação tem levado à polarização dos produtores biológicos. Alguns mantêm a pequena escala e a filosofia ecológica original de simplicidade da produção, distribuição e consumo de alimentos, fornecendo mercados locais através do pequeno comércio, ou vendendo directamente aos consumidores. Tendem a aglomerar-se em torno dos seus mercados, nas grandes conurbações urbanas ou nas periferias, onde os custos para a produção biológica são relativamente baixos. Por outro lado, temos os grandes produtores biológicos comerciais, fornecendo produtos em quantidade, para consumidores distantes, através de grandes retalhistas ou grossistas. Tendem a localizar-se em regiões agrícolas tradicionalmente associadas à produção do cultivo ou pecuária em questão, e aqui a produção biológica constitui um mercado alternativo à produção convencional (Atkins & Bowler, 2005: 69).

importações⁴⁰³. Assim, as *bacias alimentares biológicas* são, também elas, extensas (Getz, 1989: 4), um longo transporte que pode neutralizar os benefícios ambientais da produção (Jones, 2001: 42). A introdução dos alimentos biológicos nos circuitos convencionais pode, ainda, pôr em causa os seus benefícios sociais, enfraquecendo a economia local (Holt-Giménez, 2011: 154).

Contudo, existem, também, apologistas de que, independentemente de não ser um ‘modelo perfeito’, será sempre melhor que os supermercados comercializem produtos biológicos (ainda que importados, e ainda que com impactos sociais e económicos duvidosos), porque pelo menos acrescentam benefícios ambientais, como afirmando pelos testemunhos recolhidos por Kenner (2008) no documentário *Food, Inc.* Tendo em conta os seus volumes de vendas, esta conversão representa um enorme potencial de transformação nos métodos de produção a nível mundial e local (NBC, 2006).

Para Pollan (2007: 96), talvez mais preocupante seja a cedência deste modelo às lógicas económicas de processamento alimentar, dado que os alimentos biológicos ultra-processados tendem a apresentar as mesmas deficiências nutricionais dos alimentos convencionais, enquanto o consumo de alimentos biológicos fora de época, as *food miles* e o excesso de embalagens têm as mesmas consequências ambientais e sociais (Jones, 2001: 26). Assim, é importante que a conversão para modelos biológicos seja acompanhada por diversificação e atenção à sazonalidade local dos produtos, devendo, ainda, contemplar o transporte, processamento e embalagem, para uma abordagem holística.

Ainda que a cidade esteja, de forma geral, servida por espaços afectos a produtos biológicos, principalmente por via da cobertura cuidada de supermercados, é possível observar, nos restantes espaços, pontos de maior concentração, onde o acesso a este tipo de produtos pode ser facilmente feito a pé, a distâncias até 400 ou até 800 metros (fig. 5.101). O mais evidente é a área em torno do Saldanha, estendendo-se até ao Campo Pequeno, onde existem várias lojas *Celeiro*, *Go Natural*, outras mercearias e supermercados biológicos e mesmo mercados de produtores. Um segundo foco é o bairro de Campo de Ourique, onde também existe uma concentração visível destes espaços. Outras áreas de concentração, com muito menor expressão, são os bairros de Alvalade e do Parque das Nações. As áreas de Marvila/Chelas e a frente ribeirinha Ocidental, até à Ajuda, são zonas particularmente desfavorecidas no acesso a este tipo de produtos, com excepção dos supermercados convencionais (relembre-se, dados de 2010), também sem presença expressiva.

⁴⁰³ No Reino Unido, em 1999, cerca de 82% das frutas e vegetais biológicos consumidos provinham de importações, dado que apenas 2% do solo era cultivado de forma biológica. As importações de carne biológica eram de apenas 5%, um valor que aumentou para 30% no ano seguinte, quando os supermercados entraram neste mercado (Jones, 2001: 23-24).

5.5.2. Paisagem Alimentar Alternativa: Circuitos Curtos Alimentares (CCA)

“In addition to health concerns, urban dwellers are increasingly aware of climate change and of the negative impacts of food losses and wastage and of the distance traveled by food before reaching their plates. For this additional reason, the consumer is more and more seeking for locally grown food.”

(Benis & Ferrão, 2017: 794)

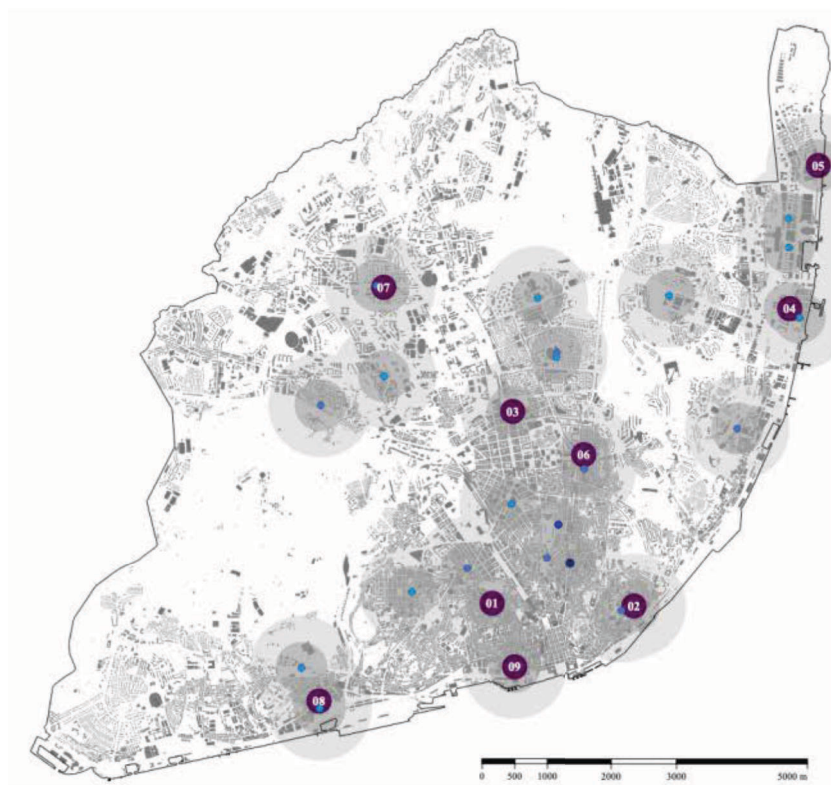
Um outro fenómeno a que assistimos na procura por sistemas alimentares mais sustentáveis e resilientes são as iniciativas que promovem *Circuitos Curtos Alimentares (CCA)* ou *short food supply chains (SFSC)*. As iniciativas de CCA podem assumir diferentes modelos, como os mercados de produtores, lotas, sistemas de *agricultura apoiada pelo consumidor ou pela comunidade (CSA)*, esquemas de cabazes, entregas ao domicílio, lojas de produtores, cooperativas de consumo, vendas à beira da estrada, vendas em quintas e operações ‘pick your own’⁴⁰⁴, vendas directas em estabelecimentos de processamento alimentar e fábricas, e outros (Francis et al, 2005: 64).

Este tipo de projectos foram, em Portugal, potenciados pela crise económica enfrentada na segunda década do século XX, quando o consumo de produtos mais locais (nacionais) foi encorajado como forma de apoiar a economia nacional, e, mais recentemente, pela pandemia COVID-19, em particular no caso dos cabazes alimentares, quer por parte dos consumidores (que procuravam alternativas para garantir a sua alimentação), quer por parte dos produtores que, perante a ausência de mercados, procuraram diversificar as suas redes de distribuição (Moutinho, 2020).

A venda de produtos mais locais foi, também, rapidamente adoptada e promovida por diversas cadeias de supermercados, em resposta à procura dos consumidores — enquanto melhoravam a sua imagem social. Nesse contexto, podemos destacar o *Clube de Produtores Continente* (Sonae, focado em produtos nacionais), a campanha *Militantes do Local* da Auchan,

No âmbito da Paisagem Alimentar Alternativa – Circuitos Curtos Alimentares, iremos abordar três modelos principais: os mercados de produtores, os cabazes agroalimentares e um projecto cooperativo de venda colectiva (fig. 5.105).

⁴⁰⁴ A prática de *Selbsternte* (‘auto-colheita’) foi desenvolvida na década de 1990 na Áustria por consumidores preocupados com questões ecológicas e agricultores biológicos. Nestes sistemas, os agricultores preparam o solo e plantam fileiras de vegetais diferentes, que são divididas em sub-parcelas, de forma que cada uma abarque cerca de 20 vegetais diferentes. Após a preparação inicial e a plantação, as sub-parcelas são entregues aos consumidores para posterior gestão e colheita (Francis et al, 2005: 65).



LEGENDA

- | | |
|--|---|
| 01 Mercado Biológico - Príncipe Real | ● PROVE - Pontos de Recolha (12) |
| 02 Mercado Biológico Agrobio - São Vicente | ● Fruta Feia - Pontos de Recolha (8) |
| 03 Mercado Biológico Agrobio - Campo Pequeno | ● A Bela Rama - Ponto de Recolha (1) |
| 04 Mercado Biológico Agrobio - Parque das Nações Sul | ● Cooperativa Rizoma - Mercaria Comunitária |
| 05 Mercado Biológico Agrobio - Parque das Nações | |
| 06 Mercado Biológico Agrobio - Areiro | |
| 07 Mercado Biológico - Telheiras | |
| 08 Lx Rural - Mercado de Produtores | |
| 09 Mercado de Produtores da Comida Independente | |
-
- | | |
|--|-------------------------------------|
| | 0 - 400 metros (até 5 mins a pé) |
| | 400 - 800 metros (até 10 mins a pé) |
| | > 800 metros (mais de 10 mins a pé) |

Figura 5.105 – Paisagem Alternativa de Lisboa: os Circuitos Curtos Alimentares © Mariana Sanchez Salvador.

. Mercados de Produtores

Os mercados de produtores existentes em Lisboa, além de integrarem o circuito biológico da cidade, integram igualmente a sua rede de CCA's — dado que, aqui, os produtores vendem directamente os seus produtos aos consumidores, constituindo exemplos de maior proximidade. Os produtos vendidos são maioritariamente hortícolas e frutícolas da época, bem como, eventualmente, produtos artesanais e regionais, como queijos, licores e pão.

Em alguns casos é privilegiada a presença de produtos de proximidade, como no caso do Mercado Lx Rural (todos os Domingos, na Lx Factory, em Alcântara, fig. 5.106), que inicialmente acolhia quase exclusivamente produtores da Região Oeste (entretanto alargado a todo o país). Assim, estas iniciativas vão ao encontro das preocupações crescentes de alguns grupos de consumidores, em matéria de sustentabilidade, mas apoiam também as economias locais.



Levantamento fotográfico: 15 de Maio de 2022

Figura 5.106 – Paisagem
Alternativa de Lisboa: Mercado Lx
Market, em Alcântara © Mariana
Sanchez Salvador.

É de destacar, igualmente, o caso do Mercado de Produtores organizado pela Comida Independente⁴⁰⁵, em parceria com a Junta de Freguesia da Misericórdia, e que tem lugar no Largo de São Paulo, aos sábados. Assim, existem, no total 9 mercados de produtores na cidade.

. Cabazes agroalimentares

Os sistemas de cabazes agroalimentares constituem exemplos de venda directa (ou indirecta, com um intermediário), normalmente de um conjunto diversificado de produtos da região e da época, em que a entrega é feita de forma regular (por exemplo, semanalmente ou quinzenalmente), num local combinado entre o produtor e o consumidor — um ponto de recolha ou ao domicílio. Podem ter diferentes dimensões (em termos de quantidade e variedade), tratando-se, na sua grande maioria, de produtos hortícolas ou frutícolas, ainda que também haja exemplos de venda de carne e peixe (em fresco). Podem ser produzidos em modo biológico e outros semelhantes, ou não.

Segundo inquérito a 43 projectos existentes em 2014, a nível nacional, por Teixeira (2014: 74), a principais motivações associadas a este tipo de projecto são de ordem financeira, no caso dos produtores (possibilidade de escoamento de produtos), redução do “desperdício alimentar, qualidade e preservação do meio ambiente” no caso das entidades promotoras e dos consumidores, que também expressaram a importância da conveniência, com os horários disponibilizados e as entregas ao domicílio.

Este tipo de projectos desenvolveu-se de forma significativa durante os constrangimentos ao comércio ‘normal’ (nomeadamente a interdição de mercados de produtores), tendo emergido como uma sua alternativa. De facto, Marat-Mendes et al. (2021: 50) estimam as encomendas de cabazes tenham quintuplicado durante este período. Este tipo de projectos manifesta-se, em termos espaciais, principalmente através dos seus pontos de recolha (fig. 5.105).

⁴⁰⁵ A Comida Independente reúne uma loja e bar de vinhos, focando-se fundamentalmente em produtos de pequenos produtores — cerca de 700 produtos de 150 produtores — além de provas de vinho e alguns petiscos.

. Prove

Um dos exemplos mais conhecidos em Portugal é o cabaz PROVE (Baptista et al, 2014), que tem por objectivo “contribuir para o escoamento de produtos locais, fomentando as relações de proximidade entre quem produz e quem consome, estabelecendo circuitos curtos de comercialização entre pequenos produtores agrícolas e consumidores, com recurso às TIC” (Prove, 2022). Iniciado em 2006, em Palmela e Sesimbra, o projecto arrancou com apenas 5 produtores. Em 2007, alcançou 60 consumidores, com um total de 2600 cabazes, e um valor de 23 400 euros. Dez anos depois, contava com 136 produtores, 3800 consumidores, 152 locais de entrega, 187 200 cabazes entregues e cerca de 2 milhões de euros de volume de negócio (Prado Coelho & Moutinho, 2018b). Em Novembro de 2022, o PROVE contava com 12 pontos de recolha, em Lisboa⁴⁰⁶.

“Através do PROVE são constituídos núcleos de agricultores, normalmente compostos por três ou quatro elementos, que, todas as semanas reúnem as suas produções e preparam um cabaz de hortofrutícolas que entregam diretamente ao consumidor final a um preço fixo e num local estipulado. Os agricultores tornam-se assim empresários, donos de um negócio que começa na produção agrícola e termina no contacto direto com o consumidor. A tipologia de cabazes varia de território para território. No entanto, pode-se definir que a médio dos cabazes tem o peso de 6 a 8 kg e um preço fixo de 11 a 12 euros, exceto no caso dos cabazes PROVE 100% BIO que têm um preço fixo de 15 euros e pesam cerca de 5 a 7 kg.” (Delgado, 2020: 52)

. A Bela Rama

A Bela Rama é um ‘grupo de consumo de produtos agroecológicos’, auto-organizado e auto-financiado, estando a cargo dos membros a gestão das encomendas e a distribuição dos cabazes de produtos biológicos. Em actividade desde 2012, tem por objectivo promover uma alimentação agroecológica, a partilha de responsabilidade com os agricultores e circuitos de produção, distribuição e consumo de proximidade (Bela Rama, 2022). Os produtos são recolhidos na Quinta de São José, em Palmela, e os cabazes levantados semanalmente, à 4ª feira (das 18h30 às 20h), na Sirigaita, nos Anjos (Bela Rama, 2022; Delgado, 2020: 96).

⁴⁰⁶ Os pontos de recolha do Prove em Lisboa eram: AGEAS (Parque das Nações, 3ª feira, entre as 17h e as 18h), Alvalade (INATEL, 4ª feira, entre as 17h e as 19h30), Alvalade (LNEC, 5ª feira, entre as 16h e as 16h30), Benfica (Ginásio Off Limits CrossFit Benfica, 6ª feira, entre as 17h e as 19h), Campo de Ourique (Padaria do Povo, 5ª feira, entre as 17h e as 18h30), Instituto Superior de Agronomia (4ª feira, entre as 15h30 e as 17h30), JP Sá Couto (Parque das Nações, 3ª feira, entre as 18h30 e as 19h), Lx Factory (Alcântara, 3ª feira, entre as 17h e as 19h30), Picoas (Loja CIDAC, 6ª feira, entre as 17h e as 19h, e sábados, entre as 10h e as 12h30), nos Olivais (RTP, 5ª feira, entre as 13h30 e as 14h30), Mercado de Santa Clara (quinzenal, 5ª feira, entre as 17h30 e as 19h30) e Sede da Vodafone (Parque das Nações, 3ª e 4ª feira, entre as 14h e as 16h45), bem como, ainda, entregas ao domicílio na área do Parque das Nações (5ª feira, entre as 14h e as 20h).

. Fruta Feia

Outro exemplo bastante conhecido é o projecto *Fruta Feia*⁴⁰⁷, dedicado a evitar o desperdício alimentar na fase de produção, através da recolha de produtos que não cumprem os requisitos de calibragem — dimensões, forma, cor — e outros critérios estéticos, definidos pelos distribuidores (produtos ditos ‘feios’), apesar de cumprirem todos os requisitos de segurança e qualidade alimentar. A *Fruta Feia* recolhe estes produtos directamente nos produtores e divide-os em dois tamanhos de cestos (3-4 kg ou 6-8 kg), que podem ser recolhidos em vários pontos de entrega (fig. 5.107).

Actualmente, conta já com 8738 consumidores e 327 produtores (Fruta Feia, 2022). Entretanto, o projecto expandiu-se de Lisboa para o Porto, Almada, Amadora, Cascais, Parede, Gaia e Matosinhos, estimando-se que tenham sido prevenidas cerca de 4140 toneladas de desperdício alimentar entre 2013 e 2022 (Fruta Feia, 2022). Ter-se-ão, assim, evitado cerca de 3685 toneladas de CO₂-eq, e valorizado 98 ha de solo, 4 542 980 m³ de água e 5 935 487 kWh de energia (Fruta Feia, 2022). Os preços fixados são, em média, 30 a 40% mais baixos do que os dos supermercados (Delgado, 2020: 71). Em Novembro de 2022, a Fruta Feia contava com 8 pontos de recolha, em Lisboa⁴⁰⁸:



Figura 5.107 – Paisagem
Alternativa de Lisboa: Fruta Feia ©
Fruta Feia.

⁴⁰⁷ O projecto desenvolveu-se no âmbito do programa FAZ – Ideias de Origem Portuguesa, promovido pela Fundação Calouste Gulbenkian, estando em funcionamento desde novembro de 2013 (primeiro ponto de entrega no Intendente, em Lisboa). Na altura, havia sido pensado para incluir 40 consumidores associados. Contudo, arrancou com 120 (200 em lista de espera) e, em 2014, contava com 420 (e cerca de 1500 em lista de espera) — tendo a adesão surpreendido os seus organizadores (Fruta Feia citada por Teixeira, 2014: 69).

⁴⁰⁸ Os pontos de recolha da Fruta Feia em Lisboa eram: Campo dos Mártires da Pátria (Galeria Monumental, 2ª feira, entre as 17h e as 21h), Alvalade (INATEL, 2ª feira, entre as 17h e as 21h), Telheiras (O Lagar, 2ª feira, entre as 17h e as 21h), Marvila (Sociedade Musical 3 d’Agosto de 1885, 3ª feira, entre as 17h e as 21h), Rato (Mercado do Rato, 3ª feira, entre as 17h e as 21h), Campo de Santa Clara (Trienal de Arquitectura de Lisboa, 4ª feira, entre as 17h e as 21h), São Domingos de Benfica (Mercado de São Domingos de Benfica, 4ª feira, entre as 17h e as 21h) e Arroios (Mercado de Arroios, 4ª feira, entre as 17h e as 21h). A sua expansão tem sido notória, mas estes pontos concentram-se principalmente na parte central da cidade.

Além destes cabazes, Lisboa dispõe igualmente de outros que realizam entregas ao domicílio, exclusivamente. É o caso da The Equal Food Co. que, tal como a Fruta Feia, se foca em alimentos ‘imperfeitos’ (entregas 3ª feira, 12h às 20h), O Chico da Fruta (4ª e 6ª feira), OiFruta (todos os dias, de manhã e ao fim do dia), Semear, com produtos biológicos (3ª feira), Maria do Pomar (todos os dias), Cabaz da Horta, de produtores de Setúbal e Palmela (3ª, 4ª e 5ª, 18h às 21h), Horta da Cortesia, com produtos biológicos de uma quinta própria em São João das Lampas (6ª feira de manhã), Quinta do Arneiro, com produtos biológicos da própria quinta, em Mafra (5ª feira, ou sábado no Mercado Biológico do Príncipe Real) ou a Pede Salsa, com produtos nacionais (5ª e 6ª feira), e outros semelhantes. Dado que estas iniciativas funcionam exclusivamente com entregas ao domicílio, acabam por não ter uma expressão espacial visível na cidade.

. Cooperativa *Rizoma*

No contexto dos projectos de CCA existentes em Lisboa é, ainda, importante referir a Cooperativa Rizoma, uma cooperativa multisectorial, sem fins lucrativos. Tem como objectivos contribuir para a resiliência do sistema económico local, ser ecologicamente responsável, aumentar a resiliência do território, ter preços justos, contribuir para a educação e fortalecer o tecido social (Lisboa E-Nova, 2021). Inicialmente, partilhava o espaço com a Associação Renovar a Mouraria. Contudo, com o apoio do programa governamental Bairros Saudáveis, o projecto pôde mudar-se para Arroios, dispondo agora de um espaço com três pisos (Cerejeiro, Barbosa & Pina, 2022: 24).

Inclui uma mercearia comunitária, participativa e auto-gerida, baseando-se “em valores sociais, ecológicos e colaborativos” (Lisboa E-Nova, 2021). Para poder aí comprar, é necessário ser ‘cooperante’, contribuindo com 3h/mês de trabalho. Em Março de 2022, a Cooperativa contava com 227 cooperantes, todos equivalentes em direitos e deveres (Cerejeiro, Barbosa & Pina, 2022: 24).

Em termos globais, a Paisagem Alimentar referente aos Circuitos Curtos Alimentares (CCA) é menos rica e complexa que a que compõe o circuito biológico de Lisboa.

Os mercados de produtores, como já havíamos visto, tendem a complementar as lacunas da rede de mercados municipais, nesta dimensão complementados por dois mercados em São Paulo e Alcântara, que servem bairros onde os mercados biológicos não marcam presença.

Os pontos de recolha de cabazes agroalimentares tendem a localizar-se em bairros residenciais, mas onde os serviços e outros espaços de trabalho também marcam presença, articulando as entregas com os horários de uns e outros. Assim, é possível encontrar estes pontos em Alvalade, no Parque das Nações, por Picoas até aos Anjos, e ainda em Alcântara. Por outro lado, existem vastas zonas onde não está ancorada qualquer iniciativa do género, como Restelo/Belém, Santos/Lapa, Campolide/São Sebastião, Entrecampos, a coroa Norte da cidade (de Benfca aos Olivais), e em Chelas/Marvila.

5.6. Acções municipais para um sistema alimentar sustentável

Quando pensamos nas várias actividades do sistema alimentar de Lisboa como um todo, verificamos que várias têm sido as acções, projectos e iniciativas da Câmara Municipal de Lisboa para que cada uma se torne mais sustentável, resiliente e inclusiva.

Além das iniciativas que se referem à agricultura urbana, especificamente à rede de Parques Hortícolas Municipais, e àquelas relativas aos Mercados, como vimos, um aspecto que tem sido particularmente considerado é a aposta na promoção da *alimentação saudável* na cidade, enquadrada e em linha com os documentos nacionais da EIPAS – *Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável* (Diário da República, 2017)⁴⁰⁹ e do PNPAS – *Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável* (DGS, 2017)⁴¹⁰.

No caso de Lisboa, a promoção da alimentação saudável tem sido aplicada ao nível das escolas, sobre as quais o município tem jurisdição. A CML considera que, assim, pode não apenas contribuir para o futuro das crianças — com bons hábitos alimentares, prevenção da obesidade e de doenças — como também impactar a vida dos adultos. O primeiro passo foi, no âmbito do programa Escola Nova, dotar as escolas de condições físicas melhores e aumentar o número de estabelecimentos com condições para confeccionar, no local e em cozinhas adequadas, as refeições servidas aos alunos. Em 2015, cerca de 50 escolas podiam fazê-lo (CML, 2015b: 5). Em 2017, mais de metade das refeições servidas nos Jardins de Infância e 1º Ciclo já eram assim confeccionadas (CML, 2017a: 64).

Estavam, então, reunidas as condições para a implementação de um novo plano alimentar, com ementas baseadas em produtos frescos, de origem nacional e privilegiando os produtores locais, e com sabores de outros países. Pretendia-se “envolver produtores e cooperativas nacionais como fornecedores de produtos e alimentos de qualidade”, indo de encontro à intenção declarada na EIPAS relativamente às compras públicas⁴¹¹. Em 2018, havia sete escolas, nos Olivais, que utilizavam produtos biológicos, de agricultores locais, para confeccionar as sopas (Prado Coelho & Moutinho, 2018b).

⁴⁰⁹ A EIPAS – *Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável* foi desenvolvida por um Grupo de Trabalho nomeado para o efeito, e visa promover um consumo alimentar adequado e a melhoria do estado nutricional dos cidadãos, para prevenir e controlar doenças crónicas (Diário da República, 2017: 29596). Está integrada no Plano Nacional de Saúde e articula-se com o PNPAS – *Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável* (DGS, 2017).

⁴¹⁰ Através da EIPAS, pretende-se tornar as ofertas e as escolhas saudáveis mais fáceis em termos de preço, acesso e atractividade, controlando a presença de alimentos com teor de sal, açúcar ou gorduras elevado, incentivando o consumo de fruta e hortícolas nas escolas, e promovendo a Dieta Mediterrânica. Procura-se melhorar a qualidade e a acessibilidade da informação, promovendo a literacia alimentar e educação alimentar, e contribuir para a inovação e empreendedorismo na área da alimentação saudável. Procura-se, ainda, de forma explícita “incentivar as compras públicas de produtos alimentares a utilizar cadeias curtas, modos de produção integrada ou biológica” (Diário da República, 2017: 29596), que veio a ter um impacto efectivo. O PNPAS foca-se mais em aspectos da dieta e consumo alimentar, mas partilha objectivos semelhantes (DGS, 2017: 14).

⁴¹¹ Além disso, foi, em 2019, aprovada em Assembleia da República uma legislação que visa incentivar o consumo sustentável, obrigando as cantinas e refeitórios públicos a dar preferência a produtos locais, bem como a

Relativamente às actividades ao pós-consumo, é de destacar que, já em 2013, a CML possuía um Programa de Apoio Alimentar que visava diminuir o número de pessoas com carência alimentar, combater o isolamento e exclusão social e *reduzir o desperdício alimentar*, através de uma plataforma — criada em parceria com as Juntas de Freguesia e as cadeias de distribuição alimentar — que articulava doadores e receptores, e que, nesse ano, permitiu distribuir 70 mil refeições (CML, 2013: 34).

Contudo, a estratégia municipal ganhou força quando a CML criou um Comissariado Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar (CMCDA) responsável pela elaboração do *Plano Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar*⁴¹². Quando o Comissariado cessou funções, a CML havia estabelecido protocolos com as 24 Juntas de Freguesia, para constituição de núcleos locais de combate ao desperdício alimentar, e 114 entidades⁴¹³, bem como o apoio de 7 mil voluntários. A CML registava 1400 estabelecimentos e 60 entidades doadoras, com protocolo estabelecido com a associação ‘Dar e Acordar – Zero Desperdício’, e cerca de 700 fontes de alimentos da Re-Food 4 Good (CML, 2017a: 71). A FAO considerou Lisboa um exemplo no combate ao desperdício (Rosa da Silva, 2017).

Este Plano Municipal precedeu, inclusivamente, o estabelecimento de 2016 como *Ano Nacional do Combate ao Desperdício Alimentar*, e a elaboração da *Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar*⁴¹⁴, publicada em 2017, atestando como, por vezes, as cidades podem liderar o caminho para a sustentabilidade de forma mais rápida e ágil que os governos nacionais.

Da mesma forma, a CML tem, também, procurado ter uma abordagem activa sobre a gestão dos resíduos urbanos da cidade. Estima-se que a cidade produza cerca de 300 mil toneladas de resíduos urbanos por ano, dos quais 66 mil toneladas seriam de recolha seletiva em 2016 (papel, vidro, embalagens e orgânicos) (CML, 2017a: 30). Lisboa é, aliás, um dos cinco concelhos da AML onde a separação de resíduos é mais elevada, situando-se no intervalo de 24-34% (INE, 2020: 12).

Nesse âmbito, foi publicado, em 2016, o primeiro *Plano Municipal de Gestão de Resíduos do Município de Lisboa [2015-2020]* (CML, 2016b), e que constituiu o primeiro plano municipal do país desenvolvido no âmbito do PERSU 2020 (Plano Estratégico para os Resíduos Urbanos 2020).

considerar critérios de qualidade, origem e impacto ambiental, nomeadamente através de produtos biológicos ou de origem protegida.

⁴¹² O Plano propunha, ainda, a criação do Observatório do Desperdício Alimentar, para sistematização de informação, promoção de investigação científica e reflexão no âmbito do desperdício alimentar (CMCDA, 2015: 17). No entanto, dado que o Governo enunciou a intenção de estabelecer uma instituição semelhante a nível nacional, a intenção não avançou, para evitar a duplicação de instituições (Rosa da Silva, 2017).

⁴¹³ Entre estas instituições incluíam-se o Banco Alimentar Contra a Fome, a Comunidade Vida e Paz, a Re-Food, o CASA, o Exército de Salvação, a Comunidade Islâmica, o Centro Social Paroquial de São Jorge de Arroios.

⁴¹⁴ Esta Estratégia, elaborada pela Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA), baseia-se em três objetivos estratégicos (Prevenir, Reduzir e Monitorizar), nove objetivos operacionais e um Plano de Acção com 14 medidas, que incluem a promoção de acções de sensibilização, desenvolver acções de formação específicas, publicar regularmente estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, divulgar boas práticas, promover processos inovadores, facilitar e incentivar a doação de géneros alimentícios, e promover locais específicos para venda de produtos em risco de desperdício (CNCDA, 2017: 31).

Ainda que o enfoque não estivesse na compostagem, esta possibilidade tem vindo a tornar-se cada vez mais central na abordagem do município aos resíduos orgânicos — e que constituem cerca de 28 % dos resíduos diários (240 das 850 toneladas). Desde Maio de 2018, a CML tem distribuído compostores domésticos através do projecto *Lisboa a Compostar* e, só nos primeiros seis meses, mais de 900 compostores foram distribuídos a lisboetas (Agência Lusa, 2018). Actualmente, já atingiram 3178. Também já existiam compostores comunitários (utilizado em jardins municipais), actualmente num total de 19 (Lisboa a Compostar, 2022), potenciando, assim, a economia circular da cidade.

Assim, podemos afirmar que a CML procura ter uma abordagem *top-down* a muitos dos desafios que se colocam ao sistema alimentar e à cidade de Lisboa do século XXI, inclusivamente apoiando e institucionalizando/formalizando outros projectos mais dispersos, de génese *bottom-up*, nomeadamente através de programas de apoio e financiamento municipais.

Contudo, verificamos que há uma enorme desconexão entre as estratégias desenvolvidas para cada actividade do sistema alimentar (produção, comercialização, resíduos, alimentação saudável) e entre os vários agentes que movem estas iniciativas, mesmo dentro da estrutura municipal, não havendo uma estratégia global de síntese ou uma tentativa de articulação. A nível municipal, a maior parte das actividades relacionadas com a alimentação recaem sobre alçada dos departamentos da solidariedade e saúde, ou estrutura verde e energia, não existindo uma estratégia alimentar holística. Esta falta de articulação foi corroborada por Rita Folgosa (2020), em entrevista, assumindo que os departamentos responsáveis trabalham, geralmente, de ‘forma autónoma’. Reconhecia, contudo, que mais recentemente haviam sido tentadas algumas sinergias entre grupos de trabalho, mas de forma ‘muito incipiente’.

Dava o exemplo de um projecto-piloto que cruzava a estratégia de compostagem com os Parques Hortícolas, que deveria resultar num compostor comunitário, mas que foi abandonado por se sentir que era necessário, primeiro, proceder à formação e sensibilização da população, para que o projecto pudesse ser bem-sucedido (Folgosa, 2020). Também Scheromm & Mousselin (2018: 213) referiam a intenção, não concretizada, da Câmara Municipal de desenvolver um conjunto de ‘mercados locais’ ligados aos Parques Hortícolas, para ‘destacar e distribuir a produção agrícola intra-urbana’.

Estas várias iniciativas municipais, de uma forma ou outra ligadas ao sistema alimentar, coexistem, ainda, com muitos outros projectos com diferentes géneses, motivações e actores, “cuja coordenação seria desejável, senão mesmo indispensável, para se poder maximizar os resultados” (Oliveira, 2014: 67). Também os projectos de investigação realizados nas universidades e centros de investigação, com financiamento europeu ou nacional, sobre aspectos do sistema alimentar de Lisboa (De Cunto et al, 2017: 49), em curso ou já concluídos, acabam por ter pouco impacto na gestão da cidade, existindo falta de cruzamento entre estes dois âmbitos — investigação e acção.

Esta desconexão ou falta de articulação verifica-se particularmente ao nível do planeamento e ordenamento do território à escala *local* — neste caso, da cidade de Lisboa — já que a nível nacional se tem procurado colmatar estes hiatos. Por exemplo, no XXIII Governo do país, em funções desde o início

de 2022, o Ministério da Agricultura deu lugar ao Ministério da Agricultura e da Alimentação, enfatizando a importância do tema e o seu cruzamento com a gestão agrícola.

Mais significativamente, contudo, em 2018, foi criado um Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSANP), constituído por representantes de diversas áreas governativas e assegurando a participação de vários sectores da sociedade civil. O seu objectivo era a elaboração de uma *Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional* (ENSANP), publicada em 2021, assumidamente “desenvolvida em estreita articulação com outras estratégias nacionais cujas matérias se revelam indissociáveis, nomeadamente a Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável, a Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar, a Estratégia Nacional para o Mar 2021-2030, a Agenda de Inovação para a Agricultura 2020-2030 e a Estratégia do Prado ao Prato” (CONSANP, 2021: 10), procurando, portanto, a articulação entre estas várias dimensões⁴¹⁵.

Focando-se em questões de articulação com instrumentos políticos e de governança, logística, consumo e saúde — de génese mais nutricional — a sua relação com o território físico onde essas transformações podem ocorrer, e de que forma, é incipiente. É apenas apontada uma medida de ‘identificar sistemas locais de abastecimento e consumo alimentar’ (Medida 3.2), com os “melhores exemplos de cadeias curtas de abastecimento avaliando a sua escalabilidade e replicabilidade”, para identificação de boas práticas (CONSANP, 2021: 44). Assim, a intenção, considerada imperativa, enunciada no início do documento de “identificar e avançar na criação de zonas de reservas alimentares estratégicas nacionais, também de base marinha, enquadradas nas políticas de segurança alimentar nacional, quer para a agricultura, quer para as pescas e aquicultura, tornando a produção alimentar mais sustentável e menos dependente de recursos limitados” (CONSANP, 2021: 12), acaba por não ser mais referida, não se explicitando em que constituiriam essas reservas, ou como seriam criadas.

Assim, e apesar destes esforços louváveis, e que constituem um enquadramento político importante, continua a verificar-se uma total ausência de estratégia ou planeamento relativos ao sistema alimentar, apontada por Rosário Oliveira (2014: 77) quando afirmava que a “maioria dos decisores não tem ideais claras, nem acerca de conceitos nem de práticas neste âmbito”, e que as iniciativas existentes “não têm articulação com a gestão do território, nem à escala municipal nem intermunicipal”.

⁴¹⁵ Reconhecendo o papel incontornável das políticas públicas na segurança alimentar e procurando “garantir uma atuação integrada” (CONSANP, 2021: 38), a ENSANP integra um diagnóstico da segurança alimentar e nutricional em Portugal, uma análise da evolução das tendências da produção e do consumo, e um levantamento das diversas iniciativas e estratégias que se cruzam com os seus objetivos. Possui quatro eixos estratégicos (Integração das políticas e governança; Grupos vulneráveis, saúde e nutrição; Bom funcionamento da cadeia alimentar; e Comunicação) e sete medidas necessárias à sua implementação, nos próximos anos.

5.7. O Planeamento Alimentar de Lisboa

Além da Paisagem Alimentar de Lisboa existente hoje em dia, existe uma Paisagem Alimentar potencial, isto é, aquela que é advogada pelos seus instrumentos de planeamento. No caso de Lisboa (cidade e AML), há ainda um longo caminho a percorrer no sentido de integrar o sistema alimentar neste tipo de instrumentos, de forma holística e sistemática, incluindo todas as suas actividades, actores, desafios e a sua articulação com as restantes componentes, interesses e prioridades do planeamento.

Esta realidade reflecte uma realidade mais abrangente, no que diz respeito ao ordenamento do território, constatando Oliveira (2022: 5) que estes instrumentos são, no contexto nacional, particularmente fracos pela falta de reconhecimento social da sua utilidade, por uma reduzida cultura territorial e desfasamento entre os regulamentos e a práticas no terreno.

De facto, actualmente não existe qualquer regulação específica do funcionamento do sistema alimentar neste tipo de instrumentos (em termos espaciais ou de uso do solo), a nível regional (Oliveira, 2022). Contudo, face às sucessivas crises económica, climática, pandémica e geoestratégica, a necessidade e relevância de um planeamento alimentar têm vindo a tornar-se mais evidentes (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022: 9; Niza, 2021: 132), pelo que os sistemas alimentares começam a adquirir alguma presença na agenda política em Portugal. Essa presença é, contudo, ainda ténue, verificando-se também uma falta de continuidade entre os instrumentos de planeamento que operam a diferentes escalas, que permita verter e ir efectivando soluções a uma escala cada vez mais fina.

Por outro lado, observa-se ainda um foco desproporcionado nas actividades de produção e de consumo⁴¹⁶ — deixando de parte a teia complexa de relações e actividades que se referem à transformação, comercialização e mesmo gestão de resíduos, já identificada por Sonnino, Tegoni & De Cunto (2019) como o *missing-middle* da governança alimentar. De facto, em Portugal, os instrumentos de planeamento e gestão territorial que abordam o *planeamento alimentar* centram-se maioritariamente ou exclusivamente nas actividades de produção, e eventual construção de uma rede de abastecimento de proximidade (onde se intuem questões relacionadas com a distribuição).

Por exemplo, no *Relatório Nacional* apresentado por Portugal como contributo para a Habitat III, existe um capítulo dedicado ao ‘aumento da produção alimentar em áreas urbanas e periurbanas’, onde se constata a diminuição do número de pessoas, explorações e área dedicada à actividade agrícola, mas também uma tendência de aumento da produção, indiciando uma sua intensificação, bem como das hortas urbanas, nomeadamente nas áreas metropolitanas de Lisboa e Porto (Cavaco, 2016: 50-53).

⁴¹⁶ Nesta dimensão das políticas alimentares ao nível do consumo insere-se a referida *Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional* (ENSANP), o *Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável* (DGS, 2017), documentos relativos à *Balança Alimentar Portuguesa 2008-2012* (INE, 2014b) ou à *Balança Alimentar Portuguesa 2012-2016* (INE, 2017), por exemplo.

Também, no Diagnóstico do Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território (PNPOT, 2019a), em vigor desde 2019, apesar de se reconhecer que o planeamento alimentar é “uma temática de enorme relevância a considerar na gestão do território a várias escalas, com grande incidência no reforço dos aspetos funcionais entre territórios urbanos e rurais que se traduzam num aumento de coesão social e territorial” (PNPOT, 2019a: 45), o termo *planeamento alimentar* aparece unicamente associado à agricultura e ao objectivo de maior volume de abastecimento (de proximidade).

Reconhece-se, contudo, que a cultura nacional de ordenamento do território está sobretudo relacionada com o uso, ocupação e transformação do solo — daí, possivelmente, o enfoque feito na produção agrícola, neste âmbito —, mas que esta “tem de contribuir para a resolução de problemas complexos a nível espacial”. Afirma-se, até, que “as dinâmicas de transformação atuais coexistem e/ou conflituam com a resiliência do sistema e das culturas de território e de ordenamento do território prevalentes” (PNPOT, 2019b: 87), enfatizando, portanto, as dificuldades/insuficiências desta abordagem em certos casos — e onde podemos incluir o sistema alimentar, com os desafios actuais.

Numa perspectiva de planeamento alimentar mais holístico, é de destacar o facto de Oliveira & Truninger (2022: 22) defenderem que a constituição de uma Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares (RMPA) não se limita ao planeamento e gestão de um conjunto de áreas agrícolas e pecuárias, mas que isso deve ser feito, também, “em estreita articulação com a localização dos centros de transformação agroalimentar, de logística e distribuição de alimentos, que os tornam acessíveis a um conjunto de consumidores, desejavelmente comprometidos com a sua aquisição”. Além disso, deve, ainda, existir uma articulação com a gestão dos resíduos orgânicos, valorizando-os e repondo-os nas áreas de produção, de modo a fechar ciclos e atingir uma economia circular.

Ainda assim, o referido PNPOT refere alguns elementos, desafios e soluções que remetem para o sistema alimentar e seu planeamento, de forma mais ou menos explícita, oferecendo um enquadramento útil e necessário, ainda que por vezes forma dispersa e não tão sistemática ou clara⁴¹⁷ quanto desejável.

Neste documento, o capital natural (solo, água e biodiversidade) é reconhecido enquanto activo estratégico para a coesão territorial, cuja valorização constitui uma condição-chave diferenciadora para o desenvolvimento de modelos mais sustentáveis, nomeadamente no uso do solo, bem-estar social e crescimento económico (PNPOT, 2019b: 25-49). É reconhecido o papel destes recursos, entre outros, para a segurança alimentar (PNPOT, 2019a: 37).

Por outro lado, refere-se a importância de adoptar “uma perspetiva circular e integrada” no que diz respeito aos fluxos de materiais, energia, pessoas e riqueza estabelecidos entre os territórios onde os

⁴¹⁷ Por vezes a própria redacção do documento é confusa, o que dificulta a leitura do que efectivamente se pretende transmitir, lendo-se num dos poucos parágrafos que aborda a questão alimentar de forma mais holística “A relação rural-urbana ou urbano-urbana irá basear-se na dinamização de circuitos curtos de produção e consumo, na logística partilhada, na mobilidade suave, ativa e partilhada, e nos depósitos de materiais e ecocentros, o que é essencial para um melhor planeamento do sistema alimentar.” (PNPOT, 2019b: 40).

recursos são produzidos, os territórios onde são transformados e aqueles onde consumidos (PNPOT, 2019b: 49), ainda que sem mencionar explicitamente os produtos alimentares.

O PNPOT considera fundamental empreender num metabolismo urbano e regional eficiente, com um “uso mais eficiente e produtivo dos recursos materiais, gerador de poupanças económicas e da redução dos impactos ambientais” (PNPOT, 2019a: 71). Contudo, o seu cruzamento com o sistema alimentar é apenas explicitamente referido ao nível do desperdício alimentar (PNPOT, 2019a: 72).

Os modelos de produção e consumo de proximidade são enfatizados com alguma regularidade, nomeadamente no contexto das alterações climáticas, consequentes impactos na produção agrícola e acesso a bens alimentares, e contributo para a resiliência, sustentabilidade e soberania alimentar (PNPOT, 2019b: 16-19), bem como um sinal de uma renovada consciência ecológica.

Finalmente, a meio do documento de *Estratégia e Modelo Territorial* do PNPOT (2019b), é expresso o cruzamento de um conjunto de princípios de ordenamento do território com o sistema alimentar — ou, poderíamos dizer, indicações para um possível planeamento alimentar — enfatizando o papel específico das cidades como centros de consumo e de inovação:

“[...] o ordenamento do território deve ter um papel ativo a várias escalas de intervenção, contribuindo para o conhecimento dos fluxos de matérias, bens e produtos, para a promoção de economias de aglomeração e de simbioses industriais e para a promoção de estratégias, organizações territoriais que potenciem produções e consumos de proximidade, nomeadamente, viabilizando a produção alimentar em modalidades alternativas, fomentando bacias alimentares e mercados locais, [...] e promovendo a redução do desperdício alimentar através das dimensões de ação da prevenção à distribuição caritativa, assim como a reutilização de produtos e materiais e a valorização de resíduos através da promoção de espaços de retoma e recolha. O planeamento territorial deverá identificar os fluxos numa base territorial e incrementar os níveis de autossuficiência e de aprovisionamento.” (PNPOT, 2019b: 53)

No entanto, apesar deste parágrafo, e apesar de ser mencionado e integrar as reflexões, diagnósticos e estratégias para outras dimensões do ordenamento do território, não tendo o sistema alimentar um enfoque próprio no PNPOT, acaba por não ser traduzido em medidas concretas ou específicas e, consequentemente, não ter objectivos operacionais apontados, entidades responsáveis atribuídas ou indicadores de monitorização definidos — ao contrário de outros domínios enunciados na *Agenda para o Território* do PNPOT (2019c). Esta ausência dificulta a concretização de um seu modelo mais sustentável, resiliente ou inclusivo.

Assim, e apesar do reconhecimento do PNPOT e de vários autores sobre a importância de o planeamento alimentar estar integrado nos instrumentos de gestão territorial, em Portugal, as políticas ordenamento do território não têm espelhado as preocupações climáticas, energéticas, económicas e sociais de forma operativa, nomeadamente a nível local e regional — nem à escala da AML (CCDR-LVT, ICS & AML, 2022: 9; Moreira, 2022: 18), nem à da cidade de Lisboa.

De facto, quando analisamos o Plano Regional de Ordenamento do Território da Área Metropolitana de Lisboa (PROT-AML, 2002), ainda em vigor, apesar das enunciadas prioridades de sustentabilidade ambiental, não encontramos referências explícitas aos desafios colocados pelos sistemas alimentares ou à sua possível solução por via da integração no ordenamento do território.

No entanto, na *Estratégia Regional de Lisboa – Lisboa 2030*, é colocado um foco particular na resiliência urbana⁴¹⁸, em termos ecológicos, sociais e económicos, onde é incluído o papel dos sistemas alimentares. Assim, o documento defende a necessidade de robustecer os sistemas alimentares, através da dinamização de CCA's, educação dos consumidores, valorização da produção local, modernização dos mercados e incentivo das compras públicas de proximidade (AML & CCDR-LVT, 2020: 82). Estão, assim, sintetizados neste documento princípios relevantes, que carecia estarem reflectidos em instrumentos mais operativos de ordenamento do território, uso do solo, etc. — que seria o PDM.

Nesse sentido, quando analisamos o Plano Director Municipal (PDM) de Lisboa, enquanto principal instrumento de planeamento e gestão do uso do solo (e da sua transformação) na cidade, verificamos, igualmente, que o planeamento alimentar é um tema praticamente ausente. Como vimos, apesar de a totalidade do concelho ser solo urbano, estão previstos Espaços Verdes de Recreio e Produção, consolidados ou a consolidar, o que representa uma protecção legal e um incentivo à AU. Por outro lado, esta actividade também não é interdita em áreas com outras classificações de uso do solo, sendo reconhecido o seu contributo para a produção alimentar local e, conseqüentemente, para a auto-suficiência, resiliência e coesão das comunidades na cidade (Art.º 50º, CML, 2012a: 95). Contudo, esta é a única referência a alguma actividade relacionada com o sistema alimentar urbano, como já constatado por Marat-Mendes et al. (2021: 47).

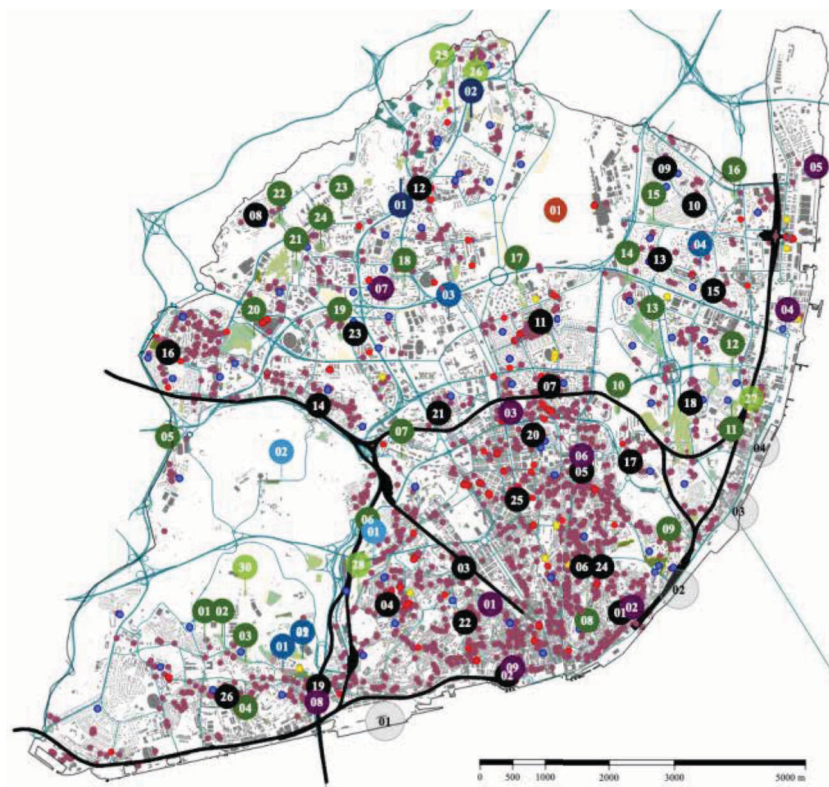
Apesar destas lacunas, no que respeita às questões da distribuição, comércio grossista e retalhista, consumo e gestão de resíduos, o PDM seria, por excelência, o instrumento de gestão territorial onde o sistema alimentar deveria ser contemplado (Oliveira, 2022: 15; Oliveira, 2014: 66).

Para isso, será então fundamental conhecer a Paisagem Alimentar local de forma aprofundada, as suas potencialidades, condicionantes e recursos no presente, mas também a sua história, identidade, valores e cultura que a enquadram, para uma visão integrada e holística sobre qual se podem desenhar políticas e intervenções assertivas, adequadas e que se projectem para um futuro sustentável.

⁴¹⁸ Para atingir os objectivos de resiliência, o documento estrutura-se segundo cinco domínios temáticos — Inovação e Competitividade, Sustentabilidade Ambiental e Alimentar e Mitigação de Riscos Naturais, Coesão Social e Sustentabilidade Demográfica, Mobilidade e Conetividade Sustentável, e Desenvolvimento Urbano e Mudança Transformadora (AML & CCDR-LVT, 2020).

5.8. A Paisagem Alimentar de Lisboa no século XX: conclusão

Após toda a informação recolhida sobre os espaços alimentares existentes na cidade nas primeiras décadas do século XXI, é possível afirmar que a Paisagem Alimentar de Lisboa se transformou profundamente no último século (fig. 5.108). Como vimos, a sua área edificada mais que triplicou (de 530 ha para 1768 ha), mas a cidade ganhou apenas 25% da população, e com tendência de declínio. Aliado a este processo de expansão urbana, quando comparados com a cartografia elaborada para 1910, os mapas da actualidade mostram uma cidade onde a Produção viu as suas áreas muitíssimo reduzidas, enquanto a Distribuição se complexificou ao nível logístico — mas perdeu, igualmente, expressão espacial na cidade e na sua vivência.



LEGENDA

- | | | |
|--|--|--|
| Culturas temporárias de sequeiro e regadio e arrozais (COS 2018) | Parques Hortícolas Municipais existentes | Rede viária actual |
| Pomares (COS 2018) | Futuros Parques Hortícolas Municipais | Linhas de caminho-de-ferro |
| Vinhas (COS 2018) | Hortas Pedagógicas e de Estabelecimentos de Ensino | 01 Aeroporto |
| Olivais (COS 2018) | Hortas de outras entidades | 01 Doca de Alcântara |
| Culturas temporárias e/ou pastagens assoc. a culturas permanentes (COS 2018) | Produção (outros) | 02 Terminal Multiusos de Lisboa |
| Mosaicos culturais e parcelares complexos (COS 2018) | Escolas 'Horta na Escola' (CML) | 03 Terminal Multiusos do Beato |
| Agricultura com espaços naturais e seminaturais (COS 2018) | Mercados Municipais | 04 Terminal Multiusos do Poço do Bispo |
| Pastagens (COS 2018) | Mercados de Produtores | Paisagem Alimentar alternativa (Bio) |
| Parques Hortícolas Municipais (Geodados) | Lojas de produtos alimentares (2010) | Paisagem Alimentar alternativa (CCA) |

Figura 5.108 – Paisagem Alimentar de Lisboa, no século XXI © Mariana Sanchez Salvador.

A rede de Mercados Municipais acompanhou a expansão urbana e, hoje, cada um dos 26 Mercados serve em média 20 997 habitantes (em 1910, cada um dos seis mercados servia 72 560 habitantes). Contudo, viram decair o seu papel no abastecimento da cidade, agora baseado em supermercados, mas ainda com presença expressiva de estabelecimentos tradicionais, como as padarias, os talhos, etc.

Por outro lado, observamos uma tendência de decréscimo no número de estabelecimentos comerciais existentes, mesmo com o aumento populacional, quer em termos absolutos, quer em termos relativos. Assim, em 2010, existiam 1823 estabelecimentos de comércio a retalho de produtos alimentares, que serviam uma população de 545 923 habitantes (ou um por cada 300 lisboetas), o que representa uma diminuição significativa face a 1910, quando foram pedidas 4215 licenças comerciais relativas a produtos alimentares. Ainda que, como vimos, houvesse licenças anuais e semestrais, havia então, pelo menos, um estabelecimento comercial por cada 110 habitantes, isto é, proporcionalmente quase o triplo das lojas, e numa área geográfica consideravelmente mais reduzida. Esta realidade poderá corroborar a tendência de concentração observada para as cadeias de supermercados.

Assim, de forma global, podemos afirmar que a Paisagem Alimentar não cresceu a par da cidade, não se verificando correlações quantitativas entre os espaços alimentares de Produção, Distribuição e Comercialização, e a expansão do tecido construído ou aumento da população.

Por outro lado, enquanto os sistemas alimentares modernos convencionais têm praticamente apagado a presença da alimentação da cidade e dos seus espaços públicos — relegando-a apenas para os espaços fechados e privados dos supermercados, casas e restaurantes, enquanto deslocam a produção para locais longínquos e a distribuição para horários invisíveis — a emergência de iniciativas alternativas tem trazido a comida de volta ao âmbito público. Das ocasionais hortas, aos mercados de produtores em praças e parques, ou os projectos alertando para o desperdício alimentar, estas tendências alternativas têm contribuído para redescobrir a Paisagem Alimentar local.

Este capítulo constitui-se, portanto, como a descrição e mapeamento da Paisagem Alimentar de Lisboa no século XXI, com vista ao conhecimento específico sobre as relações entre sistema alimentar e cidade, à luz do caso de estudo, através do cruzamento do Território, Forma Urbana e funções e espaços de Produção, Distribuição e Comercialização alimentar existentes na cidade. Para caracterizar esta Paisagem Alimentar, recorreu-se à elaboração de Cartografias Alimentares, como previsto na abordagem metodológica, a que acresceu a informação complementar recolhida nas fontes bibliográficas, estatísticas, fotográficas, etc., e ainda por Levantamentos Fotográficos actualizados, dos Parques Hortícolas Municipais e dos Mercados Municipais existentes, bem como alguns mercados de produtores e estabelecimentos de comércio alimentar.

Contudo, a caracterização da Paisagem Alimentar pôde transcender a mera localização dos espaços do sistema alimentar, e abarcar dimensões mais subjectivas, através da recolha bibliográfica, fotográfica e da entrevista realizada a Rita Folgosa, onde se traduzem opiniões, visões, preconceitos e valores subjacentes a essa realidade.

**6. AS PAISAGENS ALIMENTARES DE LISBOA:
LEITURA DE UMA TRANSFORMAÇÃO
E PERSPECTIVAS DE FUTURO**

6.1. As Paisagens Alimentares de Lisboa: uma leitura transversal

“É preciso conhecer o que está para trás para saber o que se fazia num sítio, o seu potencial, para percebermos o que hoje se pode aproveitar.”

(Niza, 2014)

Após caracterizar a Paisagem Alimentar de Lisboa, no início do século XX e no momento actual, através dos seus espaços de Produção, Distribuição e Comercialização, é fundamental, agora, reflectir sobre as permanências, mudanças e desaparecimentos ocorridos nesse período.

Como descrito no Capítulo 1, caracterizar a Paisagem Alimentar enquanto sobreposição de camadas (ou *layers*) correspondentes ao Território, à Forma Urbana e a às actividades do sistema alimentar, permite uma *leitura vertical* da realidade existente em cada momento, observando as inter-relações entre os espaços e elementos afectos a essas actividades, mas também uma *leitura transversal* entre momentos distintos, através das transformações ocorridas em camadas semelhantes, ou no todo. Essa reflexão crítica comparativa constitui a matéria deste capítulo, permitindo interpretar a situação actual segundo uma perspectiva histórica, para um melhor entendimento das dinâmicas presentes e da sua evolução — de acordo com os objectivos definidos para esta investigação (Capítulo 1).

Esta leitura é suportada, primeiramente, pela análise e interpretação das Cartografias Alimentares elaboradas para cada camada (ou *layer*) estudada, em duas frentes: uma dimensão qualitativa, de análise visual das manchas, elementos, traçados e padrões visíveis por via do mapeamento dos espaços (*ativos alimentares*), e uma dimensão quantitativa, de análise de áreas, números, extensões etc. que os mapas permitiram quantificar. São, portanto, aferidas dimensões, distribuições, concentrações e dispersões dos espaços afectos a cada actividade, e como esses padrões se transformaram. Observam-se, também, as proximidades relativas e lógicas funcionais entre esses espaços. Para que essa compreensão fosse mais rigorosa e incisiva, foi ainda trazida para o campo de análise informação pertinente relativa a outras camadas, que em certos casos ajuda a justificar ou compreender os fenómenos observados.

A essa interpretação acresce a informação complementar recolhida através das fontes bibliográficas, estatísticas e fotográficas, que contribuíram para a caracterização da Paisagem Alimentar de Lisboa, descrita nos Capítulos 3, 4 e 5. A integração desse conhecimento na interpretação da Cartografia Alimentar permite, ainda, dotá-la de uma dimensão mais subjectiva, cruzando percepção, memória e identidade de — e sobre — os espaços alimentares existentes em cada momento, para uma visão holística dessa Paisagem Alimentar.

Por fim, o conhecimento sintetizado no enquadramento teórico (Capítulo 2) permite enquadrar e/ou distinguir o caso de Lisboa face às tendências e dinâmicas globais, confirmando e reforçando alguns fenómenos, mas expõe, também, as suas especificidades.

. O Território

A primeira camada (ou *layer*) considerada foi o Território, assumido como base comum de ambas as Paisagens Alimentares. De facto, foi o contexto territorial, com as suas características biofísicas (topografia, clima, hidrografia, natureza dos solos), que potenciou a fundação e prosperidade da cidade ao longo de séculos, suportando-se numa região envolvente, com a qual mantinha relações funcionais e de subsistência fundamentais. O Território conformou a ocupação da cidade desde a sua fundação, organizando solos agrícolas e áreas construídas, princípios organizadores e elementos excepcionais.

Historicamente, o núcleo urbano estava rodeado por uma coroa agrícola — hortas, pomares, vinhas, olivais, campos — que se estendia pela periferia até aos arredores. Contudo, a mancha produtiva penetrava também na cidade, pelos vales, quase até ao centro. Em sentido inverso, o tecido construído espalhava-se radialmente por esta coroa, pelas linhas de fecho, entrecruzando-se ambos os usos do solo. Havia, portanto, uma implicação efectiva da topografia na forma como o terreno foi ocupado.

Estas lógicas presidiram à ocupação do sítio de Lisboa durante séculos (Capítulo 3), até ao final do século XIX e século XX, quando a expansão urbana se começou a dar sobre a zona planáltica a Norte, assumindo malhas mais regulares e ortogonais, possibilitadas pela topografia mais suave e de acordo com os ideais urbanísticos em vigor. As características territoriais — em particular a topografia, mas também a hidrografia e a natureza do solo daí decorrentes — influenciaram, assim, a Forma Urbana e a organização da Produção Alimentar da cidade.

A topografia do sítio impactou, também, o traçado das vias de abastecimento terrestre, que se faziam pelas linhas de vale e frente ribeirinha — configurando uma parte significativa Distribuição Alimentar, ainda no início do século XX. Essa interdependência foi-se, contudo, perdendo nas décadas posteriores, gerando novos modelos de ocupação do território e lógicas de traçado de infra-estruturas.

Apesar das características fundamentais do Território se terem mantido ao longo da história de Lisboa — por isso tomada como *base ancestral* —, a uma escala mais fina, ocorreram alterações por via da intervenção humana que, não propositadamente, viriam a impactar a Paisagem Alimentar nos dois momentos observados. A primeira transformação significativa prende-se com acção sobre o sistema hidrográfico da cidade, através da impermeabilização do solo, encanamento de ribeiras e outras linhas de água, e introdução de sistemas de abastecimento de água e de esgotos, que alteraram fortemente os seus fluxos e traçado. Esta alteração veio, como observado por Ribeiro (1992: 41), impactar a actividade agrícola na cidade, por alterar os sistemas de exploração e aumentar os custos de exploração, dado que, muitas vezes, se torna necessário recorrer à rede pública para efectuar a rega dos cultivos.

A outra transformação significativa do Território possível de observar, entre o início do século XX e a actualidade, foi o ganho de terrenos ao rio através de aterros sucessivos, em particular em Pedrouços e na frente ribeirinha Oriental (os aterros entre o Cais do Sodré e Alcântara já existiam em 1910). Esta regularização do Porto de Lisboa permitiu otimizar o seu funcionamento, impactando a localização dos pontos de descarga de mercadorias e, consequentemente a Distribuição Alimentar da cidade

. A Forma Urbana

Apesar da base territorial comum e um perímetro municipal semelhante, nos momentos estudados encontramos realidades bastante distintas, em termos de Forma Urbana, a segunda camada (ou *layer*) da Paisagem Alimentar (fig. 6.1). A diferença mais visível prende-se com a expansão significativa do tecido construído, mas como se desenvolveu e o tipo de ocupação do território que promove.

No início do século XX, a área edificada totalizava cerca de 530 ha (excluindo barracões, armazéns e outras estruturas similares), o que correspondia a apenas 6% da área total do município. Com excepção de alguns casos particulares, circunscritos em termos históricos e ocupando áreas relativamente reduzidas (Bairro Alto, Baixa Pombalina), a cidade vinha-se desenvolvendo de forma orgânica, seguindo de perto a topografia do Terreno e evitando os grandes constrangimentos naturais (vales profundos, pendentes acentuadas, etc.). O núcleo construído desenvolvia-se maioritariamente no interior da antiga Estrada de Circunvalação de 1852, partindo daí vias radiais ao longo da frente ribeirinha e em direcção a Norte, junto às quais se organizavam aglomerados lineares. A população de Lisboa vivia, portanto, numa área extremamente concentrada.

Actualmente, a área edificada totaliza 1768 ha, cerca de 21% da área total do município — ou seja, um aumento para mais do triplo (334%), em cerca de um século. A esta soma-se, ainda, a área ocupada por infra-estruturas, arruamentos, etc., um uso ‘não-edificado’, mas que se trata de uma ocupação antropogénica com impactos significativos, nomeadamente em termos de impermeabilização.

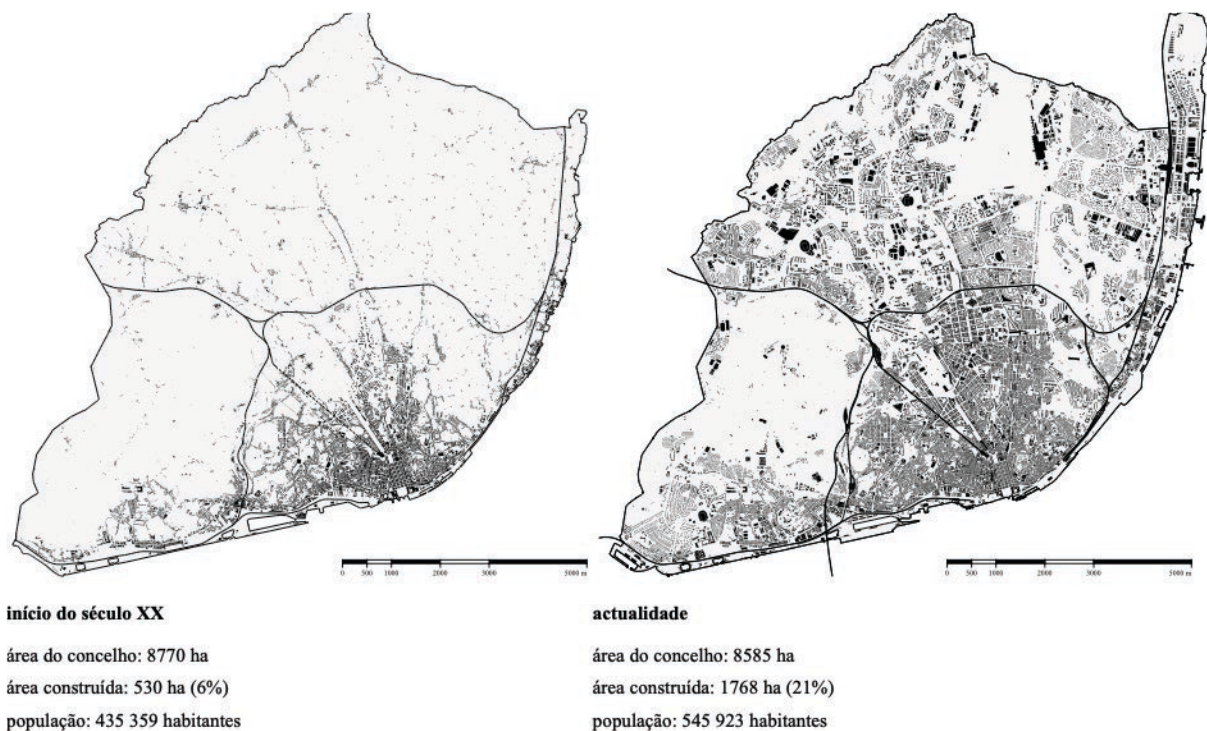


Figura 6.1 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura transversal da Forma Urbana © Mariana Sanchez Salvador.

A mancha edificada abrange todo o município, deixando vazios nas áreas de Monsanto, Aeroporto e vale de Chelas/Marvila, e áreas de construção mais dispersa no limite periférico a Norte, Nordeste e Noroeste. No último século, a ocupação foi marcada por um maior número de acções de planeamento urbano, abrangendo superfícies mais extensas: Avenidas Novas, Campo de Ourique, Alvalade, Restelo, Olivais, Encarnação, Chelas, Telheiras, Parque das Nações, etc. As formas urbanas seguiram os modelos urbanísticos preconizados, mais modernos, que a topografia também permitia (fig. 6.2).

Contudo, a esta expansão urbana não correspondeu um volume proporcional de população. Mesmo com o aumento verificado até à década de 1980, a tendência tem sido de queda acentuada, pelo que a população residente actual não é significativamente maior. De facto, comparando a população de 1911 (435 359 habitantes) com a actual (545 923 habitantes), o aumento foi de apenas 25%.

Relacionando a população com a mancha construída, e considerando apenas a área de implantação dos edifícios (sem incluir o número de pisos), no início do século XX, havia 13 m² de área edificada por habitante, enquanto hoje há 32 m² — quase o triplo. Dado o incremento significativo no número médio de pisos, no último século, este rácio seria ainda mais díspar, se este factor fosse tido em conta. Estamos, portanto, perante uma realidade populacional mais rarefeita e dispersa pelo território, mas à qual corresponde uma maior densidade de construção, numa superfície total semelhante.

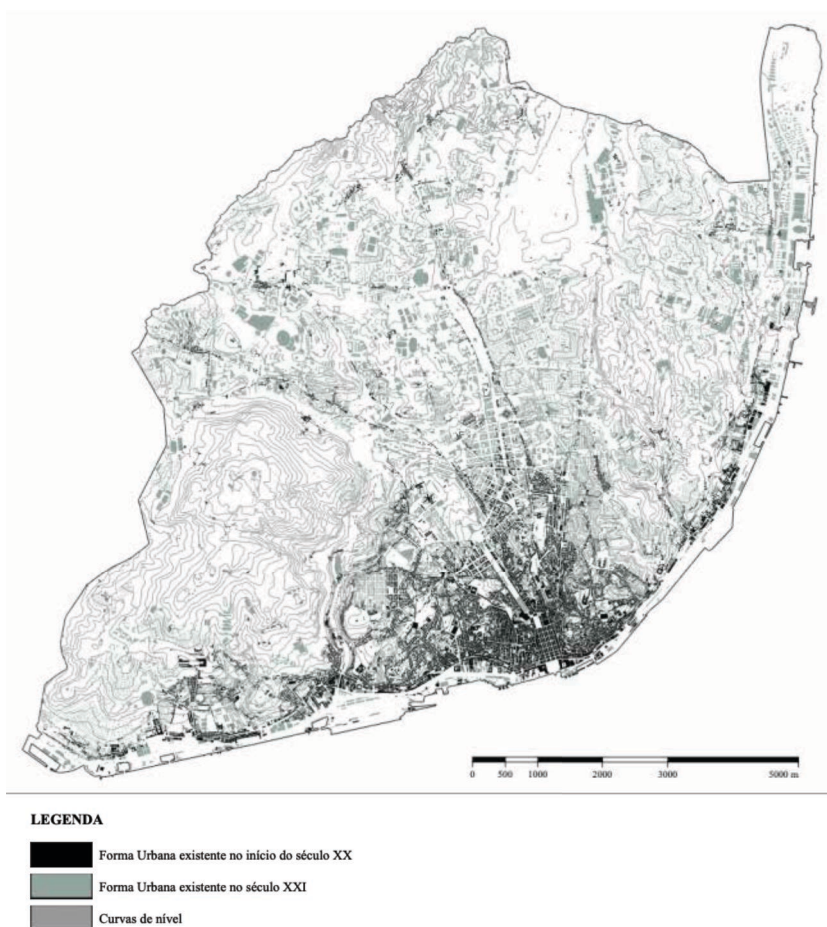


Figura 6.2 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: relação da topografia do Território com a Forma Urbana existente no início do século XX e no século XXI © Mariana Sanchez Salvador.

A cidade continua, no entanto, a expandir-se, ocupando vazios expectantes, preenchendo os seus limites e alastrando além deles, massificando-se a área construída. Se, antes, os limites administrativos transcendiam bastante a área edificada, hoje em dia, é esta que se estende largamente para além deles, segundo lógicas de expansão metropolitana que encontram paralelo noutras cidades (Capítulo 2).

Este fenómeno coloca desafios ao abastecimento da sua população (Capítulo 2), dado o sacrifício sistemático de solos com potencial agrícola e uma fertilidade frequentemente acima da média — que constituíram um factor decisivo para a fundação e prosperidade das cidades, neste caso, Lisboa. Dado que a expansão urbana tem ocorrido também em toda a AML, os desafios são agravados, se considerado o papel histórico que a região desempenhou, e ainda desempenha, no seu abastecimento alimentar.

. A Produção Alimentar

Entre o início do século XX e o século XXI, uma das transformações mais evidentes foi ao nível da Produção Alimentar dentro do perímetro da cidade. A passagem de uma mancha quase contínua, de elevada densidade, complexidade e ocupação do território, para uma lógica de situações pontuais, dispersas e de pequena dimensão, é particularmente visível nas cartografias elaboradas (fig. 6.3).

A partir do *Levantamento da Planta de Lisboa*, foi possível aferir que existiam 751 ha de hortas na cidade (8.6 % do município), ou 498 ha de hortas (5.7%) e 253 ha de pomares (2.9%), se discriminadas as áreas com representação de árvores na bordadura. Somavam-se 606 ha de vinha (6.9%), 1991 ha de oliveais (terras com presença de oliveiras) e 2499 ha de terras lavradas — mas onde se incluíam, também, pastagens, zonas em via de urbanização e outras situações. Ao todo, 4795 ha estariam afectos à produção alimentar, ou seja, 54.68% da área do concelho — e uma área nove vezes superior à edificada.

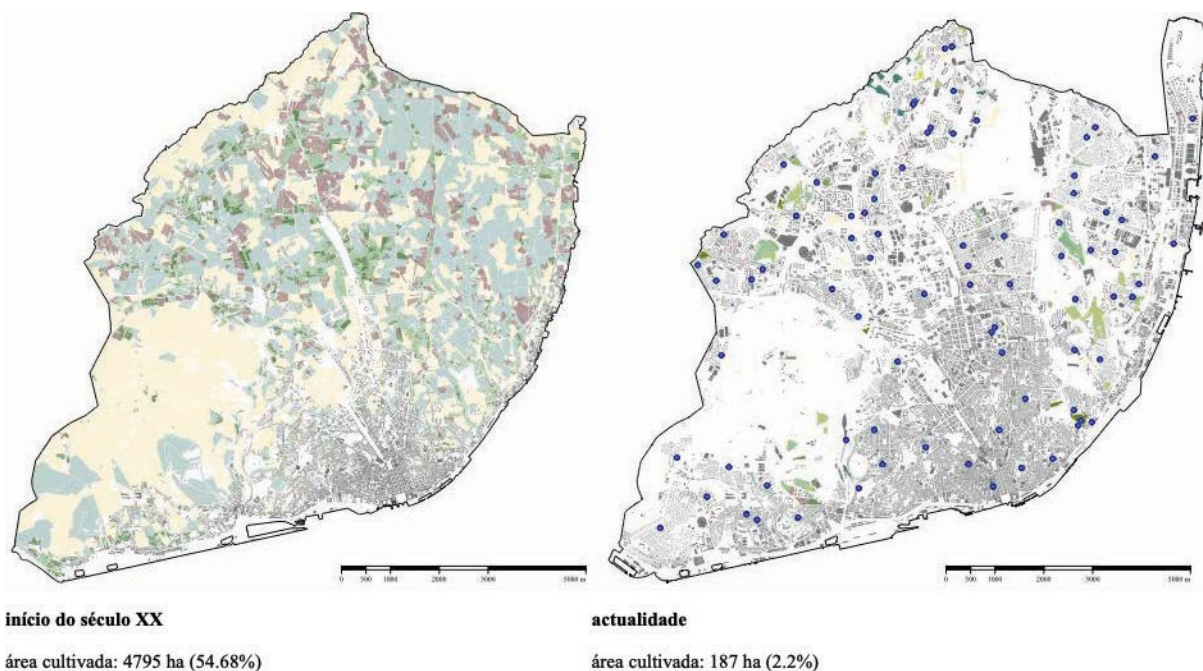


Figura 6.3 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura transversal da Produção Alimentar © Mariana Sanchez Salvador.

A Produção Alimentar formava, assim, um mosaico complexo de cultivos que abasteciam Lisboa com hortícolas, frutas diversas, ervas aromáticas, vinho, azeite, cereais, leite, manteiga e carne. Não produzindo o suficiente para a subsistência da sua população, a actividade agrícola tinha, ainda assim, peso económico e era uma actividade identitária da cidade, caracterizando a sua imagem e os momentos de lazer, em particular com as ‘idas às hortas’.

Identificavam-se alguns padrões na distribuição dos espaços de Produção e na sua relação com a topografia, ainda que não absolutamente estanques. De forma global, observava-se uma tendência de ocupação dos cabeços por terras lavradas e áreas com presença de oliveiras, onde, por vezes, também o cultivo de vinha se fazia sentir. Essas situações eram particularmente evidentes na colina de Monsanto, no limite periférico a Norte e Noroeste, e na área de Xabregas/Marvila até ao Olivais. Por outro lado, os vales tendiam a ser marginadas por hortas e pomares, como, aliás, se verificava ancestralmente (ANEXO G). Seguiam-se áreas de vinha, nas depressões a Norte do Campo Grande (actual Alameda das Linhas de Torres), Estrada de Benfica, Estrada da Luz, antiga Estrada de Telheiras (para Oeste, a partir do limite Norte do Campo Grande) e vale da Almirante Reis (fig. 6.4). Assim, ainda no início do século XX, as características do Território influenciavam a configuração das actividades de Produção na cidade.

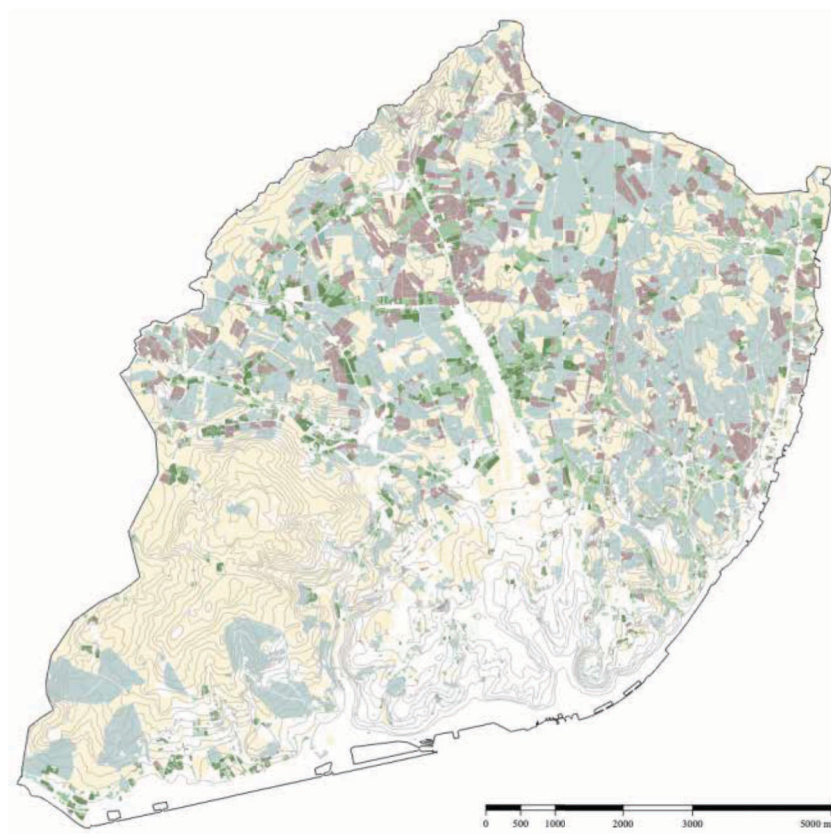
Verificava-se, também, uma relação próxima entre a Forma Urbana e os espaços de Produção. Partindo dos aglomerados lineares, ao longo dos caminhos radiais e outros que os cruzavam, observava-se uma maior concentração de hortas junto às edificações, seguida ou entrecruzada com vinha, às quais se seguiam tendencialmente áreas com oliveiras (entrecruzadas com as vinhas, por vezes).

As terras lavradas bordejavam Lisboa nos limites a Norte, em particular a Noroeste, e ocupavam preferencialmente a colina de Monsanto, tendo menor expressão entre áreas onde existiam oliveiras, na restante cidade. Assim, estes cultivos configuravam faixas sucessivas que, não seguindo um modelo concêntrico, replicavam lógicas de organização do espaço cultivado em função da quantidade e natureza do trabalho requerido, das quais o modelo de Von Thünen é o mais paradigmático (ANEXO F).

A dimensão produtiva de Lisboa era, ainda, enfatizada por 638 topónimos relativos a propriedades com carácter agrícola (incluindo 529 Quintas, 52 Casais, 3 Cercas, 10 Courelas, 4 Fazendas, 14 Hortas, 21 Terras, 2 Cerrados e 2 Várzeas, e um Olival), identificados no *Levantamento*. A sua distribuição, segundo tipos, estava intimamente ligada às características do sítio (orientação, pendentes, topografia, qualidade do solo, etc.) e processos de parcelamento, como descrito por Ribeiro (1992). Verificava-se, portanto, uma inter-relação entre Produção e Território, nos espaços de cultivo e nas propriedades.

A realidade actual não poderia ser mais díspar. Segundo a *Carta de Uso e Ocupação do Solo* de 2018, existem apenas 186.5 ha (2.2% do concelho) dedicados à produção, o que traduz uma redução de área de entre 96.1% e 96.8%⁴¹⁹, quando comparada com os valores registados no início do século XX

⁴¹⁹ O leque de valores apresentados tem por base a incerteza relativa ao valor de Terras Lavradas, no início do século XX, e, por isso, uma área cultivada que se situaria entre os 5847 ha (área máxima) e 4795 ha (área provável).



LEGENDA







	Hortas (legenda MEMO)
	Pomares (proposta MSS)
	Vinhas (legenda MEMO)
	Olivais (legenda MEMO)
	Terras Lavradas (legenda MEMO)
	Curvas de nível (10 em 10 metros)

Figura 6.4 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: relação da topografia do Território com a Produção Alimentar existente no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.

As áreas identificadas na COS 2018 são de reduzida dimensão e muito dispersas, existindo uma tendência de confluência na zona da Ajuda (em parte devido ao ISA e aos Parques Hortícolas aí localizados), no vale de Chelas e área Noroeste da cidade, com algumas pastagens. Dado a sua fragmentação, não é possível identificar padrões significativos de uso do solo em função da topografia do Território, lógicas de organização entre cultivos ou relações com a Forma Urbana.

Como referido, não foi possível aferir a localização das hortas informais existentes (que poderão, contudo, ter uma expressão significativa), incluindo logradouros e quintais privados. A estas somam-se, ainda, árvores de fruto em terrenos privados e/ou públicos, como as laranjeiras, nespereiras, e outras, que, assomando sobre muros e despontando atrás de telhados, integram indelevelmente a Paisagem Alimentar da cidade, marcando a sua imagem, identidade e sentido de pertença por parte da população.

Nos espaços de produção mapeados, destaca-se o papel de várias instituições (Universidades, Museus, associações, etc.) e, principalmente, da CML na promoção da agricultura urbana, através de iniciativas como os Parques Hortícolas, Pomar de Monsanto, Quinta Pedagógica dos Olivais, Hortas nas

Escolas, etc., mas também no apoio logístico e financeiro de outros projectos (através do Orçamento Participativo, Programa BIP/ZIP), e na regulação e promoção de boas práticas em hortas informais.

Sendo a AU incentivada pela CML como estratégica de consolidação e expansão da Estrutura Verde, pode ser observado que a quase totalidade dos Parques Hortícolas, existentes ou em projecto, se localiza sobre os Corredores Verdes previstos, com raras excepções. Por outro lado, apesar de uma parte significativa dos Parques Hortícolas se localizar em áreas classificadas como Espaços Verdes de Recreio e de Produção, esse factor não é determinante, existindo alguns localizados noutras áreas de espaço verde, ou em áreas com outros usos previstos. Além disso, as próprias áreas classificadas no PDM como Espaços Verdes de Recreio e de Produção, consolidados ou a consolidar, não seguem lógicas claras de continuidade e articulação — com excepção do vale de Chelas e do limite Norte da cidade.

Verificou-se um elevado desfasamento entre a localização da quase totalidade dos actuais Parques Hortícolas municipais e as áreas que, historicamente, eram cultivadas como hortas e vinhas (produções que hoje integram esses Parques) (fig. 6.5). Aliás, como explicado por Rita Folgosa (2020), essa ocupação histórica não é tida como um critério na localização dos Parques⁴²⁰.

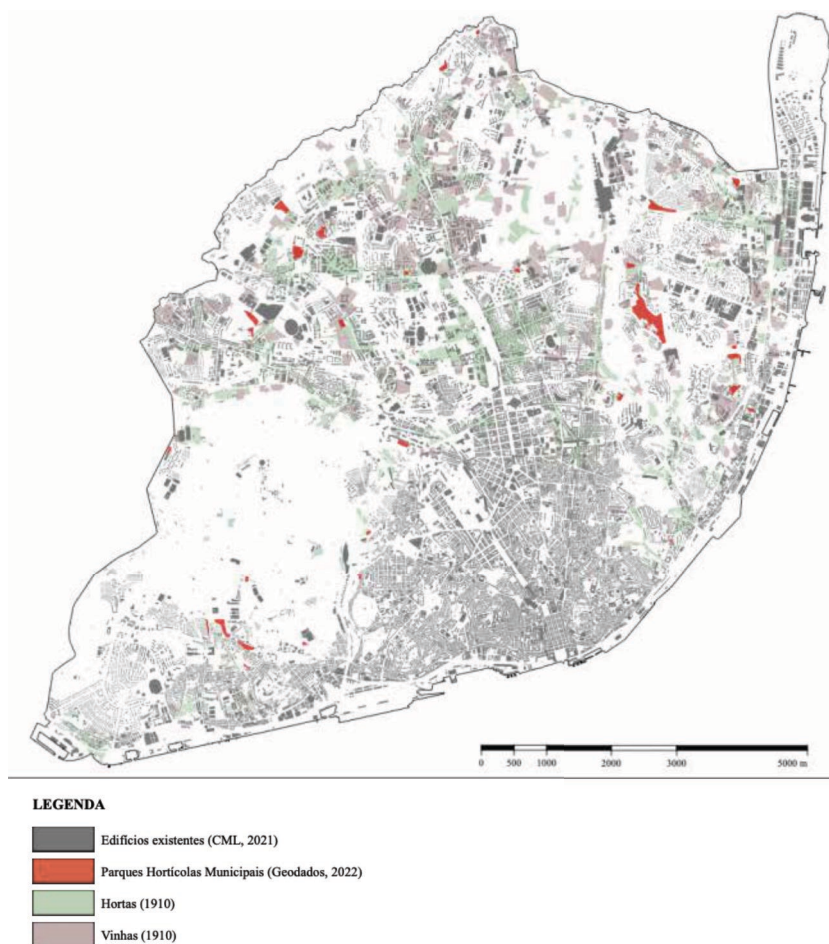


Figura 6.5 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: sobreposição dos Parques Hortícolas Municipais, actuais, com a Produção Alimentar existente no início do século XX (hortas e vinhas) © Mariana Sanchez Salvador.

⁴²⁰ Como já referido, segundo Rita Folgosa (2020), a estratégia de implantação dos Parques Hortícolas privilegia a procura efectivamente existente numa determinada área, por parte da população, mais do que outros factores, como a disponibilidade de solos ou os usos históricos do solo, numa determinada área.

Ainda assim, foram encontradas situações onde essa sobreposição se verifica, ou é muito próxima, junto à frente ribeirinha oriental (Parque Hortícola da Quinta do Conde D'Arcos, Parque Hortícola da Quinta das Flores, Parque Hortícola do Vale Fundão, Parque Hortícola do Casal Vistoso), ou os Parques Hortícolas Bensaúde, da Quinta das Carmelitas ou da Quinta da Granja (apenas parcial), a Noroeste. Os Parques com topónimos de quinta (ou de casal), como estes indicam, localizam-se sobre antigas Quintas, pelo que a coincidência não será surpreendente. Curiosa, ainda, a localização do pequeno Parque Hortícola da Vinha sobre um território onde existiam vinhas, no início do século XX.

Se, no início do século XX, e apesar de ocupar cerca de metade do concelho, a Produção Alimentar era já, insuficiente para alimentar a população, ainda menos o é hoje em dia, considerando o volume populacional (superior) e acentuadíssima perda de solos cultivados. Funcionando segundo lógicas de auto-consumo, os espaços de Produção hoje existentes não constituem parte integrante, ou sistemática, do abastecimento da cidade. De facto, além de terem uma presença residual, o seu carácter alterou-se profundamente, dado que a agricultura passou de actividade com expressão económica (emprego, impostos) para a cidade, para uma actividade de lazer individual ou com carácter educativo — dimensão especialmente enfatizada pelos projectos das Universidades e Escolas do Ensino Básico.

Desta forma, os espaços de Produção de Lisboa, não só já não se localizam dentro dos seus limites, como se estendem muito além dos seus arredores históricos (Área Metropolitana de Lisboa), que conseguem garantir apenas uma pequena percentagem do seu próprio consumo — só 7% dos alimentos consumidos na AML, em 2013, foram aí produzidos (Benis & Ferrão, 2017: 786). Estas áreas abarcam, assim, outras regiões, países e mesmo continentes, dos quais a cidade recebe alimentos em contínuo.

. A Distribuição Alimentar

Desde tempos remotos que Lisboa recorria a fontes distantes de abastecimento, pelo que, no início do século XX, a cidade era já dotada de uma rede complexa de Distribuição, assente na conjugação entre transporte terrestre, transporte fluvial/marítimo e transporte ferroviário, recentemente introduzido (fig. 6.6). Estes percursos cruzavam-se na cidade, trazendo alimentos dos arredores próximos, do restante território nacional e mesmo do estrangeiro.

Lisboa encontrou sempre no Rio Tejo a forma mais rápida e barata de fazer chegar as mercadorias — facto contemplado por Von Thünen (ANEXO F) e característico de outras cidades ribeirinhas. O impacto do Rio estendia-se, mesmo, à sua Forma Urbana que, até surgirem novos transportes urbanos, se desenvolveu fortemente ao longo da frente ribeirinha, em particular para o lado ocidental. Os vários cais de carga e descarga de mercadorias (incluindo alimentos) localizavam-se junto ao centro da cidade — contidos no arco ribeirinho balizado pelos extremos da Estrada de Circunvalação, entre Alcântara e Xabregas. A sua toponímia, que em grande parte nos chegou até hoje, reflectia a organização complexa destas chegadas, segundo áreas do país (cais afectos ao Algarve, Ribatejo, Outra Banda, etc.) e por tipos de produtos (Cebolas e Trigo, e produtos não-alimentares, como Madeira, Tojo, Tabaco, etc.).

No entanto, para a maioria dos produtos frescos (hortícolas, fruta, leite, etc.), a cidade continuava a depender de uma ancestral rede de Distribuição terrestre, caracterizada pela dificuldade de locomoção de pessoas, animais e transportes rudimentares, que faziam chegar estes alimentos a Lisboa. Dadas as condicionantes de locomoção existentes, estes caminhos ancestrais haviam-se organizado em estreita articulação com a topografia do Território, seguindo as linhas de vale e a frente ribeirinha, de mais fácil acesso (fig. 6.7), e compondo uma estrutura de distribuição radial que caracterizou a história da cidade, como constatado pelas sucessivas descrições destas estradas, ao longo dos séculos.

Esta antiga estrutura radial foi, na actualidade, substituída por uma malha recticular complexa de ruas, avenidas, vias rápidas, circulares e auto-estradas, que se articulam em rotundas e nós viários, ditadas por uma profunda transformação no tipo e velocidades entretanto atingidas pelos meios de transporte, e pela evolução das próprias infra-estruturas de suporte desse tráfego (fig. 6.6). De uma organização mais embrincada na parte mais antiga, a sua malha e escala vão-se alargando em direcção à periferia, subdividindo a cidade em unidades urbanísticas de dimensão cada vez maior⁴²¹.

A circulação de e em torno da cidade estrutura-se segundo uma matriz de vias circulares — cujo modelo embrionário foi, na verdade, a Estrada de Circunvalação de 1852 (1ª circular) — arcs que se sucedem e alargam a partir do centro para o exterior, como a 2ª circular, a Circular Regional Interior de Lisboa (CRIL) e a Circular Regional Exterior de Lisboa (CREL), e que estabelecem as ligações físicas fundamentais com os arredores próximos e as regiões circundantes.

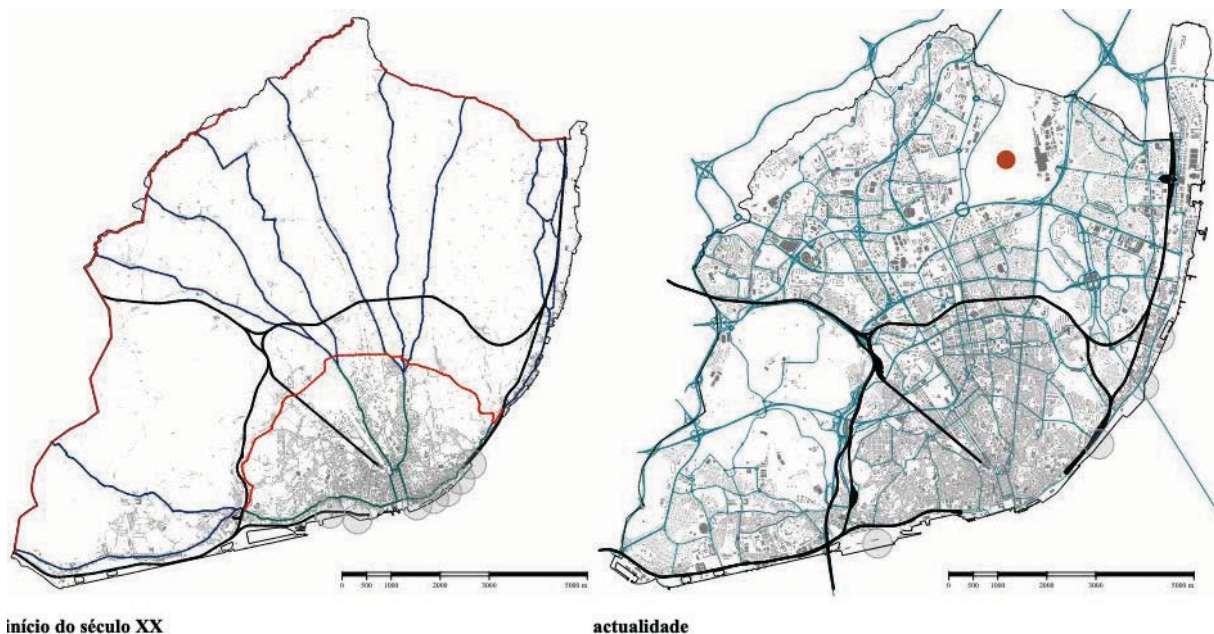


Figura 6.6 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura transversal da Distribuição Alimentar © Mariana Sanchez Salvador.

⁴²¹ Considere-se, por exemplo, a área ocupada por bairros como Alfama, Baixa, Bairro Alto, Santos, etc. por oposição àquela ocupada por bairros mais recentes, como as Avenidas Novas, Alvalade, Telheiras, Olivais, etc.

O traçado desta rede viária já não obedece a uma lógica de adaptação às limitações topográficas do Território — antes, transcende-as largamente, recorrendo a viadutos, pontes, túneis, nós e cruzamentos a diferentes níveis, dando corpo a uma lógica de caudais e fluxos, origens e destinos, velocidades e picos. Assistimos, portanto, a uma profunda emancipação daquilo que haviam sido os constrangimentos biofísicos, tornados quase irrelevantes e tecnicamente ultrapassáveis, e a uma prevalência da dimensão ‘tempo’ sobre aquela do ‘espaço’ (ou distância) como factor modelador da Distribuição.

De facto, no decurso destas transformações, erradicaram-se os princípios fundadores do modelo de Von Thünen, não porque o transporte deixe de ser o (ou um) factor-chave no alcance que um núcleo urbano pode ambicionar relativamente às suas áreas de Produção, mas antes porque o custo desse transporte deixou de estar vinculado à distância percorrida — pela evolução operada nos próprios meios de transporte, mas também, e em particular, pelo recurso a combustíveis fósseis, artificialmente baratos, que distorcem as lógicas de custo-distância. Esta alteração permite estender enormemente as bacias alimentares das cidades (e Lisboa não é excepção), tornando-as globais. Dada a conjugação destes diversos factores, foi ao nível das vias e infra-estruturas terrestres que se verificaram as transformações mais profundas nos espaços afectos à Distribuição Alimentar de Lisboa.

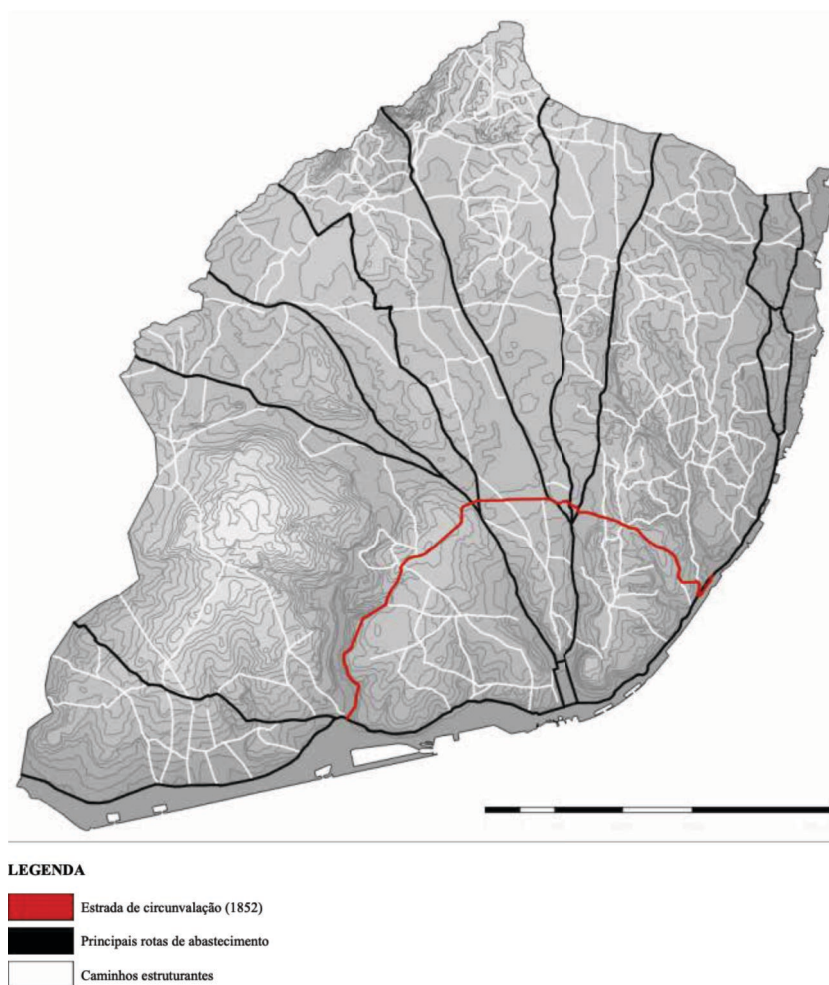


Figura 6.7 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: relação da topografia do Território com as rotas terrestres de Distribuição Alimentar existentes no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.



Figura 6.8 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: relação da Forma Urbana actual com as rotas terrestres de Distribuição Alimentar existentes no início do século XX © Mariana Sanchez Salvador.

As estradas históricas não foram, contudo, obliteradas. Pelo contrário, ainda é possível identificar, claramente, o traçado destas vias ancestrais na cidade, cruzando malhas e lógicas de circulação modernas. São visíveis as quatro estradas seiscentistas — Andaluz, Arroios, Alcântara e Xabregas — bem como a maioria das suas bifurcações além da antiga Estrada de Circunvalação (Belém, Ajuda, Benfica, Luz, Alameda das Linhas de Torres, Rua do Beato, etc.) (fig. 6.8). Mantêm um carácter pedonal quase exclusivo, pelas suas próprias características e dimensão, típicas de um período pré-mecanização dos transportes, que não se adequa à intensidade e velocidade do tráfego contemporâneo.

De facto, para ultrapassar estas dificuldades, recorreu-se a novas vias — mais largas, rectilíneas e modernas — paralelas às antigas. Assim, a Estrada de Alcântara/Belém replica-se na Avenida 24 de Julho/Avenida da Índia; a Estrada de Xabregas replica-se na Avenida Infante Dom Henrique; a Estrada de Andaluz replica-se na Avenida da Liberdade, e a Estrada de Arroios na Avenida Almirante Reis, até ao Areeiro. Apesar da sua capacidade de carga mais elevada, perfis mais largos e maior adequação ao trânsito motorizado, estas vias continuam a constituir desafios significativos na Lisboa do século XXI, pelo volume de transportes que acarretam e diversas questões ambientais⁴²².

⁴²² Estes desafios são particularmente discutidos nos casos da Avenida da Liberdade e Avenida Almirante Reis, que nas últimas décadas já viram os seus perfis, faixas, sentidos, dimensões e arborizações alteradas várias vezes, para tentar resolver as questões ambientais e de circulação que enfrentam.

Através desta complexa infra-estrutura rodoviária, a cidade liga-se aos seus arredores, a todo o território nacional e ao resto da Europa, com fluxos constantes de camiões que carregam os produtos necessários e desejados pela cidade. Lisboa integra, assim, as lógicas de distribuição global, viabilizadas pela refrigeração e outras formas de conservação alimentar. São modelos altamente dependentes de energia (Capítulo 2) — uma dependência traduzida na correlação de preços entre alimentos e energia, evidente em momentos de crise, como o que se atravessa actualmente. Nesse sentido, Lisboa está hoje completamente integrada nas dinâmicas globais que impactam os sistemas alimentares.

No último século, verificaram-se, também, alterações significativas no funcionamento da Distribuição feita por via fluvial. Efectivamente, a expansão da frente ribeirinha através dos sucessivos aterros veio conquistar terrenos ao rio para urbanização, mas também dotou o Porto de Lisboa de melhores condições, que permitiram otimizar o seu funcionamento. Por outro lado, as próprias embarcações transformaram-se, tendo hoje maior capacidade de carga e requisitos funcionais distintos, o que também veio alterar a localização dos pontos fluviais de carga e descarga. Assim, estas actividades ocorrem hoje em áreas periféricas ao centro, ao contrário do que ocorria historicamente, localizando-se os terminais nos extremos da antiga Circunvalação e além dela — Alcântara, Santa Apolónia, Beato e Poço do Bispo — as únicas áreas onde a profundidade do rio permite a atracagem dos navios contemporâneos (e motivo pelo qual também o novo Terminal de Cruzeiros se localiza em Santa Apolónia). A frente ribeirinha oriental adquiriu, neste processo, um papel mais relevante no trânsito de mercadorias — localizando-se, aí, três dos quatro terminais da cidade.

Inversamente, no período estudado, verificaram-se escassas alterações ao nível da Distribuição ferroviária. No início do século XX, a cidade dispunha de uma rede ferroviária então em formação há mais de cinco décadas, composta pelos troços ribeirinhos oriental e ocidental, até ao centro da cidade (Cais do Sodré e Santa Apolónia), a via radial de Alcântara-Campolide-Sete Rios-Entrecampos-Roma/Areiro-Braço de Prata, e a linha parcialmente subterrânea do Rossio em direcção a Sintra. Esta estrutura manteve-se quase inalterada — com a excepção única da ligação à Margem Sul, já na transição para o novo milénio. Apesar das dificuldades que caracterizavam o transporte terrestre, quando a rede ferroviária surgiu, veio, a nível nacional, replicar largamente os percursos fluviais (rotas mais rentáveis), mais do que complementá-los, mantendo-se estas dificuldades até à emergência — e progressiva hegemonia — do transporte rodoviário na distribuição de mercadorias.

Por fim, a Paisagem Alimentar de Lisboa tem contado com uma outra rede de Distribuição: o transporte aéreo. Com uma presença física na cidade quase inexistente (apenas o próprio Aeroporto), é através deste meio de transporte que se alcançam territórios mais distantes e os produtos exóticos, recebendo a cidade alimentos de qualquer parte do mundo em poucas horas e, por este meio, desafiando e mesmo obliterando as noções de tempo, sazonalidade e espaço. O transporte aéreo tornou-se, assim, o símbolo da globalização dos actuais sistemas alimentares.

. A Comercialização Alimentar

Ao nível dos espaços de Comercialização Alimentar damos-nos, também, conta de uma série de transformações ocorridas no último século, e que impactaram profundamente a Paisagem Alimentar de Lisboa existente. Esta dimensão da Paisagem Alimentar tem-se caracterizado pela articulação entre Mercados e lojas de produtos alimentares, uma rede complementada por modelos e dispositivos de venda distintos consoante o período considerado (fig. 6.9).

No início do século XX, a cidade era servida por seis Mercados — edifícios modernos, na sua maioria em estrutura de ferro e vidro, que vinham responder às exigências de requisitos e higiene da época. No caso do Mercado da Ribeira (1882) e da Praça da Figueira (1885), estes edifícios vieram dotar de novas condições locais históricos de comercialização de produtos alimentares, no centro da cidade, respectivamente junto à frente ribeirinha e junto ao Rossio. Progressivamente, a formalização em edifícios de novos locais de mercado veio consolidar a expansão da cidade, primeiro para o lado oriental, com o Mercado de Santa Clara (1877), e depois para o lado ocidental, com o Mercado de São Bento (1881), o Mercado de Belém (1882) e o Mercado de Alcântara (1905).

Esta lógica de instalação de Mercados, acompanhando o desenvolvimento urbano, manteve-se ao longo de todo o século XX, com a sucessiva abertura de novos edifícios à medida que novos bairros iam sendo construídos. De facto, a actual rede de 26 Mercados Municipais está globalmente bem distribuída pela cidade, posicionando-se numa lógica de proximidade (a pé) em vários bairros (fig. 6.9).

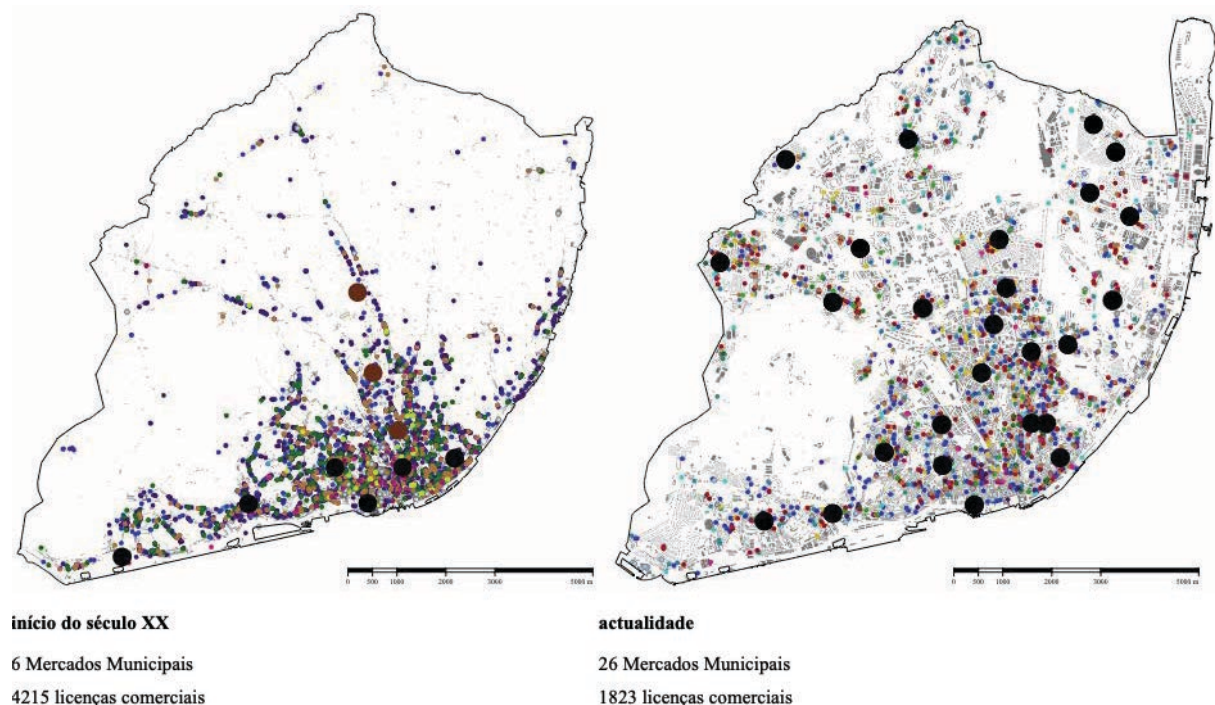


Figura 6.9 - A Paisagem Alimentar de Lisboa: leitura transversal da Comercialização Alimentar © Mariana Sanchez Salvador.

Os Mercados históricos posicionavam-se ao longo ou na intersecção das estradas ancestrais de abastecimento, bem como junto à frente ribeirinha e na proximidade das linhas de caminho-de-ferro, reflectindo uma complementaridade próxima entre os espaços e vias de Distribuição Alimentar e aqueles de Comercialização Alimentar. Essa complementaridade era, ainda, enfatizada pela distribuição das lojas, que além do centro histórico seguiam as principais vias de saída da cidade. Hoje em dia já não se observa qualquer correlação entre a localização dos Mercados e as principais vias estruturantes, assumindo estes equipamentos, muitas vezes até, posições mais marginais ou recônditas na macro-estrutura de circulação da cidade (ainda que com centralidade nos seus bairros).

Porém, tem-se observado a recuperação da ligação entre os meios de transporte e Comercialização alimentar, através da instalação de supermercados em pontos-chave da rede de transportes, como os supermercados Lidl na Estação de Entrecampos e Estação de Sete Rios (comboio, metro), do supermercado Continente na Estação de Metro do Colégio Militar/Luz (desde Dezembro de 2022), ou de supermercados Pingo Doce na Estação do Cais do Sodré (comboio, metro, barco) e Estação de Santa Apolónia (comboio, metro), que reforçam lógicas funcionais. Estes casos foram observados empiricamente, não estando contemplados no desactualizado Recenseamento Comercial de 2010.

Em termos arquitectónicos, os Mercados históricos configuravam-se como edifícios isolados, sem excepção, atestando a sua relevância simbólica e urbanística. Na sua maioria, os Mercados inaugurados no último século mantiveram os mesmos princípios de integração urbana, configurando-se como edifícios isolados e atestando o seu carácter de equipamentos de destaque na malha urbana. Verificam-se, contudo, algumas excepções, nomeadamente casos onde estes edifícios surgem no alinhamento de uma frente de rua (por exemplo, o Mercado 31 de Janeiro, o Mercado da Picheleira, o Mercado do Arco do Cego ou o Mercado de São Bento) ou mesmo integrados no interior de um quarteirão (como no caso do Mercado da Ajuda ou do Mercado do Rato).

Cada um dos actuais Mercados serve, em média, 20 997 habitantes — um valor consideravelmente mais baixo do que o histórico (cerca de 72 560 pessoas, em média), e que se deve ao número bastante mais elevado de mercados existentes. Essa expansão não corresponde, hoje, a um equivalente aumento populacional, motivo pelo qual não só abertura de novos mercados abrandou nas últimas décadas, como, também, poderá ter contribuído para o declínio do papel tradicional de alguns Mercados, que perderam o carácter de abastecimento alimentar (Capítulo 5).

Ainda assim, alguns bairros da cidade não são servidos por Mercados tradicionais, quer porque nunca os tiveram (por exemplo, Telheiras ou Parque das Nações), quer porque os existentes passaram a ter outros usos (como na Graça/Santa Clara, Rato/Príncipe Real ou Campo Pequeno). Curiosamente, tem sido precisamente nestas áreas deficitárias que têm surgido Mercados Biológicos de Produtores, componente da Paisagem Alimentar Alternativa, colmatando a ausência com uma oferta de qualidade, que responde à procura, preocupações e valores da população de classe média e média-alta aí residente.

Outra alteração significativa prende-se com os estabelecimentos de venda de produtos alimentares, em termos de números, distribuição e natureza. Como vimos, em 1910, foram pedidas 4215 licenças para venda de produtos alimentares, numa cidade que contava, então, com 435 359 habitantes. Ainda que cada licença não corresponda linearmente a um estabelecimento (devido à existência de licenças semestrais), em média, existia uma loja por cada 110 habitantes. Em 2010, havia 1823 estabelecimentos (menos de metade!), numa cidade que tem 545 923 habitantes (+25%), ou, à data do Recenseamento Comercial, 547 733 habitantes (o que não representa uma alteração significativa da população servida). Cada estabelecimento servia cerca de 300 habitantes, quase o triplo da realidade histórica.

Assim, enquanto a área edificada alastrou fortemente e a população residente foi aumentando (com ritmos distintos), o número de estabelecimentos diminuiu significativamente. Verifica-se, portanto, uma transformação no modelo de comércio alimentar de proximidade, com concentração das compras num menor número de estabelecimentos, acompanhada de um aumento progressivo da área comercial de cada um (Capítulo 5). Concomitantemente, enquanto no início do século XX, as licenças eram pedidas por privados ou pequenas empresas, uma parte significativa dos estabelecimentos actuais são propriedade de empresas maiores, em particular no caso de supermercados e hipermercados. Comprova-se, portanto, também em Lisboa, o que têm sido as tendências globais de concentração de mercado num número cada vez menor de agentes (grandes empresas, multinacionais, etc.), descrito como *controlo vertical, coordenação vertical, integração* ou *consolidação*, no Capítulo 2.

Por outro lado, observam-se transformações na localização dos estabelecimentos. A mais evidente, prende-se com a sua distribuição mais abrangente e homogénea sobre o concelho, abarcando a totalidade do tecido construído. Segundo os dados recolhidos, não existem praticamente *desertos alimentares* (ainda que seja desejável novo estudo, mais aprofundado e com dados mais actualizados, sobre o tema). A distribuição no território é, contudo, mais espaçada — mesmo as áreas de maior concentração de estabelecimentos não evidenciam, hoje, a densidade por superfície visível no período histórico.

Ainda assim, analisando as Cartografias elaboradas, verifica-se que certas zonas albergavam uma presença significativa destas lojas nos dois momentos, sendo possível referirmo-nos aí a uma ‘tradição’ deste tipo de comércio. Alguns exemplos são a Baixa/Chiado/Bairro Alto, Campo de Ourique, Campolide, Alcântara, Ajuda, Arroios, Graça e Xabregas/Beato — bairros onde tradicionalmente se encontram bens essenciais numa lógica de proximidade, potenciando a ‘vida de bairro’.

Inversamente, houve ruas ou conjuntos de vias que perderam esse carácter alimentar: como por exemplo, o eixo Portas de Santo Antão/São José/Santa Marta, a antiga Estrada do Arco do Cego/Campo Grande, a Estrada do Paço do Lumiar ou a Rua de Belém. Nestes casos, quebrou-se a anterior ligação existente entre as vias terrestres de Distribuição Alimentar e os espaços de Comercialização. Noutras áreas, como a Estrada de Benfica ou a actual Avenida Almirante Reis, o carácter alimentar manteve-se, constituindo exemplos de *ruas alimentares* (Capítulo 2). Outras houve, ainda, que desenvolveram esse carácter, entretanto, como a Rua Morais Soares, a Avenida de Roma ou Avenida João XXI.

Contemplando a localização dos diferentes espaços de Comercialização Alimentar, é possível constatar que, no início do século XX, ainda que privilegiando a proximidade face aos Mercados então existentes, a rede de lojas a transcendia largamente, alcançando zonas da cidade que estes não serviam. Actualmente, a inter-relação espacial entre estes elementos é mais homogénea, com os Mercados e as lojas alimentares a configurarem redes (de uma escala maior, é certo) que cobrem a quase totalidade da mancha urbanizada. Ainda assim, em zonas como Baixa, Rua Morais Soares/Avenida Mouzinho de Albuquerque, Campolide, Lapa/Santos, Telheiras e Charneca, as lojas marcam presença em áreas desprovidas de Mercados, revelando a complementaridade entre ambas as redes.

Alguns Mercados construídos no último século vieram, também, ocupar áreas onde se verificavam anteriores concentrações de lojas, consolidando pólos deste tipo de actividade na cidade. É possível observar este fenómeno na Ajuda (enfatizado, ainda, pelo desaparecimento do Mercado de Belém), em Campo de Ourique, no Rato, no Lumiar, na Graça (Forno do Tijolo/Sapadores) e em Arroios.

Além disso, como vimos, os Mercados funcionam como âncoras e pólos de atracção de actividades alimentares (*food quarters*, Capítulo 2), concentrando-se grande parte dos estabelecimentos comerciais existentes em 2010 na proximidade de Mercados, mesmo quando estes já haviam perdido o seu papel no abastecimento alimentar (Capítulo 5). Aliás, já o histórico Mercado de São Bento reunia em seu torno um número excepcional de estabelecimentos comerciais, mesmo quando a sua actividade principal não era a alimentar, revelando que este não é um fenómeno recente.

Por fim, é importante reflectir sobre a alteração do próprio papel dos Mercados. No início do século XX, os Mercados funcionavam como pólos de ancoragem, estruturando toda a rede de abastecimento. Serviam uma população alargada de fregueses e (re)vendedores ambulantes, e concentravam a oferta de produtos frescos, em volume e quantidade. Esse carácter transformou-se, profundamente, no decorrer do último século. Face às transformações ocorridas nos sistemas alimentares, nos seus modelos de distribuição e comercialização, o papel tradicional dos Mercados começou a decair, perdendo a sua centralidade no abastecimento da cidade. Esta actividade estava já em declínio, mesmo enquanto novos equipamentos continuavam a ser construídos e inaugurados na cidade.

A estratégia de resgate desta actividade (e mesmo dos edificios), pela CML, tem sido diversa, ao longo do tempo. Recentemente, tem-se focado na diversificação de ocupação do espaço, introdução de novos usos, concessões e um maior foco no consumo (restauração) — de que as transformações dos Mercados da Ribeira e Campo de Ourique são as mais paradigmáticas, ainda que se verifiquem noutros Mercados. Neste sentido, a estratégia camarária evocada no *Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020* vai de encontro às posições defendidas por outras cidades contemporâneas — citando-se aí o exemplo de Barcelona, embora existam casos semelhantes em Inglaterra, na Holanda e noutros países europeus — enquadrando os desafios experienciados por Lisboa num contexto mais alargado.

Também à semelhança de outras cidades, as transformações operadas nos Mercados lisboetas têm liderado dinâmicas de regeneração urbana nos bairros circundantes. No bairro de Campo de Ourique

(mercado homónimo) e da área do Cais do Sodré a Santos (Mercado da Ribeira) tem-se observado, empiricamente, um aumento significativo no número e variedade de restaurantes, cafés e bares, que têm transformado, de forma profunda, a vivência (e percepção) dessas áreas. Têm ocorrido aí processos de gentrificação, onde as actividades alimentares desempenham um papel importante (Capítulo 2).

Não coube, no âmbito deste estudo, a análise aprofundada destes fenómenos ou a sua quantificação, não só porque se tratam de espaços de *consumo* (não contemplados nesta investigação), mas também porque a última informação disponível sobre estes é a constante do Recenseamento Comercial de 2010 — muito desactualizado, em particular para caracterizar uma realidade que experimentou uma evolução tão profunda desde 2010. Ainda assim, considerou-se relevante esta reflexão, por enquadrar o caso de Lisboa nas dinâmicas internacionais, e pelo papel dos Mercados nestes fenómenos de transformação urbana — o que poderá constituir matéria de trabalho para perspectivar o seu papel no futuro.

. A Paisagem Alimentar

Caracterizadas as camadas (ou *layers*) que constituíam as Paisagens Alimentares de Lisboa no início do século XX e hoje, e exploradas as transformações ocorridas em cada uma, nos dois momentos, para compreender a Paisagem Alimentar actual e perspectivar o que poderá ser o seu futuro, importa perceber de que forma, como um todo, esta se transformou entre a realidade histórica e a presente. Assim, quando observamos as cartografias alimentares que sintetizam essas realidades (fig. 6.10), são evidentes transformações espaciais que traduzem alterações profundas nas actividades, fluxos e modelos de abastecimento alimentar da cidade, associadas não apenas a novas introduções tecnológicas e infra-estruturas, mas também a mudanças de percepções e valores.

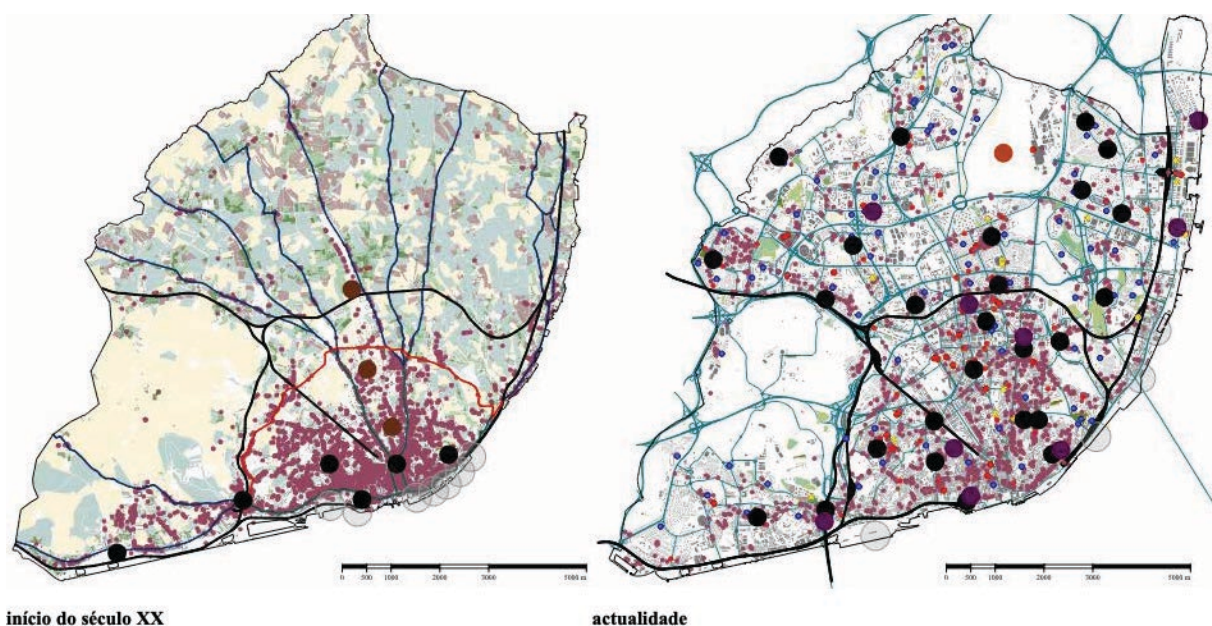


Figura 6.10 - As Paisagens Alimentares de Lisboa no início do século XX e no século XXI: leitura transversal © Mariana Sanchez Salvador.

Na Paisagem Alimentar de Lisboa do início do século XX, os espaços de Produção, Distribuição e Comercialização dominavam a maioria da cidade. Existia, então, um número significativamente mais elevado de espaços de produção (com áreas maiores) e de estabelecimentos de produtos alimentares, do que na actualidade. Inversamente, a superfície construída e o número de Mercados eram mais baixos.

Enquanto a área edificada se concentrava no interior da antiga circunvalação, as áreas de Produção ocupavam toda a coroa envolvente, de forma contínua, estendendo-se até ao limite administrativo periférico, mas ainda interpenetrando até ao centro. O mosaico complexo de cultivos ocupava uma área nove vezes superior à área edificada, marcando e caracterizando incontestavelmente este território.

Por outro lado, no interior da Circunvalação e ao longo da frente ribeirinha, concentravam-se as lojas de produtos alimentares e os Mercados. Era, portanto, possível identificar áreas da cidade onde uma das actividades predominava claramente — Produção ou Comercialização. Uma e outra ligavam-se por vias ancestrais de Distribuição, por onde circulavam os produtos dos arredores ou dos campos mais próximos, e através das quais chegavam aos maiores pólos comerciais. O epicentro destas chegadas terrestres, descargas fluviais e trocas comerciais (Mercados, lojas, venda ambulante), e até terminais ferroviários, era centro da cidade, onde a concentração de espaços alimentares atingia o seu apogeu.

Outra característica, possível de observar na Paisagem Alimentar histórica, era o entrelaçamento e interdependência entre as diferentes camadas (ou *layers*), como tem vindo a ser descrito neste capítulo. Constatava-se a influência do Território (em particular, da topografia) na organização dos espaços de Produção (cabeços e vales), no traçado das vias de Distribuição terrestre (linhas de vale), e mesmo na Forma Urbana e matrizes de ocupação que ditaram o desenvolvimento urbano da cidade (vales e festos, frente ribeirinha e áreas planálticas). As inter-relações entre Forma Urbana e Produção estavam patentes na organização dos cultivos, como vimos, hierarquizando-os em função da proximidade ou distância às edificações (hortas, vinhas, culturas de sequeiro). Por outro lado, era também evidente a correlação entre a localização das vias de Distribuição (estradas, docas e cais, estações ferroviárias) e a dos Mercados, numa lógica de proximidade, reforçando e otimizando os fluxos de abastecimento da cidade, num todo coerente. Essa característica era, igualmente, visível na localização dos estabelecimentos de venda de produtos alimentares que, concentrando-se no centro, onde a densidade de construção e população eram mais elevadas, se expandia além deste, seguindo as estradas de saída da cidade até aos aglomerados mais periféricos, reforçando a relação entre Distribuição e Comercialização.

Verificava-se, portanto, uma correlação dos espaços de cada camada da Paisagem Alimentar, numa lógica de proximidade física e funcional, configurando uma rede de escala fina, intrincada, complexa e resiliente, que garantia os fluxos contínuos de abastecimento alimentar de Lisboa.

No último século, a Paisagem Alimentar alterou-se profundamente. A essas transformações presidiu um conjunto de factores e eventos complexos, que configuraram a própria história da cidade (fenómenos demográficos, regimes políticos, posturas políticas de habitação e abastecimento, questões económicas, etc.), influenciando a forma urbana, as actividades de produção, os transportes, os modelos de aquisição

de alimentos. E, ainda, alterações nos sistemas alimentares locais e globais, inovações tecnológicas na alimentação, mas também exteriores a ela, mudanças de valores e estilos de vida. Reflectindo sobre a realidade existente e os motivos subjacentes à sua transformação é, assim, possível entrever a elevadíssima complexidade dos factores em presença, de diversas naturezas, que impactam cada uma das camadas (ou *layers*), transformando as suas actividades e a configuração dos espaços onde têm lugar, combinando-se numa alteração profunda da Paisagem Alimentar de Lisboa.

Se a Paisagem Alimentar, do início do século XX, podia ser caracterizada pelas suas lógicas de continuidade, proximidade e um certo zonamento funcional, a actual é mais facilmente descrita como conjuntos de elementos pontuais, organizados em rede, que operam de forma mais autónoma entre si e entre actividades. Em termos globais, com a redução dos espaços de Produção e dos estabelecimentos alimentares, configura-se uma Paisagem Alimentar mais pulverizada, dispersa e desenraizada.

De facto, a dispersão é evidente, com a Produção, a Distribuição e a Comercialização a marcarem presença na quase totalidade do território. Verifica-se uma maior concentração da produção no vale de Chelas/Olivais, Benfica e Ajuda, e de estabelecimentos alimentares no centro, mas não se identificam áreas com espaços maioritariamente afectos a uma actividade, antes cruzando-se e coexistindo estas funções por toda a cidade. Observa-se, assim, uma *multiplicação das centralidades alimentares* (por oposição à centralidade histórica polarizada pelo centro), em diversos pontos do seu território.

Apesar da cobertura territorial mais abrangente, existe uma maior fragmentação entre actividades. Verifica-se, portanto, a perda de algumas relações de interdependência, como entre o Território e a Produção (hoje praticamente inexistente), o Território e a Distribuição (ultrapassada), a Produção e a Forma Urbana, ou a Distribuição e a Comercialização, no perímetro da cidade. Não foi identificado nenhum padrão entre a localização da Produção (em particular, dos Parques Hortícolas) e dos Mercados, ambos sob gestão municipal. A cartografia elaborada apontou algumas relações de proximidade entre os estabelecimentos alimentares e os Parques Hortícolas; contudo, são falaciosas, considerando que o Recenseamento Comercial disponível (2010) é anterior à inauguração do primeiro Parque (2011).

A actual Paisagem Alimentar de Lisboa não decorre, nem se caracteriza, pelas especificidades do contexto local (biofísicas ou culturais), sendo uma Paisagem Alimentar em larga medida desenraizada. Para compreender os factores que a conformam e as lógicas que se lhe presidem, é necessário alargar a escala do olhar, e estendê-lo a fenómenos regionais, nacionais e globais, incluindo centros de logística, áreas de produção distantes e outros espaços da realidade alimentar da contemporaneidade.

É uma Paisagem Alimentar que se apoia em fenómenos, mercados e fluxos globais, vulnerável a perturbações externas (ambientais, económicas, energéticas) em territórios distantes, e que não tem nos seus domínios, ou nos seus arredores, as condições para fazer face ao inesperado. Nesse sentido, é uma Paisagem Alimentar frágil, predominantemente ancorada em cadeias de supermercados pertencentes a meia dúzia de empresas, e onde os restantes espaços alimentares são minoritários — isto é, apostando num modelo único de funcionamento. Essa fragilidade foi, aliás, exposta pela pandemia de COVID-19,

que condicionou os abastecimentos longínquos, desafiou os modelos instalados e viu emergir situações de desigualdade e vulnerabilidade entre a população.

Em termos efectivos, observa-se a redução expressiva dos espaços alimentares na cidade — a quase inexistência de Produção, menor visibilidade da Distribuição (contentores, camiões encerrados, etc.), menos estabelecimentos alimentares e, apesar do maior número de Mercados, uma redução da presença de alimentos nesses equipamentos, por vezes mesmo ausentes. Esta redução traduz-se, necessariamente, numa *menor presença* da alimentação na cidade, com excepção dos espaços de consumo alimentar (restaurantes, cafés, etc.)⁴²³ — e que acarreta repercussões.

De facto, como observado noutras cidades, a progressiva invisibilidade das actividades alimentares pré-consumo potencia o distanciamento dos cidadãos aos sistemas alimentares, contribuindo para a falta de conhecimento sobre onde e como são produzidos os alimentos, as suas consequências ambientais, sociais e económicas, e, por isso, promovendo práticas insustentáveis ou pouco éticas, bem com a perda de conhecimentos técnicos, práticas e produtos tradicionais, cultura alimentar, etc. (Capítulo 2).

Este afastamento contribui, ainda, para uma perda de identidade da própria cidade. Historicamente, a omnipresença dos espaços afectos à Produção, Distribuição e Comercialização na Paisagem Alimentar de Lisboa havia alimentado o imaginário da sua população e viajantes. Estes espaços caracterizavam a imagem da cidade, com panoramas visíveis dos seus miradouros, em passeio pela frente ribeirinha, de passagem pelos mercados e ruas, adivinhando-se em quintais e logradouros. Esta realidade constava — e era enaltecida — em diversas descrições literárias (por exemplo, Aquilino Ribeiro, Orlando Ribeiro, Heinrich Friedrich Link, e outros, ao longo de vários séculos), na tradição dos pregões e vendedores ambulantes, nas ‘idas às hortas’, e também na própria alcunha dos lisboetas (*alfacinhas*). A Paisagem Alimentar era realidade quotidiana, espaço de trabalho, cenário de lazer.

Actualmente, a identidade da cidade de Lisboa já não se cruza, ou decorre, destas dimensões da Paisagem Alimentar, mas antes da sua Forma Urbana e oferta gastronómica — manifestada na diversidade, qualidade e quantidade de espaços de restauração. De facto, os espaços de produção só acarretam dimensões económicas e identitárias para aqueles (poucos) directamente envolvidos, para os quais muitas vezes evocam outros lugares de origem (Capítulo 5) — e não tanto para os lisboetas como comunidade. A Distribuição Alimentar é hoje tomada como um serviço invisível e necessário, por vezes, até, inconveniente (trânsito, barulho, etc.), à semelhança da recolha de resíduos, e não como uma presença que enriquece vivência e identidade da cidade.

⁴²³ Ainda que não caiba no âmbito desta investigação, é interessante verificar que o mesmo não sucedeu nos espaços de consumo alimentar da cidade (restauração e similares). De facto, o Recenseamento Comercial de 2010 da CML registava 5654 estabelecimentos de Restauração e Bebidas, incluindo Restaurantes (subcategorias ‘de Luxo’, ‘Típico’ e ‘Cozinha Internacional’), Geladarias, Cervejarias/Marisqueiras, Snack-Bars, Self-services, Cafés/Pastelarias, Bar/Pub, Tabernas, e outros estabelecimentos de comida e refeições ou de bebidas. Isto representa um estabelecimento por cada 97 habitante. Em 1910, havia apenas 754 licenças para Casas de Pasto, Tabernas e Botequins, ou um por cada 577 habitantes.

Também a aquisição de alimentos se transformou profundamente, caracterizando-se por trocas mais formais e anónimas. Aliás, em casos extremos (‘mais modernos’), o contacto humano desapareceu totalmente — quer através das compras *online*, quer pela existência de novas lojas sem empregados (por exemplo, o recente *Continente Labs*, no Arco do Cego), onde tudo é registado e pago digitalmente.

Podemos, mesmo, referir-nos a uma transformação global da natureza dos espaços alimentares, que se têm tornado mais abstractos, impessoais, anónimos e de passagem (hipermercados, interfaces de transportes, aeroporto, etc.) e que os aproximam da caracterização de *não-lugares*, proposta por Marc Augé (1994). Assim, assistimos à perda da cultura e identidade alimentar histórica da cidade, por via do desaparecimento de espaços que configuravam a sua Paisagem Alimentar, e aos quais se associavam práticas, tradições, valores e um imaginário particular de Lisboa.

Nesse sentido, considera-se existir um potencial relevante no reconhecimento e valorização das dimensões patrimoniais dos espaços da Paisagem Alimentar, hoje apenas entendidas de forma dispersa e parcelar. De facto, uma possível concepção de *património alimentar* manifesta-se em Lisboa apenas no seu enquadramento maior do reconhecimento da Dieta Mediterrânica como *Património Imaterial da Humanidade* pela UNESCO (da qual Portugal foi preponente), da classificação de 7 dos seus 26 Mercados Municipais como Bens Imóveis de Interesse Municipal, no PDM⁴²⁴, e dos estabelecimentos alimentares integrados no programa *Lojas com História*. A Paisagem Alimentar de Lisboa poderia, contudo, beneficiar de um entendimento mais holístico e abrangente, abarcando as várias actividades do sistema alimentar, e a forma como se cruzam com diferentes entendimentos de herança patrimonial — da paisagem regional, à paisagem urbana e ao edificado, bem como valores culturais e tradicionais.

Paralelamente, a Paisagem Alimentar actual, mais fragmentada, tem sido complementada por redes de abastecimento alternativas que a enriquecem. Como vimos, essas Paisagens Alimentares Alternativas resultam da emergência de um conjunto de valores onde a alimentação saudável e sustentável é central, constituindo respostas às falhas identificadas nos modelos de distribuição dominantes. Para os seus consumidores, o preço não é o único factor decisivo, e, apesar de inicialmente minoritário, alguns destes valores têm influenciado as práticas e oferta dos grandes distribuidores. Assim, Paisagens Alimentares Alternativas, como as compostas pelos espaços afectos ao circuito biológico ou aos circuitos curtos, são a manifestação espacial de uma alteração emergente aos valores associados à alimentação.

Por outro lado, nestas Paisagens Alimentares Alternativas recupera-se um lado humano das trocas comerciais, nomeadamente através dos Mercados de Produtores que vêm replicar, em certa medida, os antigos Mercados de Levante, entretanto abandonados. Aí, reencontra-se a personalização do serviço, a fidelização, a troca de informação e conhecimento, e mesmo responsabilidade cívica. Os produtos são, geralmente, locais e da época — ou, se não, esse facto está reflectido no preço.

⁴²⁴ Os Mercados classificados como Bens Imóveis de Interesse Municipal são o Mercado do Forno do Tijolo, o Mercado de Benfica, o Mercado de Campo de Ourique, o Mercado de Alvalade Norte, o Mercado de Arroios, o Mercado da Ribeira Nova e o Mercado de Santa Clara (CML, 2012a: 227-324).

Paralelamente, é interessante verificar que, apesar do quase desaparecimento da venda ambulante (com exceções pontuais, como os vendedores de castanhas ou fruta sazonal), o modelo de receber os alimentos ao domicílio encontrou o seu paralelo no século XXI, com as compras *online* (através de plataformas dos próprios supermercados, ou outras que providenciam serviços semelhantes), entregas directamente em casa, para conforto do consumidor. Este modelo, em desenvolvimento lento nas últimas décadas, foi largamente potenciado durante a pandemia e respectivos confinamentos.

Assim, algumas das iniciativas inovadoras que hoje caracterizam o abastecimento alimentar da cidade vêm recuperar modelos entretanto perdidos ou abandonados — por vezes, devido a uma alteração de valores sobre os alimentos e as suas formas de comercialização. É, aliás, interessante observar como, historicamente, as preocupações com a saúde e segurança motivaram o afastamento destas actividades, do meio urbano, mas têm sido também preocupações nesses campos que têm permitido redescobrir a alimentação local e trazê-la de volta à cidade. Não é, porém, uma recuperação *nostálgica*, mas antes uma reinvenção, adaptada aos contextos contemporâneos (sociais, económicos, culturais) e fazendo uso do conhecimento e tecnologia entretanto alcançados.

É igualmente interessante considerar, neste contexto, o papel dual da tecnologia na transformação da Paisagem Alimentar. Por um lado, foram as inovações tecnológicas, em particular nos transportes (meios de transporte, infra-estruturas, capacidade de carga, velocidade), na refrigeração e outras formas de conservação, que permitiram alterar as lógicas de abastecimento urbano — com a possibilidade de alcançar territórios distantes, percorrer distâncias longas em tempos curtos, e estender a vida útil dos alimentos. Como consequência, muitas actividades alimentares (produção, processamento, abate) foram progressivamente afastadas de Lisboa, tal como noutras cidades.

No entanto, inversamente, tem sido também a tecnologia — em particular, as tecnologias de informação e digitais — que tem permitido trazer a alimentação ‘de volta’ à cidade⁴²⁵. Um exemplo paradigmático são os Circuitos Curtos Alimentares, onde as redes sociais, *websites*, etc. têm assumido um papel fundamental nos contactos mais directos entre os consumidores, os produtores e os diversos projectos que fazem chegar os produtos de uns a outros. A estes acrescem os vários modelos contemporâneos de compras *online* e/ou entrega ao domicílio oferecidos por todas as cadeias de supermercados e mesmo estabelecimentos mais pequenos (por exemplo, talhos, mercearias e lojas especializadas), além de todos aqueles que se referem à restauração (*take-away*, entregas ao domicílio, aplicações como a Glovo, a Uber Eats, etc.).

⁴²⁵ As tecnologias da informação têm desempenhado um papel crescente e inovador na: i) produção de informação sobre sistemas alimentares formais e informais; ii) mapeamento do comércio retalhista e recursos alimentares, utilizando sistemas de informação geográfica (SIG) e ferramentas geo-espaciais, para identificar áreas desocupadas e desertos alimentares; iii) facilitação da troca de informação, utilizando tecnologias digitais inovadoras, como o *big data*; iv) coordenação de mecanismos para encurtar e simplificar os sistemas alimentares, como food hubs e supermercados virtuais; v) aprendizagem virtual para melhorar o desenvolvimento de capacidades e facilitar o intercâmbio sobre políticas, planeamento e acções em áreas urbanas relativas aos sistemas alimentares (Cabannes & Marocchino, 2018: 52).

Por outro lado, num contexto de perda de transmissão de conhecimento oral, é o acesso à internet e a diferentes grupos nas redes sociais que, muitas vezes, tem permitido que cidadãos sem qualquer passado agrícola tenham acesso à informação e conhecimento para poderem produzir alimentos nos seus terrenos, quintais, varandas. Ainda que muitas vezes com carácter meramente de lazer, este tem sido um fenómeno que tem trazido a Produção de volta à cidade, servindo também propósitos educativos. Desta forma, e paradoxalmente, o desenvolvimento de tecnologias digitais que permitem trocas *desmaterializadas* de informação e comunicação têm contribuído para trazer a alimentação de volta à cidade, de forma real e *material*, consolidando a sua Paisagem Alimentar.

Conclui-se, portanto, que na caracterização e compreensão da Paisagem Alimentar de Lisboa, no início do século XX e actualmente, o recurso ao mapeamento dos espaços de Produção, Distribuição e Comercialização (Cartografias Alimentares) revelou grande potencial, permitindo visualizar as suas localizações, padrões de concentração e distribuição, relações de proximidade ou a sua ausência, e, até, a quantificação desses espaços. O mapeamento facilitou a compreensão das sobreposições e interacções dos espaços alimentares com o Território e mesmo entre actividades. Permitiu, ainda, conferir uma dimensão visual e espacial a dados que não a tinham — como as licenças comerciais de 1910, ou informação recolhida através de descrições literárias, artigos de periódicos, regulamentos, etc.

No entanto, o cruzamento das Cartografias Alimentares com informação de outras fontes — bibliográficas, publicações periódicas, entrevistas, fotografias (históricas e contemporâneas), etc. — permitiu transcender o trabalho meramente cartográfico e trazer dimensões de natureza mais qualitativa e/ou subjectiva, como questões sociais, culturais, percepções, valores e outros, que confluíram para um entendimento mais profundo e holístico da Paisagem Alimentar de Lisboa, em cada momento.

Considerando que tem sido defendido que a desejável, e necessária, transição dos sistemas alimentares actuais para modelos mais sustentável e resilientes, se deve fazer segundo uma *progressive place-based approach* (Sonnino & Milbourne, 2022), baseada no conhecimento profundo do *lugar* — como um contexto espacial caracterizado pelo social e pelo natural, pelos fluxos e intersecções de actividades, relações com outros lugares e com outros bens públicos, onde a vida quotidiana ganha uma espacialidade particular — espera-se o presente trabalho se constitua como um contributo útil para o fazer, no caso específico de Lisboa. Isto é, que se possa constituir como um recurso de compreensão e conhecimento sobre este *lugar* (em termos biofísicos, urbanos e arquitectónicos, mas também humanos), sobre o qual se possam fundamentar acções de planeamento, desenho urbano e arquitectura, a várias escalas na cidade, desde uma lógica global e estratégica de infra-estrutura à intervenção pontual no território, para uma Paisagem Alimentar de Lisboa mais sustentável e resiliente.

6.2. A Paisagem Alimentar de Lisboa: que futuro?

“Há um combate a ser travado para o presente e para o futuro, mas que está incomensuravelmente condicionado pelo legado do passado.”

(Rollo, 2020: 5’45’)

Perspectivar a transição dos sistemas alimentares e da sua espacialização pode parecer uma tarefa ingrata, quase impossível. De facto, a complexidade dos factores em presença, o impacto e consequências sociais, económicas e ambientais de cada opção (a nível local, regional, nacional e global), a forma como esses impactos variam consoante os produtos, locais e estações, as interligações com sistemas complexos (saúde, energia, transportes, ecossistemas), a diversidade e motivações dos diversos agentes envolvidos, o poder (real ou percebido) desses actores, nomeadamente grandes empresas, governos, etc., podem confluir para um sentimento de impotência e desalento.

No entanto, numa lógica de *think global, act local* (‘pensar global, agir local’), as cidades têm vindo a afirmar-se como o *locus* com maior potencial para liderar essa transição, reunindo recursos financeiros e humanos, diversidade e cultura, conhecimento e tecnologia, criando contextos propícios à inovação. As cidades são, mesmo, apelidadas de *food system innovators* (‘inovadoras de sistemas alimentares’) (Sonnino, Tegoni & De Cunto, 2019). Cruzam-se, aqui, as várias actividades, espaços e actores dos sistemas alimentares, configurando Paisagens Alimentares particularmente ricas. Reúnem-se governos, empresas (grandes, médias, pequenas), sector público e privado, ONG’s, iniciativas comunitárias, associações, projectos, investigadores, cientistas, economistas, urbanistas, arquitectos, etc. e a sociedade civil — e todos são necessários para operacionalizar transição dos sistemas alimentares.

Enquanto desejavelmente se direcciona a produção e toda a cadeia de abastecimento para modelos mais sustentáveis, serão também necessárias alterações nos contextos socio-culturais em que os diversos actores se movem, ‘do campo ao prato’, bem como nos padrões de consumo — para as quais a educação, informação e transparência são cruciais. As transformações têm assim de ser sistémicas, multi-escalares, técnicas e culturais, para alcançar um modelo em que a humanidade e o planeta possam ambos prosperar.

É, contudo, necessário que essa transição dos sistemas alimentares seja ancorada no contexto local específico — isto é, o seu *lugar*, a sua história, território e identidade. Observando a transformação da Paisagem Alimentar de Lisboa, entre o início do século XX e a actualidade, verificou-se, por exemplo, que existem espaços que já desempenharam um papel alimentar, e o perderam. Poder-se-ia argumentar que, tendo em conta que o Território não sofreu uma transformação significativa nesse período, esses usos poderiam ser simplesmente recuperados (em particular os espaços de Produção).

Contudo, não se trata de *recriar* essa Paisagem Alimentar ou reconstituir um modelo ultrapassado, pelas diversas evoluções tecnológicas, culturais e económicas operadas desde então. Trata-se, antes, de perspectivar a Paisagem Alimentar de Lisboa e o seu futuro identificando lógicas ancestrais, os modelos,

sistemas de valor, questões sociais e culturais que presidiram à sua transformação, e tomar esse conhecimento como matéria de trabalho, enquadrado pelo contexto local territorial e humano.

Esse conhecimento histórico pode, contudo, ser operacionalizado em soluções específicas, valorizando-se as suas dimensões funcionais (uso, fluxos, metabolismo), patrimoniais, culturais ou mesmo formais — através de organizações, traçados, etc. Segundo Lim (2016: 37), podem ser usadas ‘as relações espaciais para reenquadrar os espaços de consumo e produção alimentares, analisados segundo o precedente, função e forma históricos’. A intervenção sobre a Paisagem Alimentar deve, portanto, reunir conhecimento histórico, mas procurar soluções ajustadas à contemporaneidade.

Tomando a Paisagem Alimentar como uma realidade dinâmica, pela permanente transformação das suas componentes biológicas, humanas, técnicas e culturais, as soluções preconizadas devem manter-se flexíveis e ajustadas às alterações de contexto. É, também, importante valorizar a diversidade social e cultural, preservando o direito a escolhas informadas, mais do que ditar soluções padronizadas, para criar uma Paisagem Alimentar mais sustentável, resiliente e rica do ponto de vista social e cultural.

Trata-se, igualmente, de criar condições políticas e urbanísticas nas quais os valores emergentes associados aos alimentos — saúde, qualidade, sazonalidade, justiça social — e a que se somam as preocupações crescentes de sustentabilidade, se possam reflectir nos espaços da cidade. Isto é, criar um contexto onde essa Paisagem Alimentar seja acolhida e possa prosperar — por oposição a modelos que dificultam a sua organicidade, multifuncionalidade e diversidade⁴²⁶ (por exemplo, através do zonamento de actividades, interdição de usos, facilidades adicionais para outras soluções). Nesse sentido, a Câmara Municipal de Lisboa detém uma posição privilegiada, bem como uma responsabilidade particular.

6.2.1. O papel da Câmara Municipal de Lisboa

A CML poderá, de facto, ter um papel fundamental na futura Paisagem Alimentar de Lisboa. Aliás, podemos argumentar que a CML *terá* esse papel, intencional ou não — considerando o seu poder de decisão sobre o território (uso do solo, actividades/licenças), utilização das infra-estruturas e percursos dos transportes de e para a cidade, além de ser proprietária de um grande número de terrenos e imóveis. Assim, na sua gestão quotidiana e, há já um conjunto de decisões que impactam a Paisagem Alimentar e o sistema alimentar lisboeta, sem que esse impacto seja considerado — eventualmente por não existir uma percepção holística e sistemática sobre o funcionamento conjunto e interdependente das diversas actividades do sistema alimentar, bem como do seu uso/ocupação de espaço e infra-estruturas.

⁴²⁶ Ainda que não caiba no âmbito desta investigação, incluir-se-ia nesta óptica a urgente revisão do Regulamento Geral das Edificações Urbana (RGEU), em vigor desde Agosto de 1951, e que, ao contrário de outros instrumentos que conformam a prática da Arquitectura (relativos ao AVAC, comportamento energético, etc.) não tem sido actualizado face aos desenvolvimentos técnicos e culturais que, entretanto, se verificaram. Por esse motivo, o documento advoga soluções francamente obsoletas e que impactam a Paisagem Alimentar no âmbito doméstico, nomeadamente através da exigência de cozinhas fechadas e isoladas dos restantes espaços da casa — quando, hoje é em dia, esse já não é um requisito necessário para garantir a sua salubridade e higiene.

Porém, a CML tem tido, igualmente, um papel *activo* na Paisagem Alimentar (Capítulo 5). Através de acções próprias ou apoio a projectos, tem promovido a alimentação saudável e a agricultura urbana, criado Parques Hortícolas como estratégia de consolidação da Estrutura Ecológica, apoiado outros espaços de cultivo com financiamentos municipais, desenvolvido estratégias para os Mercados, promovido o comércio e consumo de produtos biológicos, o combate ao desperdício alimentar, apoiado a compostagem, etc. Podemos, portanto, afirmar que, da produção à gestão de resíduos, a CML tem tido uma abordagem *top-down* a muitos dos desafios que se colocam ao sistema alimentar e à cidade de Lisboa do século XXI, bem como apoiado outros projectos mais dispersos, de génese *bottom-up*.

Contudo, há uma desconexão significativa entre as diversas estratégias e agentes — mesmo dentro da estrutura municipal — não existindo uma estratégia global de síntese ou de articulação (Capítulo 5). Para alcançar um sistema alimentar resiliente, sustentável e inclusivo, com vista à segurança e soberania alimentares⁴²⁷, a articulação entre as diferentes actividades, actores e decisores é crucial.

Essa coordenação podia beneficiar de um Grupo de Trabalho, Conselho ou Pelouro da Alimentação (Capítulo 2), que trabalhasse de forma transversal com os pelouros já existentes (Habitação, Transportes, Espaço Público, Urbanismo, Estrutura Verde, Abastecimento e Mercados, Higiene Urbana, Saúde, Educação, Direitos Humanos, etc.). Efectivamente, considerando os pelouros enumerados, compreende-se como a alimentação se relaciona com cada um deles, levantando-lhes desafios específicos, ou como, inversamente, para atingir sistemas alimentares mais resilientes, a sua colaboração é necessária.

Esse organismo coordenador podia, ainda, actuar como interlocutor com os restantes municípios da AML, para o desenvolvimento de soluções integradas e estruturais, segundo lógicas de articulação e continuidade (nomeadamente, na produção), que visem a resiliência do sistema alimentar metropolitano como um todo (como defendido por outros autores — Capítulo 5), e que, conseqüentemente, contribuam para a resiliência e sustentabilidade da Paisagem Alimentar da cidade.

Outras estratégias podem incluir a alocação de parte do orçamento municipal a iniciativas (internas ou externas à CML) e apoio de projectos que visem contribuir para o conhecimento (investigação, dados, etc.), criação de estratégias e soluções para a Paisagem Alimentar, e reforço dos *activos alimentares* da cidade (produção, distribuição, trocas, celebrações), incluindo, por exemplo, a integração destes objectivos como um dos focos dos programas BIP/ZIP e Orçamento Participativo.

O apoio a projectos, iniciativas e modelos de negócio que promovam os objectivos definidos para a Paisagem Alimentar (através de benefícios fiscais, deduções, incentivos, etc.) pode ser importante — bem como promover a investigação e conhecimento, quer numa escala mais fina, explorando soluções mais concretas e localizadas, quer a uma escala mais alargada e em articulação com outros municípios envolventes, com vista a soluções mais estratégicas e estruturais.

⁴²⁷ Os objectivos desejáveis de segurança alimentar e soberania alimentar têm sido enunciados de forma dispersa no Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território (PNPOT, 2019a: 42; PNPOT, 2019b: 19), bem como o de auto-suficiência alimentar, no PDM de Lisboa (Art.º 50º, CML, 2012a: 95).

Nesta investigação, considera-se, contudo, que é através do planeamento, desenho urbano e arquitectura que essa transição é mais imediata e eficaz — promovendo intervenções específicas (*site-specific*) sobre a realidade local particular. Esse potencial, aliás, é defendido no PNPO (Capítulo 5), quando se refere a especificidade das aptidões territoriais locais, e por Oliveira & Truninger (2022), quando descrevem o território como sistema sócio-ecológico, fonte de capital natural e campo privilegiado para gerir as componentes do sistema alimentar.

Nesse contexto, um dos instrumentos municipais fundamental para a conformação da Paisagem Alimentar de Lisboa é o PDM, mecanismo privilegiado de gestão do uso do solo municipal e de definição de regras e condições que regem o seu funcionamento, com vista a objectivos específicos. Aliás, o PDM tem vindo a ser reconhecido como o instrumento de gestão territorial onde o sistema alimentar deveria ser contemplado, por excelência (Oliveira, 2022: 15; Oliveira, 2014: 66).

O sistema alimentar (e a sua transição para modelos mais sustentáveis e resilientes) deveria, então, constituir-se como um dos princípios norteadores do PDM, e ser utilizado como lente para aferir a classificação e uso do solo, condicionantes, relação com a Estrutura Ecológica, gerir a localização dos diferentes equipamentos afectos ao sistema alimentar (mercados, zonas comerciais, tratamento de resíduos, etc.), aferir traçados e dimensionamento de infra-estruturas utilizadas pelos fluxos alimentares, bem como directrizes de intervenção sobre as estruturas classificadas sob critérios patrimoniais que se cruzam com este sistema (mercados, lojas, mas mesmo paisagens e conjuntos notáveis).

Esse *planeamento alimentar* deveria não só, e naturalmente, estar plasmado na sua Planta de Ordenamento, Carta de Património e nos Regulamentos associados, como poderia até traduzir-se em novas Plantas de Ordenamento, que reunissem toda esta informação relevante e dispersa sobre o sistema alimentar, e possibilitassem a sua leitura, gestão e planeamento de forma integrada e sistemática.

É, ainda, importante articular as políticas, planeamento e desenho urbano cruzando as intervenções necessárias a curto e médio prazo, com os processos de decisão que privilegiem soluções estratégicas a longo prazo⁴²⁸ (transcendendo os ciclos governativos), para uma maior resiliência futura — bem como manter o diálogo permanente com os diferentes actores, incluindo sector privado, grupos de cidadãos e academia, promovendo a discussão e aferição das soluções.

⁴²⁸ Por exemplo, alguns autores e instituições têm preconizado o planeamento de reservas de alimentos (e água), como parte de uma rede permanente de segurança alimentar, incluindo infraestruturas com capacidade de armazenamento, mercados formais e informais funcionais e cadeias de abastecimento mais curtas, que permitam regular a oferta e a procura, a várias escalas (Miribel, 2013: 103; FAO, 2011a: 31). Nesse sentido, Avillez (2012: 120-121) defende a adopção de Reservas Estratégicas Alimentares, a nível nacional, que poderão assumir três formas distintas: a reserva física (*buffer stock*), a reserva monetária (*buffer fund*) e a reserva de recursos (naturais e de saber-fazer). A reserva física de alimentos basear-se-ia na existência de stocks de bens alimentares, colocados no mercado quando se verificarem dificuldades no seu abastecimento normal. A reserva monetária tratar-se-ia de um fundo criado especificamente para fazer face à necessidade de comprar os bens alimentares necessários, no mercado mundial, para garantir o abastecimento normal dos mercados internos. A reserva de recursos referir-se-ia à disponibilidade de recursos (solo, água e humanos) que, não estando a ser utilizados produtivamente, são conservados com o objectivo serem activados quando for necessário. Trata-se, no fundo, de uma reserva agrícola nacional, cuja conservação teria de ser assegurada por apoios públicos.

Para perspectivar a localização, fluxos, salvaguarda e transformação do uso do solo, equipamentos, etc., visualizar este sistema como uma infra-estrutura urbana pode acarretar uma maior visibilidade e clareza dos factores e elementos em presença, e as alterações necessárias ao seu bom funcionamento.

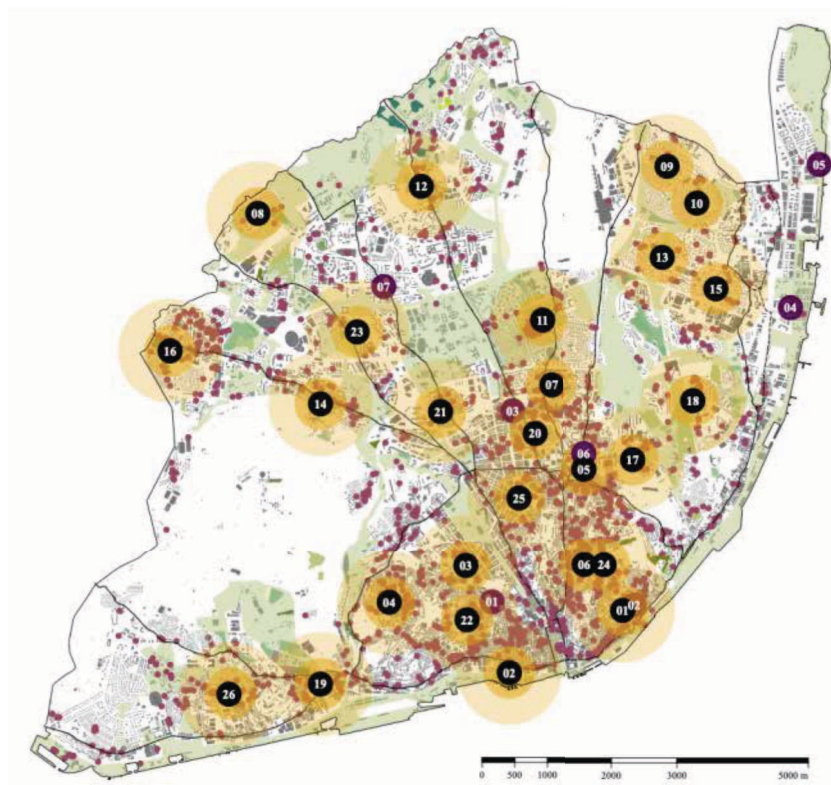
6.2.2. Perspectivar a Paisagem Alimentar de Lisboa como uma infra-estrutura urbana: princípios de planeamento, desenho urbano e arquitectura

Entender o funcionamento da Paisagem Alimentar como uma infra-estrutura urbana é fundamental para promover a sua sustentabilidade e resiliência, partindo da articulação profunda entre os elementos da forma urbana e as diferentes actividades do sistema alimentar, em estrito diálogo com o contexto envolvente. A lente da Infra-estrutura Alimentar poderá contribuir para visualizar e aferir prioridades, objectivos e estratégias, mas também preconizar e/ou aferir soluções, urbanísticas e arquitectónicas, intervenções localizadas e desenhos específicos.

Dada a multiplicidade de escalas abarcadas pela Paisagem Alimentar, a complexidade e diversidade que a caracterizam, em termos de espaços, ambientes, actores, factores, condicionantes, valores, etc., entende-se que não é possível imputar a apenas um agente a responsabilidade de agir sobre este todo complexo. A CML pode ter, como vimos, um papel-chave de coordenação e definição de directrizes. Mas pôr em prática essa transformação dependerá também, necessariamente, dos urbanistas (Planos Urbanos, Planos de Pormenor), dos arquitectos (soluções arquitectónicas concretas, edifícios de várias naturezas e programas), dos seus clientes e investidores (consciencialização, valorização), da academia (investigação, apoio técnico), dos cidadãos (preferências, ocupação dos espaços, consumo) e da resposta dos demais actores. Assim, liderada pela CML e pelos seus mecanismos de enquadramento, a transformação da Paisagem Alimentar terá inevitavelmente de ocorrer *na cidade, e por mão da cidade*.

A secção que se segue, mais do que advogar intervenções específicas, constitui-se como um conjunto de princípios que poderiam ser aplicados na Paisagem Alimentar de Lisboa. Decorrem da leitura feita da transformação operada entre o início do século XX e a actualidade, das suas lacunas e potencialidades, como um todo. Soluções particulares careciam, no entanto, de estudos mais detalhados — caso a caso — que permitissem melhor aferir a sua adequação aos contextos mais específicos.

Para que a Paisagem Alimentar de Lisboa do futuro seja mais sustentável e resiliente, promovendo a qualidade de vida na cidade como um todo, preconizam-se estratégias de planeamento, desenho urbano e arquitectura que visem, de forma global: potenciar uma maior *presença e visibilidade* das actividades e espaços afectos à alimentação na cidade, consolidando a sua Paisagem Alimentar e reforçando a proximidade aos sistemas alimentares; favorecer a *multifuncionalidade* dos espaços urbanos (espaço público, vias, edifícios) conciliando e entrecruzando usos e funções; promover soluções de *continuidade e articulação* entre os espaços alimentares e entre as diferentes actividades (à escala do bairro, da cidade e, mesmo, metropolitana); reconhecer e promover os seus *valores patrimoniais*, no contexto da memória, história e identidade da cidade (fig. 6.11).



LEGENDA
















 Culturas temporárias de sequeiro e regadio e arrozais (COS 2018)	 Corredores Verdes (Geodados)
 Pomares (COS 2018)	 Parques Hortícolas Municipais (Geodados)
 Vinhas (COS 2018)	 Mercados Municipais
 Olivais (COS 2018)	 Mercados de Produtores
 Culturas temporárias e/ou pastagens assoc. a culturas permanentes (COS 2018)	 Lojas de produtos alimentares (2010)
 Mosaicos culturais e parcelares complexos (COS 2018)	 0 - 400 metros (até 5 minutos a pé)
 Agricultura com espaços naturais e seminaturais (COS 2018)	 400 - 800 metros (até 10 minutos a pé)
 Pastagens (COS 2018)	

Figura 6.11 – A Paisagem Alimentar de Lisboa como uma Infra-Estrutura Alimentar © Mariana Sanchez Salvador.

. multifuncionalidade e diversidade

Um aspecto transversal a toda a Paisagem Alimentar de Lisboa deverá ser a promoção da *multifuncionalidade e diversidade* dos seus espaços, contrariando a tendência monofuncional dos tecidos urbanos, e onde as actividades alimentares podem constituir uma mais-valia incontornável (Capítulo 2). Devem, portanto, ser promovidas formas urbanas que integrem um conjunto diverso de usos do solo (incluindo a agricultura, mercados, etc.), de ‘grão fino’, evitando a afectação de grandes áreas a um uso único (residenciais, serviços), promovendo a complementaridade de ritmos e rotinas, e diversidade social, num contexto de proximidade. A multifuncionalidade à escala do bairro, deve ser entrecruzada com aquela da cidade e da área metropolitana, garantindo a coesão de funções e fluxos.

A existência e a qualidade do espaço público (praças, ruas, etc.) deve ser salvaguardada, bem como potenciar o seu uso como parte da Paisagem Alimentar, através do desenho e elementos constituintes (áreas planas, passeios largos, estruturas de ensombramento, pontos de água, saneamento, etc.), de forma a albergar mercados, feiras, e outros modelos temporários de comercialização de alimentos.

. articulação entre espaços e entre actividades

Para que o funcionamento do sistema alimentar seja garantido numa lógica de infra-estrutura urbana, é necessário salvaguardar a articulação física e funcional entre os vários espaços da Paisagem Alimentar de Lisboa, bem como entre as diferentes actividades.

Assim, as redes de transporte devem ser traçadas e articuladas de forma a estabelecer ligações não só entre espaços residenciais e de serviços/trabalho, mas também considerando os espaços de aquisição de alimentos e, mesmo, de produção — facilitando as deslocações entre uns e outros. Também as infra-estruturas pedonais e ciclovias devem garantir o acesso aos diversos pontos de comércio alimentar (mercados e estabelecimentos de retalho) e outros elementos-chave da Paisagem Alimentar da cidade. Nesse contexto, as antigas estradas de distribuição terrestre podem ser recuperadas como eixos de matriz pedonal entre os diferentes bairros, os espaços de Comercialização e os de Produção (fig. 6.11).

O potencial de utilização das infra-estruturas de transportes existentes (metro, ferrovias e outros), como parte da distribuição alimentar da cidade, pode ainda ser explorado, nomeadamente fora do período normal de funcionamento. Por outro lado, a articulação das infra-estruturas de transporte com a distribuição e comércio alimentar deve ser valorizada, enquanto os interfaces de transportes podem actuar como *hubs* de alimentação, quer através da instalação de estabelecimentos comerciais (como já acontece em Entrecampos, Cais do Sodré, Santa Apolónia e Metro do Colégio Militar/Luz), quer tornando-os, também, epicentros doutros projectos, como pontos de recolha de sistemas de cabazes, aumentando a sua conveniência e promovendo a adesão a esse tipo de iniciativas.

Podem ser estabelecidas ligações entre a Produção e os espaços de Comercialização, em particular numa lógica de bairro, com parcerias para venda dos produtos produzidos nos Parques Hortícolas em estabelecimentos próximos (Mercados, mercearias, frutarias, ou outros próprios), bem como um metabolismo urbano mais circular, através da utilização dos resíduos orgânicos desses estabelecimentos, para compostagem e uso nos espaços de cultivo. Este tipo de iniciativas recuperaria, aliás, algumas das lógicas de funcionamento complementar entre os Mercados e os espaços de produção, que ainda existiam em Lisboa, no início do século XX (transporte de resíduos vegetais de volta aos campos).

Esta abordagem pode contribuir para a estruturação espaços intersticiais e residuais, equipamentos e/ou estabelecimentos isolados, que, reabilitados e complementados por novos, se interligam, ganhando um *sentido de lugar* no todo e promovendo o seu carácter dinâmico e activo.

. continuidade

No desenho da Paisagem Alimentar de Lisboa, devem ser promovidas *lógicas de continuidade* (física, espacial, visual e funcional) entre os diferentes espaços, funções e actividades, dentro da cidade e na sua ligação com os arredores (AML), com vista a um todo coerente e cooperante — em termos de produção, sistemas de distribuição e comercialização, enfatizando sinergias e complementaridades.

Os dispositivos de continuidade espacial, fluxos e circulação devem integrar dimensões ambientais (recursos naturais, fluxos de água e ar, corredores de biodiversidade, etc.), salvaguardando os serviços dos ecossistemas, as funções e qualidade do espaço urbano. Nesse contexto, os Corredores Verdes previstos podem actuar como estruturas de continuidade e articulação entre os diversos espaços e promover a ligação entre as actividades de Produção, as *food streets* (ruas alimentares) e os *food quarters* (centrados nos Mercados), como eixos estruturantes da Paisagem Alimentar (fig. 6.11).

Mas a continuidade deve, ainda, transcender estas dimensões e considerar elementos do património urbano e arquitectónico, evocativos das características e da memória da cidade — como defendido por Ribeiro Telles (1987). Concebida e intervencionada sob este princípio, a Paisagem Alimentar de Lisboa constituir-se-ia como uma *infra-estrutura funcional e simbólica*, verdadeiramente resiliente e próspera.

. valores patrimoniais

A multifuncionalidade, articulação e continuidade devem, também, transcender aspectos ‘meramente’ funcionais e potenciar o *sentido de lugar, de pertença*, identidade, cultura, tradição e diversidade socio-cultural. A Paisagem Alimentar de Lisboa deve, portanto, incorporar a memória da cidade, integrando os espaços históricos, práticas e expressões culturais, e os diversos valores patrimoniais — abarcando a complexidade do papel da alimentação na vivência humana.

Como constatado, a concepção de *património alimentar* tem-se manifestado de forma fragmentada e parcelar — reportando-se à Dieta Mediterrânica, a classificação patrimonial de algumas Quintas e Mercados, e ao programa *Lojas com História*. Contudo, o reconhecimento dos valores patrimoniais da Paisagem Alimentar de Lisboa poderia ser aprofundado.

A visão de *património alimentar* poderia abarcar a valorização e dinamização do *património agrícola urbano (urban agricultural heritage)* (Salvador, 2023a; Lohrberg et al, 2023) — incluindo as suas Quintas de Recreio, como defendido por Ribeiro Telles (1997). Ribeiro (1992: 91) considera, aliás, que as quintas ainda existentes constituem uma “oportunidade para a implementação de um sistema verde”, que podia actuar como elemento integrador do património, “contribuindo para a salvaguarda do património paisagístico e cultural composto pelas quintas de Lisboa”. Poder-se-ia, assim, articular os princípios de continuidade e multifuncionalidade com os valores patrimoniais, na Estrutura Verde.

Também outros usos agrícolas deveriam ser valorizados, bem como as variedades de *sementes* — como tem sido explorado, ainda que não de forma integrada⁴²⁹. Deveria, ainda, articular-se com as estruturas patrimoniais edificadas — Mercados, lojas, restaurantes, etc. — e dimensões patrimoniais imateriais (dietas, gastronomia, etc.) para uma concepção una e holística.

⁴²⁹ Neste âmbito, está, aliás, actualmente em curso um projecto de investigação europeu, liderado pela historiadora Dulce Freire, na Universidade de Coimbra, denominado ReSEED, que pretende conhecer e preservar as sementes cultivadas na Península Ibérica (<https://reseed.uc.pt/>). Foi, também, efectuado um levantamento pela Câmara Municipal de Lisboa, para identificação das variedades cultivadas nos seus Parque Hortícolas.

Além disso, a valorização da Paisagem Alimentar de Lisboa poderia ser enfatizada através da expansão de um modelo de turismo gastronómico, para um *turismo alimentar*, abarcando os espaços, tradições e patrimónios relativos ao sistema alimentar da cidade, quer numa perspectiva histórica, quer numa perspectiva contemporânea. Não se entendendo esse património de forma estanque e nostálgica, esses valores, espaços e tradições poderiam ser integrados na Paisagem Alimentar futura, enriquecendo-a, dinamizando-a e enraizando-a no seu território, história e identidade.

. contínuos produtivos urbanos

Uma dimensão em que os princípios de multifuncionalidade, articulação, continuidade e, mesmo, património, se podem cruzar particularmente na Paisagem Alimentar de Lisboa e configurar uma infraestrutura urbana funcional e de qualidade, é a Produção. Considerando a realidade existente no início do século XX e a ocupação do território actual, constata-se que há em Lisboa margem para reforçar — em número, área e diversidade — o seu potencial produtivo, quer recuperando localizações históricas, quer recorrendo até a novas soluções técnicas (Capítulo 6).

Como vimos, há uma posição municipal de incentivo à agricultura urbana como estratégica de consolidação e expansão da Estrutura Verde da cidade, em particular através de Corredores Verdes. Por outro lado, esse enquadramento também lhe permite usufruir de um conjunto de condições de preservação e gestão dos recursos naturais aí presentes (solo, água, etc.) mais sistemático, efectivo e activo. Assim, a Produção Alimentar pode ser pensada e integrada no tecido urbano numa lógica de continuidade e articulação de espaços — constituindo-se como uma verdadeira Infra-Estrutura Ecológica, verde e azul (fig. 6.11) — enfatizando os princípios de desenho propostos para as CPULs e acarretando um vasto leque de benefícios (Capítulo 2).

“[...] the actual food produced by trees and gardens is only one benefit, not the sole reason, for growing food. Environmental protection is another benefit. So is environmental restoration. Beautification is yet another. Only *food-based infrastructure* yields all those benefits.” (Roberts, 2001: 38, *italico nosso*)

Neste contexto, deve procurar-se preservar o solo agrícola existente na cidade e avaliar a sua possível expansão para áreas com aptidão particular para essa actividade, nomeadamente aquelas que não enfrentam pressão elevada por outros usos urbanos (pendentes elevadas, fundos de vale, etc.), conferindo-lhes uma vida mais activa e contribuindo para uma maior segurança (em termos sociais, mas também prevenindo deslizamentos de terra, salvaguarda de leitos de cheia, etc.).

Nesse sentido, deve considerar-se que a agricultura urbana pode ser um uso temporário, ou médio-prazo, o que pode facilitar o diálogo e abertura dos proprietários de terrenos, investidores, etc., enquanto se aguardam outros desenvolvimentos urbanísticos, se for caso disso.

Nas novas operações de urbanização/loteamento, deve ser avaliada a perda ou fragmentação de solos agrícolas (impacto na viabilidade financeira), podendo, inclusivamente, considerar-se o

desenvolvimento de mecanismos de perequação (actualmente em vigor para situações inversas) que prevejam a cedência de áreas em localizações próximas para esse mesmo fim agrícola, de forma a minimizar estas perdas. Pode, ainda, ser avaliada a possibilidade de reactivar a existência de hortas em nos bairros mais recentes (muitas vezes construídos eles próprios sobre antigos espaços cultivados), como mecanismo de sentido de pertença e de comunidade, fortalecendo as relações de vizinhança.

Por outro lado, poderiam ser introduzidos novos espaços hortícolas nos Parques e Jardins da cidade, nomeadamente naqueles ‘de bairro’, bem como aumentar as espécies produtivas, contribuindo para a sua multifuncionalidade, consciencialização e educação sobre os produtos, espécies e sazonalidade. Acções deste género poderiam, ainda, reforçar o conhecimento sobre a história da cidade (como o facto de o Parque Eduardo VII ter produzido hortícolas durante a 2ª Guerra Mundial, por exemplo).

A arborização de arruamentos através de árvores de fruto (laranjeiras, oliveiras, etc.) deveria ser promovida, não só para contribuir para o conforto térmico e qualidade do ar na cidade, como acrescentar à sua produção alimentar, conhecimento e consciencialização. Também em vedações, canteiros, caldeiras, etc. poderiam ser introduzidas espécies edíveis, como arbustos, trepadeiras (vinhas e outras), ervas aromáticas. A Produção Alimentar em coberturas, terraços, pátios, varandas, etc. poderia, igualmente, ser advogada, através de programas de apoio, distribuição de plantas, workshops de formação, etc. — como alguns dos que têm sido desenvolvidos pela CML a propósito da compostagem.

A salvaguarda de espaços cultivados e instalação de novas áreas de produção deverá privilegiar *lógicas de continuidade*, através de corredores e ligações entre espaços, que garantam os fluxos de água, ar, circulação de pessoas e animais, serviços de ecossistemas, etc. e de articulação com o espaço público (praças, ruas, etc.), para um aumento da qualidade de vida ambiental da cidade.

Deverá, ainda, potenciar-se a valorização da agricultura urbana da cidade como *património agrícola urbano*, através da consciencialização, levantamento de dados e investigação, publicações, divulgação do potencial e desafios, e troca de experiências com outras cidades, de forma a perspectivar abordagens e soluções para os desafios enfrentados nesse campo.

.food streets (ruas alimentares)

Um dos desafios actuais na Paisagem Alimentar prende-se com a progressiva hegemonia do supermercado como espaço e modelo de aquisição de alimentos, caracterizado pelo anonimato e falta de informação sobre os produtos, modos de produção e produtores. Ainda que essa realidade faça, hoje, parte do quotidiano, importa considerar o impacto sobre os restantes modelos de comércio alimentar e o seu contributo para a vivência e qualidade de vida, na cidade e à escala do bairro.

Assim, uma das dimensões onde os sistemas alimentares se podem cruzar com o planeamento, o desenho urbano e a arquitectura, de forma a construir Paisagens Alimentares dinâmicas, coesas e com qualidade de vida — e que não tem sido explorada em Lisboa — é através de *food streets* (Capítulo 2). De facto, através da leitura transversal sobre a evolução da Paisagem Alimentar de Lisboa, foi possível

constatar que certos bairros mantiveram sempre o seu carácter alimentar, concentrando numerosos estabelecimentos comerciais, e que esse carácter era particularmente visível em certas ruas (por exemplo, Avenida Almirante Reis ou Estrada de Benfica).

Houve ruas que o perderam (antiga Estrada de Andaluz, antiga Estrada do Arco do Cego, a Estrada do Paço do Lumiar ou a Rua de Belém), enquanto outras o adquiriram (a Rua Morais Soares, a Avenida de Roma ou a Avenida João XXI). Esse carácter pode ser preservado e potenciado através de intervenções de desenho urbano e arquitectura, bem como de outras condições salvaguardadas pelos instrumentos de planeamento.

Nesse sentido, a diversidade e mistura de modelos de comércio a retalho alimentar (bem como dos de restauração) deve ser promovida através da atribuição e renovação de licenças comerciais, e do desenvolvimento de estratégias que contribuam para a resiliência de estabelecimentos de retalho de pequena e média dimensão (redução de impostos, apoio ao arrendamento, estratégias de comunicação, desenvolvimento de programas como o *Lojas com História*).

Essa diversidade comercial, de ‘grão fino’, deve ser igualmente cruzada com a presença de outras actividades alimentares, valorizando aspectos multifuncionais. As *food streets* podem, portanto, incluir espaços produtivos como árvores de fruto (ensombramento e produção), canteiros, caldeiras e pequenos espaços (arbustos, bagas, ervas aromáticas e permeabilidade do solo). Pode, ainda, promover-se a instalação de actividades como o processamento artesanal e outras que, *à escala do bairro*, promovam o contacto com o sistema alimentar numa lógica de proximidade, e fortalecendo os laços comunitários.

Estas actividades podem ser articuladas e potenciadas por projectos locais (por exemplo, colheitas, processamento dos alimentos, comércio, degustação, eventos comunitários, etc.), onde as Juntas de Freguesia podem desempenhar um papel importante de dinamização e coordenação. A sua articulação com os Mercados próximos seria desejável.

As frentes de rua podem ser dinamizadas através do desenho de mecanismos de ensombramento (toldos, etc. para protecção da intempérie), montras, expositores, etc., que promovam a visibilidade dos alimentos na cidade e conseqüente proximidade, bem como, por exemplo, isenção de taxas de ocupação do espaço público para pequenos comerciantes, para promover esse uso e dinamismo.

Deve ser salvaguarda a qualidade e dimensão dos espaços pedonais, com vista ao conforto e qualidade de vida, mas também ao alargamento de possibilidade de uso dessas áreas, incluindo usos espontâneos e comunitários, contribuindo para o dinamismo e vivência da cidade. Espaços de pausa e estadia (incluindo mobiliário urbano), deveria complementar esta abordagem.

Pode, também, ser garantido que os estabelecimentos de retalho alimentar são promotores de dietas saudáveis e sustentáveis, através do comércio de produtos frescos (frutarias, padarias, talhos, peixarias), contribuindo para a segurança alimentar da população lisboeta.

Estes princípios poderiam aplicar-se às *ruas alimentares existentes*, reforçando carácter alimentar que já evidenciam (como a Estrada de Benfica, a Rua Morais Soares, a Avenida Almirante Reis, etc.), identificadas nas Cartografias Alimentares.

Contudo, entende-se também que, neste contexto, as *antigas estradas históricas de abastecimento* poderiam desempenhar um papel interessante. Efectivamente, estas vias podiam funcionar como eixos estruturantes do comércio alimentar da cidade, segundo uma matriz predominantemente pedonal e de articulação dos bairros, já que actualmente o seu traçado segue por entre concentrações significativas de estabelecimentos alimentares (fig. 6.11), sem que esse carácter seja valorizado.

Poderiam, ainda, funcionar como eixos de conhecimento e promoção sobre a Paisagem Alimentar Histórica de Lisboa, através de elementos informativos no seu percurso, articulação de rotas educativas e turísticas pelos vários espaços alimentares (históricos e contemporâneos), percursos de degustação da gastronomia lisboeta e dos produtos alimentares do bairro.

.food quarters: o papel dos Mercados

Outro dos desafios constatados na leitura da Paisagem Alimentar, é o declínio progressivo dos Mercados Municipais, não só como elementos-chave do abastecimento alimentar de Lisboa, mas mesmo como equipamentos públicos de referência na cidade e no bairro.

Apesar de ser reconhecido o papel histórico dos mercados no abastecimento alimentar da cidade, e que estes “disponibilizam produtos de qualidade, promovem estilos de vida saudáveis, bem como a coesão social com valorização dos bairros e das suas populações, a par da economia local”, no *Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020* (CML, 2016a: 4), este papel não é tido como prioritário nas estratégias de intervenção, sendo frequentemente abandonada e/ou substituída por outros usos e actividades, como a restauração ou mesmo outras não-alimentares.

No entanto, os Mercados Municipais podem, efectivamente, desempenhar um papel-chave na configuração de um sistema alimentar mais sustentável e de continuidade em Lisboa — como, aliás, já havia sido identificado pelos respondentes ao inquérito realizado por Rosário Oliveira, que consideravam que os mercados municipais são “o instrumento por excelência para a dinamização de um sistema alimentar de proximidade” (Oliveira, 2014: 75).

De facto, não é possível afirmar que o modelo de Mercado está, em si, obsoleto. Mercados vivos e dinâmicos noutros contextos do país (por exemplo, no Algarve ou o recém-recuperado Mercado do Bolhão, no Porto) e noutras cidades internacionais (mais populosas, menos populosas, mais ricas, mais pobres, europeias, asiáticas, etc.), comprovam-no.

Aliás, podemos falar num atractivo crescente dos Mercados do ponto de vista turístico e do lazer (Capítulo 2), que não se verifica nos supermercados — homogéneos e incharacterísticos — o que constitui um seu factor diferenciador. Por outro lado, os Mercados funcionam como agentes agregadores

de actividades e projectos alimentares, promovendo a regeneração urbana do seu entorno, pelo que, é imperativo criar estratégias que valorizem a sua actividade primordial, num contexto contemporâneo.

Nesse contexto, pode ser promovida a ocupação da infra-estruturas sub-utilizadas por pequenos projectos alimentares sem espaço físico, lojas *pop-up*, projectos BIP/ZIP, iniciativas de estudantes, associações e outras que contribuam para a dinamização social e alimentar do espaço do Mercado e para a vivacidade do tecido empresarial e empreendedor na cidade, no campo da alimentação — revitalizando o seu papel primordial no abastecimento alimentar.

Podem, ainda, albergar eventos temporários, iniciativas comunitárias, etc., relacionados com a alimentar local, sustentável e saudável, onde as Juntas de Freguesia, mais uma vez, poderão ter um papel importante de coordenação e dinamização.

Os Mercados podem, igualmente, acolher mercados de produtores, feiras e eventos semelhantes que ocorrem ao ar livre, especialmente quando a intempérie ou as elevadas temperaturas o dificultam, incentivando a continuidade do seu funcionamento. Podem funcionar como pontos de recolha de esquemas de cabazes (como no Mercado de Arroios e no Mercado de São Domingos de Benfica) e outros projectos alternativos (CSA, cooperativas), contribuindo para a criação de um ambiente favorável a instalação e desenvolvimento de modelos de comercialização de proximidade e circuitos-curtos.

Deve, igualmente, ser reconhecido que os Mercados integram, cada vez mais, o imaginário e o tempo associado ao lazer, e que essa dimensão deveria estar vertida no seu funcionamento e gestão, nomeadamente através da extensão dos horários, em particular ao fim-de-semana, para que possam ser utilizados por trabalhadores a tempo inteiro, famílias com crianças, etc. de forma a promover relações de proximidade e ócio com a comunidade.

Também a identidade (cultural, social, arquitectónica) de cada um dos Mercados e dos mercados lisboetas como um todo deveria ser valorizada, não apenas perante os visitantes estrangeiros, mas também em cada uma das comunidades próximas.

Deve tirar-se partido do fenómeno observado de concentração de lojas alimentares em torno dos Mercados (*food quarters*, Capítulo 2), explorando o seu potencial como pólos agregadores das várias actividades (fig. 6.11), associações de moradores, visitas ‘comestíveis’ guiadas pelo bairro, e outras actividades cujo foco é o sistema alimentar local — promovendo a criatividade e economia local.

O potencial de regeneração urbana evidenciado pelos Mercados deve ser explorado — prevenindo-se efeitos colaterais de gentrificação indesejáveis (Capítulo 2) — e dotar-se de novos Mercados as áreas da cidade que não os possuem, trabalhando com a comunidade do bairro, no sentido de encontrar o modelo que melhor responde às necessidades da zona.

Quando olhamos a cidade, numa perspectiva de planeamento, desenho urbano e arquitectura, através da lente da Infra-estrutura Alimentar, isto é, com a preocupação de garantir os espaços e condições em que a comida é produzida, transportada, vendida, consumida e descartada, com todos os fluxos de produtos e pessoas inerentes — algumas soluções revelam-se, portanto, facilitadoras, permitindo e potenciando estes movimentos, enquanto outras acarretam entropia, dificultando-os ou impedindo-os (monofuncionalidade, desarticulação, etc.).

Se integradas nos processos de projecto e intervenção desde o início, as soluções urbanas arquitectónicas que englobam os sistemas alimentares podem trazer vantagens significativas em termos de sustentabilidade ambiental, igualdade social e laços comunitários, enquanto simultaneamente potenciam vantagens económicas.

Assim, a alimentação e as inerentes actividades podem não só ser utilizadas como um programa, com requisitos específicos, na concepção e intervenção sobre os elementos fundamentais de forma urbana — espaços livres (públicos e privados), ruas e edifícios — mas também actuar como mecanismo de avaliação de soluções propostas específicas, assumindo-se como uma verdadeira ferramenta de desenho, na concepção, desenvolvimento e aferição de Paisagens Alimentares Urbanas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

“To remain indifferent to the challenges we face is indefensible. If the goal is noble, whether or not it is realized within our lifetime is largely irrelevant. What we must do therefore is to strive and persevere and never give up.”

(Dalai Lama XIV)

Mesmo num mundo em que a globalização, os fluxos imateriais de informação e os recursos digitais prosperam, a alimentação continua a ser física e local. Podemos tocar-lhe, comê-la, usá-la para nos relacionarmos com o produtor, o vendedor, ou com quem partilhamos a refeição. A alimentação tem a capacidade de reunir forças imateriais (económicas, sociais, culturais) e torná-las físicas, enraizando-as no espaço, na forma urbana, desenhando cidades — e Paisagens Alimentares.

Trabalhar sobre Paisagens Alimentares é olhar a realidade através da lente da alimentação, e construir um novo enfoque sobre essa realidade e a informação disponível, mais do que descobrir ou criar dados inéditos. De perceber a realidade construída como a materialização de fluxos (entre os lugares onde a comida é produzida e onde chega às populações), de factores económicos e movimentos sociais, de equilibrar as características naturais (fertilidade do solo, orografia, condições climáticas) com outras prioridades urbanas, e com as dimensões sociais, culturais e individuais.

No último século, os sistemas alimentares sofreram as maiores transformações de que há memória, transformando, por sua vez, as paisagens alimentares urbanas. A Paisagem Alimentar de Lisboa evidencia esta realidade, sendo simultaneamente representativa e específica. Aqui, como noutras cidades ocidentais, a transformação de uma realidade ancestral, enraizada no território e nos recursos locais, para uma realidade integrada nos sistemas de abastecimento globais, é clara, tal como o progressivo distanciamento das populações urbanas relativamente ao abastecimento alimentar. Da mesma forma, esta transformação acarreta um afastamento físico, tornando-se as cidades e os espaços de produção realidades cada vez mais distintas e distantes.

Algumas tendências alternativas têm, contudo, emergido como reacção, estabelecendo novos elos de ligação entre as comunidades e as diferentes fases do sistema alimentar, enquanto se procuram situações mais ambiental e socialmente sustentáveis.

Cruzando os objectivos, o enquadramento conceptual e a abordagem metodológica definidos para esta investigação, o presente trabalho pretendeu constituir-se como um contributo para o diálogo entre os sistemas alimentares e as cidades, com vista ao seu desenvolvimento sustentável, em particular através das relações, históricas e actuais, estabelecidas com a Forma Urbana (edifícios, vias, espaços

abertos) e na sua relação com o território — sintetizada na visão da Paisagem Alimentar Histórica, que se constituiu como um contributo conceptual desta investigação.

Por outro lado, os sistemas alimentares têm sido parte integrante das cidades, ao longo de toda a sua história — e permanecem, hoje, como uma presença identificável, quer nos seus espaços e forma urbana, quer no carácter espacial evidenciado por alguns dos principais desafios que se colocam à sustentabilidade dos sistemas alimentares, quer, ainda, no carácter alimentar de alguns dos fenómenos e desafios mais prementes das cidades contemporâneas. Nessa perspectiva, a alimentação — nas suas várias dimensões (físicas, ambientais, sociais, económicas, culturais e mesmo simbólicas) — detém o potencial de ser um factor decisivo na concepção de um modelo (urbano) mais sustentável, resiliente e com qualidade de vida.

Para isso, em termos de funcionamento, o sistema alimentar deve ser entendido como uma Infra-estrutura Alimentar, um sistema urbano que requer espaços, fluxos e continuidades específicas, para que opere de forma eficaz e resiliente — devendo ser pensado como tal. Mas acrescem outras dimensões culturais, simbólicas, históricas e identitárias. Neste sentido, o planeamento, desenho urbano e avaliação de soluções arquitectónicas/urbanísticas sob a lente alimentar podem ter um contributo decisivo, constituindo-se a alimentação como uma ferramenta de desenho urbano poderosa, com a capacidade de cruzar e integrar conhecimento de diferentes áreas, escalas de intervenção, prioridades de diferentes entidades e actores.

Além disso, dada a permanente evolução das Paisagens Alimentares, importa conhecer a sua história, condicionantes, potencialidades, usos, recursos, localizações, percepções, valores e estratégias que, ao longo do tempo, se materializam na sua forma urbana, nos espaços de Produção, Distribuição, Comercialização e outros. É, portanto, fundamental retirar lições do passado e projectá-las em soluções adequadas e adaptadas para o futuro.

Estas premissas foram validadas para o caso de estudo de Lisboa, tendo o presente trabalho procurado constituir-se como essa base histórica e actual, que contribui para conhecer o passado, compreender o presente, e orientar intervenções futuras, em termos de planeamento urbano, desenho urbano e arquitectura.

A Paisagem Alimentar de Lisboa foi caracterizada na PARTE II (Capítulo 3, Capítulo 4 e Capítulo 5), abarcando as características do Território, a transformação da Forma Urbana, dos espaços de Produção, Distribuição e Comercialização, numa lógica de sobreposição de *layers* caracterizáveis, que contribuiu para a *leitura vertical* da realidade existente no início do século XX e no século XXI.

O Capítulo 6 constituiu-se como uma reflexão sobre as transformações ocorridas ao nível de cada actividade, bem como da Paisagem Alimentar como um todo (*leitura transversal*), com vista ao melhor entendimento das dinâmicas presentes e da sua evolução, segundo uma perspectiva histórica.

Com base nessa leitura, procurou-se preconizar um conjunto de princípios norteadores de intervenções sobre a Paisagem Alimentar de Lisboa, no âmbito do planeamento, desenho urbano e

arquitectura, segundo lógicas de continuidade, multifuncionalidade e articulação de fluxos, para uma cidade mais sustentável, resiliente e com maior qualidade de vida.

Relativamente às fontes e metodologia utilizadas, procurou-se enfatizar o potencial da elaboração de Cartografias Alimentares, no mapeamento de *activos alimentares*, para sistematizar dados dispersos e de naturezas distintas, e assumir-se como matéria de suporte para planear e desenhar intervenções futuras sobre a Paisagem Alimentar — o que constitui um outro contributo desta investigação.

Assim, o trabalho que aqui se apresenta contribui, espera-se, para uma leitura e compreensão da Paisagem Alimentar de Lisboa, numa perspectiva histórica. Contudo, essa leitura poderia ser enriquecida e aprofundada com a expansão da investigação em dimensões que, aqui, não foram possíveis, pelos constrangimentos de recursos e tempo disponíveis, explanados no Capítulo 1.

A primeira dimensão que deve ser mencionada é a possível expansão da investigação em termos de limite espacial de análise. Como referido ao longo do trabalho, a Área Metropolitana de Lisboa (actual) representou sucessivamente, em termos históricos e actuais, uma região funcional — de recursos e inter-relações económicas, sociais, culturais e ecológicas — para a cidade de Lisboa, que interessaria melhor compreender na sua articulação com a Paisagem Alimentar da cidade. Assim, um estudo equivalente que abarcasse a totalidade da região poderia contribuir para o conhecimento e aferição das dinâmicas observadas, de forma mais aprofundada.

Por outro lado, foi aqui apenas possível traçar a Paisagem Alimentar de Lisboa nas suas dimensões de Produção, Distribuição e Comercialização alimentar. Como explicitado no enquadramento conceptual que norteia este trabalho, o sistema alimentar comporta um conjunto de actividades mais complexo, pelo que o conhecimento da sua totalidade, no caso de Lisboa, poderia igualmente enriquecer a compreensão dos fenómenos observados. Assim, um estudo complementar sobre os diferentes espaços de consumo ao longo da sua história (tabernas, casas de pasto, cafés, restaurantes, etc.) completaria e fortaleceria a leitura da Paisagem Alimentar proposta. Da mesma forma, para compreender os fluxos dos alimentos, seria importante incluir, ainda, as transformações operadas nas estratégias e modelos de tratamento de resíduos (particularmente os alimentares), ao longo da história da cidade.

Por fim, aqui procurou traçar-se a transformação da Paisagem Alimentar de Lisboa entre o início do século XX, coincidindo com a estabilização dos seus limites administrativos e com o levantamento cartográfico que registou essa realidade histórica, e a actualidade, funcionando como ponto de partida para perspectivar a realidade futura. Ainda que se tenham procurado introduzir os factos e percepções mais relevantes para compreender as transformações operadas entre os dois momentos, esse estudo não pôde ser realizado de forma contínua com igual grau de aprofundamento e rigor que caracterizam os dois momentos apresentados, pelo que também uma investigação complementar dedicada a esses fenómenos, ocorridos ao longo de quase um século, poderia enriquecer e contribuir para a aferição e maior detalhe das dinâmicas observadas. Da mesma forma, também um estudo sobre a(s) Paisagem(ns) Alimentar(es) da cidade nos tempos precedentes ao contemplado neste trabalho seria enriquecedor.

Os desafios que se colocam à humanidade e ao planeta são hoje de escala e impacto inimagináveis — alterações climáticas, crises ambientais, económicas, energéticas, pandémicas, pobreza, exclusão social, ameaças ao património cultural, arquitectónico, natural. Contudo, detemos, hoje também, uma poderosa combinação de conhecimento, tecnologias e recursos, sem precedentes. A mudança é possível, se actuarmos como uma *comunidade global*, segundo valores de responsabilidade, ética e empatia.

Nada é mais profundamente humano, necessário e universal, do que a alimentação e o abrigo — e nessa relação ancestral reside o poder de transformação do mundo.

FONTES

Cartografia e fontes visuais

- ABREU, José António de. (1849) *Planta da Real Tapada d'Ajuda*. Escala 1: 5000. Dimensões 24.30 x 43.80 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Off. Lith. da Rua Nova dos Martyres. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-94-v. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16499-planta-da-real-tapada-dordfajuda?offset=133>
- ABREU, José António de. (1848a) *Planta do Almojarifado do Paço*. Escala 1: 5000. Dimensões 20.60 x 28.50 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Lith. Da Rua Nova dos Martyres. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-29-p2. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15686-planta-do-almojarifado-do-paco?offset=129>
- ABREU, José António (1848b) *Planta do Almojarifado do Paço*, [Gravura]. Museu de Lisboa, Lisboa. MC.GRA.2066. [online] <http://acervo.museudelisboa.pt/ficha.aspx?id=44932&ns=216000&Lang=PO&museu=2>
- ABREU, José António de. (1847) *Planta da real quinta do Calvário*. Escala 1: 1000. Dimensões 50.20 x 61.80 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Lith. Off. da Rua Nova dos Martyres. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-177-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15352-planta-da-real-quinta-do-calvario?offset=128>
- ABREU, José António de. (1845) *Planta do Real Palacio e Quinta de Belem*. Escala 1: 1000. Dimensões 50.55 x 82.70 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Lith. do Depósito dos Trabalhos Geodésicos do Reino. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-179-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15330-planta-do-real-palacio-e-quinta-de-belem?offset=124>
- BRAUN, George. (196-) *Olissippo quae nunc Lisboa, ciuitas amplissima Lisitaniae, ad Tagum...* Dimensões. 36.30 x 46.80 cm. [Vista, reprodução. Documento reproduzido em suporte digital] Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. cc-381-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15872-olissippo-quaenunc-lisboa-ciuitas-amplissima-lisitaniae-ad-tagum?offset=597>
- BRAUN, Georg. & HOGENBERG, Frans. (1572) *Olisipo, sive ut persetustae lapidum inscriptiones habent, Ulysipo, vulgo Lisbona Florentissimum Por...* [Gravura]. Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16351-olisipo-sive-ut-persetustae-lapidum-inscriptiones-habent-ulyisipo-vulgo-lisbona-florentissimum-por?offset=4>
- CML – CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (2012a) *Plano Diretor Municipal (PDM): Elementos constituintes*. [online] <https://www.lisboa.pt/cidade/urbanismo/planeamento-urbano/plano-diretor-municipal/pdm-em-vigor>
- CML – CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (2012b) *Plano Diretor Municipal (PDM): Antecedentes*. [online] <https://www.lisboa.pt/cidade/urbanismo/planeamento-urbano/plano-diretor-municipal/antecedentes>
- CML – CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (1911) *Planta da cidade de Lisboa*. Planta nº 10. Escala 1: 10 000. Dimensão 695 x 490 mm. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/11/456/09. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=1304453&type=PCD>
- CML – CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (1908) *Edital da Câmara Municipal de Lisboa a publicar a alteração da tabela de 24 de dezembro de 1907, para venda de carne de vaca nos talhos de Lisboa*. [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego, Lisboa. PT/AMLSB/CMLSBAH/CHC/011/019/0076. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=3713198&type=PCD>

- CML – CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (1907a) *Edital da Câmara Municipal de Lisboa a publicitar a Postura aprovada em 18 de abril de 1907, sobre o abastecimento de carne à cidade*. [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego, Lisboa. PT/AMLSB/CMLSBAH/CHC/011/019/0058. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=3713177&type=PCD>
- CML – CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (1907b) *Edital da Câmara Municipal de Lisboa a publicitar que a partir do dia 27 de abril de 1907 seria colocado em execução o novo regime para abastecimento de carnes à cidade, bem como as condições em que o mesmo seria feito*. [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego, Lisboa. PT/AMLSB/CMLSBAH/CHC/011/019/0054. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=3713173&type=PCD>
- CASANOVA, Enrique. (1892) *Traçado das muralhas de Lisboa*. Dimensões: 27.00 x 36.50 cm. [Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital] Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. cc-275-p2. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15650-tracado-das-muralhas-de-lisboa?offset=347>
- CLARKE, William Barnard. (1833) *Gravura de Lisboa*, [Gravura]. Museu de Lisboa, Lisboa. MC.GRA.0285. [online] <http://acervo.museudelisboa.pt/ficha.aspx?id=3362&ns=216000&Lang=PO&museu=2>
- CLARKE, W. B. & HENSHALL, J. (1844) *Lisbon = Lisboa*. Escala 1: 14 000. Dimensões: 33.70 x 40.40 cm. Planta e gravura. Documento reproduzido em suporte digital. Londres, Charles Knight. Biblioteca Nacional de Portugal. cc-774-v. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16305-lisbon-lisboa?offset=60>
- CLÉRIGO, E. (1956) *Lisboa = Lisbonne*. Escala 1: 16 000. Dimensões 61.00 x 96.50 cm. Mapa, litografia. Secretariado Nacional da Informação. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, S.N.I., D.L. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-517-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16053-lisboa-lisbonne?offset=553>
- COSTA, A. Filipe da. (1909) *Carta de Lisboa e seus arredores*. Escala 1: 50 000. Dimensões 54.00 x 83.50 cm. Mapa. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, A Editora. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-1082-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/13997-carta-de-lisboa-e-seus-arredores?offset=475>
- DGT – DIRECÇÃO-GERAL DO TERRITÓRIO. (2019) *Carta de Uso e Ocupação do Solo – 2018*. [online] <https://www.dgterritorio.gov.pt/Carta-de-Use-e-Ocupacao-do-Solo-para-2018?language=en>
- DGT – DIRECÇÃO-GERAL DO TERRITÓRIO. (2018) *Ortos2018 - RGB*. [online] <https://cartografia.dgterritorio.gov.pt/wcs-inspire/ortos2018?service=wcs&request=getcapabilities>
- DIRECÇÃO GERAL DOS TRABALHOS GEODÉSICOS. (1883) *Planta do Rio Tejo e suas margens na parte compreendida entre o Beato e a Ribeira de Algés*. Escala 1: 10 000. Dimensões 45.00 x 119.50 cm. Planta. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa: Direcção Geral dos Trabalhos Geodésicos. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-435-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15958-planta-do-rio-tejo-e-suas-margens-na-parte-compreendida-entre-o-beato-e-a-ribeira-de-alges-com-a-de?offset=224>
- EUROPEAN SPACE AGENCY. (2014) *Image from Sentinel-1A's radar*. [online] [https://www.esa.int/ESA_Multimedia/Keywords/Location/Lisbon/\(result_type\)/images](https://www.esa.int/ESA_Multimedia/Keywords/Location/Lisbon/(result_type)/images)
- FAVA, Duarte José. (1808-1832) *Carta Topográfica da Cidade de Lisboa Compreendida entre Barreiras: [desde a Ribeira de Alcântara até ao Convento de Santa Apolónia]*. [Planta manuscrita. Documento reproduzido em suporte digital]. Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. d-153-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/32510-carta-topografica-da-cidade-de-lisboa-compreendida-entre-barreiras?offset=64>
- FOLQUE, Filipe. (dir.) (1856-1866) *Carta chorographica dos terrenos em volta de Lisboa: compreendendo a principal parte do Tejo adjacente á sua foz*. Escala 1: 10 000. Dimensões 47.00 x 64.50 cm. Mapa. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Direcção Geral dos Trabalhos Geodésicos do Reino. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-1814-a. [online]

- <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15365-carta-chorographica-dos-terrenos-em-volta-de-lisboa?offset=148>
- FONTES, Constantino de. (1826) *Plano da cidade de Lisboa em 1826*. [Planta. Documento reproduzido em suporte digital]. Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. cc-600-v. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16124-plano-da-cidade-de-lisboa-em-1826?offset=79>
- FRANCO, José de Lima. (1932-1950) *Projecto de instalação de mercado no Chão do Loureiro* [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego. Lisboa. PT/AMLSB/CMLSBAH/PURB/002/04027 [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=45124&type=PCD>
- GARCIA, Frederico Ressano. (1903) *Planta geral da cidade de Lisboa: minuta indicando a divisão e numeração das folhas da planta de Lisboa*. Escala 1: 25 000. Dimensão 640 x 620 mm. Documento reproduzido em suporte digital. Arquivo Arco do Cego. Lisboa. PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/11/393. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=1082815&type=PCD>
- GARCIA, Frederico Ressano. (1876) *Projecto do Mercado da Ribeira Nova* [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego, Lisboa. PT/AMLSB/CMLSBAH/PURB/002/05322. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/Documento.aspx?DocumentoID=1146271&AplicacaoID=1&Value=abe23a924eb8898c5ec44d4d043f906485e5ba52cf71e8d6&view=1>
- GEODADOS. (2020a) *Limite de Concelho*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/limite-de-concelho>
- GEODADOS. (2020b) *Quarteirões*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/quarteir%C3%B5es?geometry=-9.177%2C38.713%2C-9.118%2C38.725>
- GEODADOS. (2020c) *Rede Viária*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/rede-vi%C3%A1ria>
- GEODADOS. (2020d) *Hortas Urbanas*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/hortas-urbanas/data>
- GEODADOS. (2020e) *Mercados*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/mercados/data>
- GEODADOS. (2020f) *Recenseamento Comercial 2010*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/recenseamento-comercial-2010?geometry=-12.503%2C38.433%2C-4.857%2C39.923>
- GEODADOS. (2020g) *Património Mundial*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/patrim%C3%B3nio-mundial/data?geometry=-9.450%2C38.648%2C-8.972%2C38.742>
- GEODADOS. (2020h) *Monumentos Nacionais*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/monumentos-nacionais/data>
- GEODADOS. (2020i) *Imóveis, Monumentos e Conjuntos de Interesse Municipal*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/im%C3%B3veis-monumentos-e-conjuntos-de-interesse-municipal/data>
- GEODADOS. (2020j) *Imóveis em Vias de Classificação (Ministério da Cultura)*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/im%C3%B3veis-em-vias-de-classifica%C3%A7%C3%A3o-minist%C3%A9rio-da-cultura/data>
- GEODADOS. (2020l) *Imóveis em Vias de Classificação (CML)*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/im%C3%B3veis-em-vias-de-classifica%C3%A7%C3%A3o-cml/data>
- GEODADOS. (2020m) *Imóveis e Monumentos de Interesse Público*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/im%C3%B3veis-e-monumentos-de-interesse-p%C3%BAblico/data>
- GEODADOS. (2020n) *Conjuntos de Interesse Público*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/conjuntos-de-interesse-p%C3%BAblico/data>
- GEODADOS. (2017) *Cartografia Histórica Silva Pinto 1911*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/cartografiahistorica-silvapinto-1911>

- GOULLARD E NOGUEIRA. (1895) *Mappa dos caminhos de ferro portuguezes em 1 de Janeiro de 1895 no Continente e no Ultramar*. Escala 1: 1 000 000. Dimensões 64.40 x 38.60 cm. Mapa, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Gazeta dos Caminhos de Ferro de Portugal. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-181-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15667-mappa-dos-caminhos-de-ferro-portuguezes-em-1-de-janeiro-de-1895-no-continente-e-no-ultramar?offset=382>
- GRIMA, M. (1888) *Planta da cidade de Lisboa com os diferentes melhoramentos introduzidos e projectados*. Escala 1: 11 000. Dimensões 59 x 42 cm. 2 Plantas, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Lith[ografia] Matta. Biblioteca Nacional de Portugal, ccd-65-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16629-planta-da-cidade-de-lisboa-com-os-diferentes-melhoramentos-introduzidos-e-projectados-bairro-d-alfa?offset=273>
- LAURIE, Robert. & WITTLE, James. (1812) *The environs, and harbour of Lisbon*. [Gravura. Documento reproduzido em suporte digital]. Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15852-the-environs-and-harbour-of-lisbon?offset=58>
- LEMONS, A. C. (1855) *Planta da cidade de Lisboa em 1855*. Escala 1: 17 000. Dimensões 22.80 x 29.70 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Lith. de A.C. de Lemos. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-274-p2. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15528-planta-da-cidade-de-lisboa-em-1855?offset=146>
- LISBOA ABERTA. (2022) *Cartografia Numérica Vetorial*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <https://lisboaaberta.cm-lisboa.pt/index.php/pt/informacao-de-base-e-cartografia>
- LISBOA ABERTA. (2017) *1911 - Silva Pinto*. CML/Direção Municipal de Cultural/Departamento de Património Cultural. [online] <http://dados.cm-lisboa.pt/dataset/cartografia-historica-de-lisboa/resource/8bb8d50d-150b-443d-b8ca-c5304ab690ed>
- LISBOA INTERATIVA. (s.d.) *Cartografia Histórica*. [online] <https://websig.cm-lisboa.pt/MuniSIG/visualizador/index.html?viewer=LxInterativa.LXi>
- Livro das plantas das freguesias de Lisboa*. (1756-1768) [1 liv. (147 f. 356 x 282 x 56 mm); papel]. Arquivo da Torre do Tombo, Lisboa. PT/TT/CF/153. [online] <https://digitarq.arquivos.pt/details?id=3909706>
- Mappa dos caminhos de ferro de Portugal e Hespanha: Brinde da 'Gazeta dos caminhos de ferro'* (1898) Escala 1: 2 000 000. Dimensões 52.50 x 72.80 cm. Mapa. Documento reproduzido em suporte digital Lisboa, Gazeta dos caminhos de ferro (Lith. Matta & Ca). Biblioteca Nacional de Portugal, cc-47-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16046-mappa-dos-caminhos-de-ferro-de-portugal-e-hespanha?offset=399>
- MILCENT, Francisco Domingos. (1785) *Plano geral da cidade de Lisboa em 1785*. Escala 1: 12 000. Dimensões 21 x 42.50 cm. [Planta, gravura. Documento reproduzido em suporte digital] Lisboa, s.n. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-599-v. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16121-plano-geral-da-cidade-de-lisboa-em-1785?offset=53>
- NEVES, José Maria da Costa. (1855) *Planta da cidade de Lisboa*. Escala 1: 12 000. Dimensões 35.30 x 57.90 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. cc-757-v. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16300-planta-da-cidade-de-lisboa?offset=147>
- PAIS, Miguel Carlos Correia. (1882) *Carta topographica da cidade de Lisboa reduzida da que foi levantada na escala 1:1000 em 1856 a 1858... sob a direcção do general Filippe Folque, Director Geral dos Trabalhos Geodésicos, publicada em 1871*. Escala 1: 10 000. Dimensões 51.60 x 81.10 cm. Planta. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Direcção Geral dos Trabalhos Geodésicos. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-399-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15881-carta-topographica-da-cidade-de-lisboa-reduzida-da-que-foi-levantada-na-escala-1-1000-em-1856-a-1858?offset=215>
- PALHA, João Fradique de Moura. & SOUSA, João Carlos Bom de. (1875) *Planta da cidade de Lisboa*. Escala 1: 15 000. Dimensões 33.60 x 72.80 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em

- suporte digital. Lisboa, João Carlos Bom de Souza. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-981-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16553-planta-da-cidade-de-lisboa?offset=195>
- PARLGNS, L. B. (1964) *Lisbon: seen from the Quinta da Torrinha Val de Pereiro*. [Reprodução de obra de arte]. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. Biblioteca Nacional de Portugal, E. 3438 P. [online] <https://purl.pt/1145>
- PEDROSO, A. J. (192-) *1ª carta dos arredores de Lisboa ao Norte do Tejo*. Escala 1: 50 000. Dimensões 18.90 x 37.40 cm. Mapa. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, s.n. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-303-p2. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15607-1ordf-carta-dos-arredores-de-lisboa-ao-norte-do-tejo?offset=502>
- PINHO, Vicente Paulo. (1903) *Carta fiscal para os efeitos da incidência da pauta dos direitos de consumo em Lisboa*. Escala 1: 25 000. Dimensões 54.30 x 55.50 cm. Direcção Geral da Estatística e dos Próprios Nacionais. Mapa, litografia. Documento reproduzido em suporte digital Lisboa, A Editora. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-182-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15697-carta-fiscal-para-os-efeitos-da-incidencia-da-pauta-dos-direitos-de-consumo-em-lisboa?offset=440>
- PIRES, Caldeira. (1909) *Planta de Lisboa, seu porto, novas avenidas, etc.: planta completa da cidade até à linha limite da sua circunvalação*. Escala 1: 5000. Dimensões 71.00 x 108 00 cm cada folha, dimensão do mapa montado: 125.00 x 213.00 cm. 1 planta em 4 folhas. Documento reproduzido em suporte digital, Lisboa: Anuario Commercial de Portugal. Biblioteca Nacional de Portugal. cc-1081-1-4-r. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=45124&type=PCD>
- PIRES, Caldeira. & GRIM, M. (1885?) *Planta da cidade de Lisboa e seus arredores*. Escala 1: 27 000. Dimensões 39.80 x 59.70 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Lithografia Malta Cª. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-979-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16560-planta-da-cidade-de-lisboa-e-seus-arredores?offset=234>
- Planta da cidade de Lisboa e de Belém*. (1837) Escala 1: 8500. Dimensões 50.80 x 90.00 cm Planta. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Imprensa de Candido António da Silva Carvalho. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-293-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15538-planta-da-cidade-de-lisboa-e-de-belem?offset=98>
- Planta de Lisboa anterior ao Terramoto*. (1800-1850? a) [Planta. Documento reproduzido em suporte digital] Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. d-106-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/32591-planta-de-lisboa-anterior-ao-terramoto?offset=58>
- Planta de Lisboa anterior ao Terramoto*. (1800-1850? b) [Planta. Documento reproduzido em suporte digital]. Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. d-107-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/32653-planta-de-lisboa-anterior-ao-terramoto?offset=57>
- Plantas do mercado Central*. (s.d.) 12 f. [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego, Lisboa. PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/11/600. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/Documento.aspx?DocumentoID=1285067&AplicacaoID=1&V alue=abe23a924eb8898cf1766d1e9a4d9706cdf3ebec6cf67a1&view=1>
- SANTOS, João José dos (1838) *Campo Pequeno – Arco do Cego*. [Gravura]. Museu de Lisboa, Lisboa. MC.GRA.1524. [online] <http://acervo.museudelisboa.pt/ficha.aspx?id=15388&ns=216000&Lang=PO&museu=2>
- SILVA PINTO, Júlio António Vieira da. & CORREIA, Alberto de Sá. (1904) *Contrato de fornecimento da planta topográfica da cidade de Lisboa*. Livro n.º 14 de contratos de fornecimentos para obras, f. 164v a 171v. Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/CMLSB/BAH/FNAJ/003/0019/001- [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego, Lisboa. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/>

- SILVA PINTO, Júlio António Vieira da. & CORREIA, Alberto de Sá. (1904-1911) *Levantamento da Planta de Lisboa*. Escala 1: 1000. Dimensão 249 pt. Documento composto. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=45124&type=PCD>
- SILVA PINTO, Júlio António Vieira da. (1912-1913) *Processo de Júlio António Vieira da Silva Pinto sobre a perseguição dos trabalhos do levantamento da planta da cidade*. 92 f. PT/AMLSB/CMLSBAH/GEGE/030/001599 [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego. Lisboa. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/Documento.aspx?DocumentoID=3576275&AplicacaoID=1>
- VIDAL, Frederico Perry. & COSTA, A. R. (1864) *Planta da cidade de Lisboa contendo o aterro da Boa Vista, estações dos caminhos de ferro, circunval...: dividido em bairros e freguezias*. Escala 1: 5100. Dimensões 69.50 x 108.50 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Lith. de Vasques. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-1071-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/14019-planta-da-cidade-de-lisboa-contendo-o-aterro-da-boa-vista-estacoes-dos-caminhos-de-ferro-circunval?offset=179>

Filmes e vídeos

- ANP-WWF. (2021) *Desafios de uma agenda europeia para a Alimentação Sustentável*. 21 de Abril de 2021. [online] <https://www.youtube.com/watch?v=1b5ihw8ph0c> [consultado em: 22.04.2021]
- ARCHIZOOM. (2020) *Carolyn Steel in dialogue with Sebastien Marot*. 28 de Abril de 2020. [online] https://www.youtube.com/watch?time_continue=8&v=8rJQNgmhrbo&feature=emb_logo [consultado em: 14.06.2020]
- BELANCIANO, Vítor. (2021) ‘A cidade em transformação por João Seixas’. *Não Grites Olha os Vizinhos!*, 23 de Abril de 2021. [online] <https://www.publico.pt/aovivo/detalhe/cidade-transformacao-joao-seixas-170> [consultado em: 07.09.2021]
- BITTMAN, Mark. (2007) ‘What’s wrong with what we eat’. *TED Talk*, Dezembro de 2007. [online] https://www.ted.com/talks/mark_bittman_on_what_s_wrong_with_what_we_eat#t-580297 [consultado em: 27.02.2018]
- CAMPBELL, Dallas. (2012) *Terra, Planeta em Construção: Um Sítio para Viver (Ep. 1/3)*. Documentário. Agosto de 2013. [online] <http://www.youtube.com/watch?v=IlnfIPPI99Q> [consultado em: 19.10.2013]
- CAMPBELL, Dallas. (2012) *Terra, Planeta em Construção: Comida, Fogo e Água (Ep. 3/3)*. Documentário. Agosto de 2013. [online] <http://www.youtube.com/watch?v=DZ3kTC16ou0> [consultado em: 19.10.2013]
- CHRISTIAN, David. (2011) ‘The history of our world in 18 minutes’. *TED Talk*, Março de 2011. [online] https://www.ted.com/talks/david_christian_big_history#t-812728 [consultado em: 22.02.2018]
- DAVIDSON, Devita. (2017) ‘How urban agriculture is transforming Detroit’. *TED Talk*, Abril de 2017. [online] https://www.ted.com/talks/devita_davison_how_urban_agriculture_is_transforming_detroit [consultado em: 28.02.2018]
- DIAMOND, Jared. (2003) ‘Why do societies collapse?’. *TED Talk*, Fevereiro de 2013. [online] https://www.ted.com/talks/jared_diamond_on_why_societies_collapse#t-23703 [consultado em: 22.02.2018]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016) *Tracking progress – From Paris COP21 to Marrakech COP22*. Novembro de 2016. [online] <https://www.youtube.com/watch?v=hfr17hCfSZ0> [consultado em: 30.12.2016]
- FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN. (2022) *Conversa sobre o Futuro das Cidades*. Com Sue Stuart-Smith & Pablo Sendra. [online] <https://www.rtp.pt/play/p9467/conversas-sobre-o-futuro> [consultado em: 30.04.2022]

- GARNETT, Tara. (2016) *Your Plate. Our Planet: The Future of Food*. 2016 Nobel Week Dialogue. [online] https://www.youtube.com/watch?v=qvK2lStCMkc&list=PLJE9rmV1-0uB6WhQcV6dsz_k_x_nDvlSp&index=1 [consultado em: 08.03.2018]
- HARPER, Caleb. (2015) ‘This computer will grow your food in the future’. *TED Talk*, Dezembro de 2015. [online] https://www.ted.com/talks/caleb_harper_this_computer_will_grow_your_food_in_the_future?utm_source=newsletter_daily&utm_campaign=daily&utm_medium=email&utm_content=button_2016-03-08 [consultado em: 27.02.2018]
- HUSTWIT, Gary. (2011) *Urbanized*. Documentário. [online] <http://www.upmoviz.com/streaming-documentary/42-urbanized-full-movie-streaming.html> [consultado em: 08.11.2013]
- KENNER, Robert. (2008) *Food, Inc.* Documentário.
- KHANNA, Parag. (2016) ‘How megacities are changing the map of the world’. *TED Talk*, Fevereiro de 2016. [online] https://www.ted.com/talks/parag_khanna_how_megacities_are_changing_the_map_of_the_world#t-314922 [consultado em: 22.02.2018]
- KUSHNER, Marc. (2014) ‘Why the buildings of the future will be shaped by... you’. *TED Talk*, Março de 2014. [online] https://www.ted.com/talks/marc_kushner_why_the_buildings_of_the_future_will_be_shaped_by_you#t-82866 [consultado em: 23.02.2018]
- LIMA, Manuel. (2015) ‘A visual history of human knowledge’. *TED Talk*, Março de 2015. [online] https://www.ted.com/talks/manuel_lima_a_visual_history_of_human_knowledge [consultado em: 22.02.2018]
- LISBOA E-NOVA. (2021) *Sistemas alimentares inovadores e sustentáveis: O que acontece hoje em Lisboa*. 28 de Maio de 2021. Com Victor Vieira (CML), Vera Silva (Grupo Jerónimo Martins), Ricardo Barbosa Vicente (Lisbon Farmers), João Fialho (Cooperativa Rizoma – Mercaria Comunitária) e Natan Jacquemin (Nam Cogumelos). [online] <https://www.youtube.com/watch?v=axEVmYToKBI> [consultado em: 08.09.2021]
- MENKER, Sara. (2017) ‘A global food crisis may be less than a decade away’. *TED Talk*, Agosto de 2017. [online] https://www.ted.com/talks/sara_menker_a_global_food_crisis_may_be_only_a_decade_away [consultado em: 28.02.2018]
- MUGGAH, Robert. (2017) ‘The biggest risks facing cities – and some solutions’. *TED Talk*, Setembro de 2017. [online] https://www.ted.com/talks/robert_muggah_the_biggest_risks_facing_cities_and_some_solutions#t-44647 [consultado em: 22.02.2018]
- NATIONAL GEOGRAPHIC. (2019) *A Forest Garden With 500 Edible Plants Could Lead to a Sustainable Future*. [online] https://www.youtube.com/watch?v=Q_m_0UPOzuI [consultado em: 17.03.2019]
- NATIONAL GEOGRAPHIC. (2016) *Growing food on Mars*. [online] <http://channel.nationalgeographic.com/mars/videos/growing-food-on-mars/> [consultado em: 03.12.2016]
- OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development. (2016) *The Future of Agriculture*. OECD Meeting of Agriculture Ministers 2016. [online] https://www.youtube.com/watch?v=uAM4Si_WhDk&t=21s [consultado em: 27.04.2017]
- OLIVER, Jamie. (2010) *Jamie Oliver's Food Revolution*. ABC. [online] Disponível em: <https://abc.go.com/shows/jamie-olivers-food-revolution/episode-guide/season-01> [consultado em: 17.09.2015]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018a) ‘O poder do consumidor: Comprar é um voto. Sabemos usá-lo?’. *Público*, 22 de Abril de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#o-poder-do-consumidor> [consultado em: 23.04.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018b) ‘A lógica dos circuitos curtos: A distribuição alimentar perdida no seu labirinto’. *Alimentação na Cidade II. Público*, 29 de Abril de

2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#a-logica-dos-circuitos-curtos> [consultado em: 30.04.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018c) ‘O abastecimento das cidades: Os saloios que alimentavam Lisboa’. Alimentação na Cidade III. *Público*, 6 de Maio de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#o-abastecimento-das-cidades> [consultado em: 06.05.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018d) ‘O custo da sustentabilidade: o que comemos tem um custo ‘escondido’. Mas nós estamos a pagá-lo’. Alimentação na Cidade IV. *Público*, 20 de Maio de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#o-custo-da-sustentabilidade> [consultado em: 28.05.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018e) ‘As ideias em marcha: no meio dos prédios, as hortas’. Alimentação na Cidade V. *Público*, 27 de Maio de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#as-ideias-em-marcha> [consultado em: 28.05.2018]
- PÚBLICO. (2021) *Desenvolvimento urbano sustentável: cidades mais verdes e adaptadas às alterações climáticas*. Com Ana Isabel Pereira, Ana Teixeira Mesquita & Cristina Cavaco. *Público*, 2 de Agosto de 2021. [online] <https://www.publico.pt/aovivo/detalhe/desenvolvimento-urbano-sustentavel-cidades-verdes-adaptadas-alteracoes-climaticas-250> [consultado em: 20.08.2021]
- RIBEIRO, António Lopes. (1948) *Lisboa de Hoje e de Amanhã*. Documentário. [online] <https://www.facebook.com/100009814500282/videos/605642363106242/UzpfSTYzNTE4NDY2ODoxMDE1NjM5ODI1MDk4NDY2OQ/> [consultado em: 24.04.2018]
- RIBEIRO, António Lopes & RIBEIRO, Francisco. (1951) *Rodas de Lisboa*. Documentário sobre a Carris. [online] https://www.youtube.com/watch?v=B_Q2Vj72sTI [consultado em: 20.01.2017]
- ROCKSTRÖM, Johan. (2016) *Healthy and sustainable food for the future of humanity on earth*. 2016 Nobel Week Dialogue. [online] https://www.youtube.com/watch?v=nn7PNoTobKs&list=PLJE9rmV1-0uB6WhQcV6dsz_k_x_nDvlSp&index=2 [consultado em: 08.03.2018]
- ROLLO, Maria Fernanda. (2020) *Cultivado no passado: legados históricos das práticas e políticas para a agricultura*. iCultivar 2020, 3 de Julho de 2020. Com Helena Freitas, Maria Fernanda Rollo, Maria Helena da Cruz Coelho & Dulce Freire. [online] <https://www.youtube.com/watch?v=xsHUK1qWSVg> [consultado em: 18.04.2021]
- RTP 1. (2020) ‘Comida ao lixo (ep. 1)’. *Linha da Frente*, 9 de Janeiro de 2020. [online] <https://www.rtp.pt/play/p6595/e449422/linha-da-frente> [consultado em: 18.02.2020]
- SALVADOR, Mariana Sanchez & WU, Rain. (2020) *As Above, So Below*. Filme para a Istanbul Design Biennial 5th edition: *Empathy Revisited: Designs for more than one*. Programa *Critical Cooking Show* (e-flux Architecture + Istanbul Design Biennial). [online] <https://www.youtube.com/watch?v=wcVdTRVP2Q> [consultado em: 18.02.2020]
- SAMSARA. (2013) *Samsara - La Surconsommation*. Documentário. [online] <http://www.youtube.com/watch?v=gQExgGmQEWQ> [consultado em: 31.10.2013]
- SCHUTTER, Olivier De. (2018) *Five questions to Olivier De Schutter. Food Policy Milano*. [online] <https://www.youtube.com/watch?v=5MC48inbvus&feature=youtu.be> [consultado em: 08.03.2018]
- STEEL, Carolyn. (2019) ‘What is a Good Life?’. *MAD Monday*, Novembro de 2019. [online] <https://www.youtube.com/watch?v=I7DfExtoRtw> [consultado em: 14.06.2020]
- STEEL, Carolyn. (2009) ‘How food shapes our cities’. *TED Talk*, Julho de 2009. [online] https://www.ted.com/talks/carolyn_steel_how_food_shapes_our_cities [consultado em: 18.07.2013]
- STERN, Lord Nicholas. (2014) ‘The state of the climate – and what we might do about it’. *TED Talk*, Setembro de 2014. [online] https://www.ted.com/talks/lord_nicholas_stern_the_state_of_the_climate_and_what_we_might_do_about_it [consultado em: 22.02.2018]
- TANSEY, Geoff. (2020) *Sitopia: how food can save the world – an interview with Carolyn Steel*. 15 de Maio de 2020. [online] <https://geofftansey.wordpress.com/2020/05/15/sitopia-how-food-can-save-the-world-an-interview-with-carolyn-steel/> [consultado em: 14.06.2020]

Comunicações, entrevistas e podcasts

- BRITO-HENRIQUES, Eduardo. (2017b) Mesa-Redonda ‘Paisagens Comestíveis’. Lisboa, Cozinha Popular da Mouraria, 17 de Julho de 2017.
- CANCELA, Jorge. (2015) ‘A operacionalização da estrutura ecológica urbana pela agricultura cívica: O estudo de caso do Parque Agrícola da Alta de Lisboa’. Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humana, Universidade Nova de Lisboa, 5 de Março de 2015.
- CARAPINHA, Aurora. (2017) ‘Paisagem e Património: dois conceitos operativos do conhecimento’. *I Colóquio Ibérico da Paisagem: O estudo e a construção da Paisagem como problema metodológico*. 16 e 17 de Março de 2017. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- CARDOSO, Andreia Saavedra. (2014) ‘Planeamento Agroalimentar e Agro-Urbanismo’. *Mais pra Menos que pra Mais*. Lisboa, Teatro Maria Matos. 25 de Junho de 2014.
- CLARK, Peter. (2017) ‘Urban Vacant Land and Waste Land in Cities from the Middle Ages to the Present’. Comunicação. Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humana, Universidade Nova de Lisboa, 9 de Outubro de 2017.
- DRECHSEL, Pay. (2019) ‘Re-cycling the flows – lessons learnt from Asian and African Cities’. Hanover, *Urban Agricultural Heritage and the Shaping of Future Cities*. 7 de Maio de 2019.
- LEÃO, Carolina. (2014) ‘Soberania Alimentar’. *Mais pra Menos que pra Mais*. Lisboa, Teatro Maria Matos. 25 de Junho de 2014.
- MAGALHÃES, Manuela Raposo. (2014) ‘Agricultura Urbana e Ordenamento do Território’. *Mais pra Menos que pra Mais*. Lisboa, Teatro Maria Matos. 25 de Junho de 2014.
- MIGUENS, Filomena. (2014) ‘Aspectos Ambientais nas Hortas urbanas’. *Mais pra Menos que pra Mais*. Lisboa, Teatro Maria Matos. 26 de Junho de 2014.
- NIZA, Samuel. (2014) ‘Cidades e Biomassa: o Ventre de Lisboa’. *Mais pra Menos que pra Mais*. Lisboa, Teatro Maria Matos. 26 de Junho de 2014.
- RIBEIRO, Graça. (2018) Visita ao Parque Hortícola da Quinta da Granja. Lisboa, *Sustainable Food Week Lisbon*. 27 de Novembro de 2018.
- RODRIGO, Isabel. (2014) ‘O Modelo Agro-Alimentar: Consequências e Alternativas’. *Mais pra Menos que pra Mais*. Lisboa, Teatro Maria Matos. 25 de Junho de 2014.
- SÁ FERNANDES, José. (2017) Mesa-Redonda ‘Paisagens Comestíveis’. Lisboa, Cozinha Popular da Mouraria, 17 de Julho de 2017.
- SOENS, Tim. (2019) ‘Feeding the City: Lessons learnt from Histories of Urban Agriculture’. Hanover, *Urban Agricultural Heritage and the Shaping of Future Cities*. 7 de Maio de 2019.
- STEEL, Carolyn. (2019) ‘How Food shapes our Cities’. Hanover, *Urban Agricultural Heritage and the Shaping of Future Cities*. 7 de Maio de 2019.
- TSF. (2021) ‘Paisagens Urbanas Históricas’. Com Helena Barranha, Mariana Correia & José Aguiar. *Encontros com o Património*, 24 de Outubro de 2021. [online] <https://www.tsf.pt/programa/encontros-com-o-patrimonio.html> [consultado em: 10.12.2021]

BIBLIOGRAFIA

- A CONSTRUÇÃO MODERNA. (1903) 'Mercado em Alcântara'. *A Construção Moderna* nº 117. 20 de Dezembro de 1903. [online] http://ric.slihi.pt/A_Construcao_Moderna/visualizador?id=11214.004.033&pag=1 [consultado em: 08.07.2021]
- AAVV. (2011a) 'Manifesto da Campanha 'Grandes cadeias de distribuição, não obrigado''. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 291-301.
- ABDERRAHMAN JAH, Cherif. (2004) 'Mercados del Norte y del Sur Mediterráneo: una Perspectiva Sociohistórica'. in Joseph Anglí, et al. *Mercados del Mediterráneo*. Barcelona, Lunwerg Editores.
- ACHTERBOSH, Thom; DORP, Marianne van; DRIEL, Wim van; GROOT, Jim; LEE, Jan van der; VERHAGEN, Jan & BEZLEPKINA, Irina. (eds.) (2014) *The Food Puzzle: Pathways to securing food for all*. Wageningen, Wageningen UR. [online] <https://www.wur.nl/en/Research-Results/The-Food-Puzzle.htm> [consultado em: 10.01.2016]
- ADAGÓI, Maria Inês Martins. (2015) 'Os Alimentos que vêm dos Vazios': *As hortas urbanas dispersas e serviços de ecossistema. Caso de Estudo dos Bairros da Freguesia de Marvila, Lisboa*. Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Arquitetura Paisagista. Lisboa, Universidades de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia. [online] https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/9243/1/Os%20alimentos%20que%20v%C3%AAm%20dos%20vazios_abr2015.pdf [consultado em: 11.05.2019]
- ADEMA, Pauline. (2006) *Festive Foodscape: Iconizing Food and the Shaping of Identity and Place*. PhD Thesis in Philosophy. Faculty of the Graduate School of The University of Texas, Austin.
- AGÊNCIA LUSA. (2018) 'Projeto de compostagem atraiu 900 lisboetas em seis meses'. *Expresso*, 10 de Dezembro de 2018. [online] https://expresso.sapo.pt/sociedade/2018-12-10-Projeto-de-compostagem-atraiu-900-lisboetas-em-seis-meses?fbclid=IwAR2R2Q0higgLNPXmsvVYTHApQQ4mR1LXXgCxA9Y_Sjog8Ow47detUD1qLX8#gs.YNUr5pk [consultado em: 11.12.2018]
- AGÊNCIA LUSA. (2012) 'Lisboa abre concursos para novas hortas urbanas'. *Diário de Notícias*, 22 de Outubro de 2012. [online] <https://www.dn.pt/portugal/sul/interior/lisboa-abre-concursos-para-novas-hortas-urbanas-2839382.html> [consultado em: 11.12.2018]
- AGUIAR, António Augusto. (1923) *O Leite de Consumo em Lisboa em 1877*. Separata da Revista Chimica pura e applicada. Lisboa, s.n.
- AHEDO, Jose M. (2015) 'Shipping and Handling'. in *Log 34: The Food Issue*. Spring/Summer 2015. Nova Iorque, Anyone Corporation. p. 143-145.
- AHMED, Nafeez. (2014) 'Nasa-funded study: industrial civilisation headed for 'irreversible collapse'?'. *The Guardian*, 14 de Março de 2014. [online] <http://www.theguardian.com/environment/earth-insight/2014/mar/14/nasa-civilisation-irreversible-collapse-study-scientists> [consultado em: 14.03.2014]
- ALBALA, Ken & COOPERMAN, Lisa. (2016) 'Introduction. Cuisine and Architecture: Beams and Bones — Exposure and Concealment of Raw Ingredients, Structure and Processing Techniques in Two Sister Arts'. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 1-13.
- ALEGRIA, Maria Fernanda. (1999) 'O tráfego de passageiros e mercadorias'. in Maria Filomena Mónica, Magda de Avelar Pinheiro, Maria Fernanda Alegria & José Barreto. *Para a História do Caminho de Ferro em Portugal*. Coleção "Estudos Históricos 1". CP – Caminhos de Ferro Portugueses. p. 68-86.
- ALEGRIA, Maria Fernanda. (1990) *A Organização dos Transportes em Portugal (1850-1910): As vias e o tráfego*. Lisboa, Centro de Estudos Geográficos.
- ALEKSANDROWICZ, Lukasz; GREEN, Rosemary; JOY, Edward J. M.; SMITH, Pete & HAINES, Andy. (2016) 'The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water

- Use, and Health: A Systematic Review'. *PLoS ONE* 11(11). [online] <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371%2Fjournal.pone.0165797> [consultado em: 04.11.2016]
- ALEXANDER, Christopher. (1965) 'A city is not a tree'. *Architectural Forum* 122 April nº 1. p. 58-61 e nº 2. p. 58-62. [online] <http://www.bp.ntu.edu.tw/wp-content/uploads/2011/12/06-Alexander-A-city-is-not-a-tree.pdf> [consultado em: 04.03.2016]
- ALEXANDRATOS, Nikos & BRUINSMA, Jelle. (2012) *World agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision*. ESA Working Paper No. 12-03. Roma, FAO. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/ap106e/ap106e.pdf> [consultado em: 04.08.2016]
- ALMADA NEGREIROS, José. (2005 [1921]) *A Invenção do Dia Claro*. Lisboa, Assírio & Alvim.
- ALMEIDA, Filipa. (2016) 'Sonae lança hoje supermercados biológicos'. *Executive Digest*, 6 de Dezembro de 2016. [online] <https://executivedigest.sapo.pt/sonae-lanca-hoje-supermercados-biologicos/> [consultado em: 14.12.2016]
- ALMEIDA, Joana. (2018) 'Uso de microondas em toda a UE equivale à poluição de 7 milhões de carros'. *Jornal Económico*, 20 de Janeiro de 2018. [online] <https://jornaleconomico.sapo.pt/noticias/uso-de-microondas-em-toda-a-ue-equivale-a-poluicao-de-7-milhoes-de-carros-258485> [consultado em: 04.08.2020]
- ALMEIDA, Teresa. (2022) 'Nota de abertura: Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo'. in Rosário Oliveira & Mónica Truninger. *A Transição Alimentar na Área Metropolitana de Lisboa. Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares*. Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. p. 8-9. [online] <http://icsfoodhub.net/wp-content/uploads/2022/02/A-Transicao-Alimentar-na-AML.pdf> [consultado em: 16.05.2022]
- ALMEIDA D'EÇA, Vicente. (1903) 'Lisboa'. F. Brüt & Cunha Moraes (dir.). *A arte e a natureza em Portugal: album de fotografias com descrições, clichés originaes, copias em phototypia inalteravel, monumentos, obras d'arte, costumes e paisagens*. Volume Segundo. Porto, Emilio Biel. [online] http://purl.pt/33636/ea-594-v_9_master/ea-595-v/ea-595-v_PDF/ea-595-v_0000.pdf [consultado em: 27.09.2020]
- ALVES, Armando Abrunhosa. (2020) 'Hortas Urbanas Temporárias'. *Público*, 29 de Abril de 2020. [online] <https://www.publico.pt/2020/04/29/p3/noticia/hortas-urbanas-temporarias-1914453> [consultado em: 08.08.2021]
- ALVES, Daniel. (2017) 'Shopkeepers and the city: the spatial economy of the retail trade in a European capital city (Lisbon, 1890-1910)'. *History of Retailing and Consumption*. p. 1-20.
- ALVES, Daniel. (2016) 'A Influência do Pequeno Comércio na criação da identidade da Lisboa do séc. XIX'. *90 segundos de Ciência*, 25 Novembro 2016. [online] <http://www.90segundosdeciencia.pt/episodes/ep-5-daniel-alves/> [consultado em: 04.12.2016]
- ALVES, Daniel. (2015) 'Uma cidade em mudança: A evolução do comércio de retalho de Lisboa no final da Monarquia'. in Aurora Almada e Santos, Edite Martins Alberto & Maria João Pereira Coutinho (coord.). *Arquivo Municipal de Lisboa: Um Acervo para a História*. Livro de comunicações do Colóquio Um Acervo para a História II, realizado no Teatro Aberto, entre 18 e 20 de Março de 2015. p. 259-273. [online] <http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/pt/eventos/conferencias-jornadas/conferencias-coloquios/um-acervo-para-a-historia-ii/livro-de-comunicacoes/> [consultado em: 20.10.2017]
- ALVES, Daniel. (2010b) 'Lisboa em 1908: um mundo de pequenas lojas'. in Álvaro Costa de Matos & Ana Homem de Melo (coord.). *Lisboa e a República*. Actas do colóquio nacional. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. p. 183-205.
- ALVES, Daniel. (2010a) *A república atrás do balcão: os lojistas de Lisboa na fase final da monarquia (1870-1910)*. Dissertação apresentada para obtenção do grau de doutor em História Económica e Social Contemporânea. Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa. [online] <https://run.unl.pt/handle/10362/4658> [consultado em: 04.12.2016]
- ALVES, Daniel. (2004) 'Evolução das freguesias da cidade de Lisboa ao longo do século XIX - SIGMA SIG e Modelação de Dados Aplicados à História de Portugal'. Comunicação apresentada ao *eSIG2004, VIII Encontro de Utilizadores de Informação Geográfica*. Oeiras, Tagus Park, 2 a 4 de Junho de 2004. [online]

- https://run.unl.pt/bitstream/10362/4924/1/DanielAlves_2004_Evolucao_das_freguesias_da_cidade_de_Lisboa_ao_longo_do_seculo_XIX.pdf [consultado em: 04.11.2017]
- ÂMAN, Jan & CARACOSTEA, Savinien. (2015) 'The Food Issue: Guest Editorial'. in *Log 34: The Food Issue*. Spring/Summer 2015. Nova Iorque, Anyone Corporation. p. 9-10.
- AML – Área Metropolitana de Lisboa. (2022) 'Área Metropolitana de Lisboa aderiu ao Pacto de Milão sobre política de alimentação urbana'. *Área Metropolitana de Lisboa*, 29 de Julho de 2022. [online] https://www.aml.pt/index.php?cp=COMPONENT_NEWSPAPER&sr=SUS5787A32BB8A56&item=SUS62E2A9D929749&ly=layout1&fbclid=IwAR19UemJVE-6W1da57jhmlqNLweVZCw3FaSs00LzRx1W1Xu_45sAbpfgbwk [consultado em: 24.08.2021]
- AML & CCDR-LVT – Área Metropolitana de Lisboa e Comissão de Coordenação de Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo. (2020) *Estratégia Regional de Lisboa – Lisboa 2030*. [online] https://www.aml.pt/susProjects/susWebBackOffice/uploadFiles/wt1wwpgf_aml_sus_pt_site/componentText/SUS5F9C0ECCBA6EF/ESTRATEGIA_REGIONAL_DE_LISBOA_AML_LISBOA_2030.PDF [consultado em: 14.12.2022]
- AML – Assembleia Municipal de Lisboa. (2016) *Parecer sobre a adesão de Lisboa ao Pacto de Milão*. 20 de Julho de 2016. [online] <https://www.am-lisboa.pt/302500/1/005728,000062/index.htm> [consultado em: 14.08.2020]
- AMORIM, Diogo. (2017) 'A diferenciação no sector cerealífero aliada à panificação artesanal'. *Cultivar – Cadernos de Análise e Prospetiva n.º 9: Gastronomia*. Setembro 2017. Lisboa, GPP – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral. p. 45-50.
- AMZALAK, Moses Bensabat. (1950) *O «Despertador da Agricultura de Portugal» e o seu autor o Intendente D. Luiz Ferrari Mordau*. Centro de Estudos Económicos – Revista, n.º 11. Lisboa, INE. p. 67-168. [online] <https://anidop.iniaiv.pt/index.php/component/contentbuilder/details/2/51/inicio-1?Itemid=768> [consultado em: 03.10.2019]
- ANDRADE, Amélia Aguiar. (2019) 'Lisboa Medieval, cabeça de Reino, Cidade de Muitas e Desvairadas Gentes'. in Amélia Aguiar Andrade, Mário Farelo & Marta Gomes (ed.) *Pão, Carne e Água: Memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa, CML – Departamento de Património Cultural, Divisão de Arquivo Municipal. p. 37-47.
- ANDRADE, Amélia Aguiar. (1987) 'Um percurso através da paisagem urbana medieval'. *Povos e Culturas n.º 2: A Cidade em Portugal: Onde se Vive*. Lisboa, Universidade Católica Portuguesa: Centro de Estudos dos Povos e Culturas de Expressão Portuguesa.
- ANDRADE, Vítor. (2015) 'Alqueva bate recordes mundiais de produtividade por hectare'. *Expresso*, 31 de Janeiro de 2015. [online] <http://expresso.sapo.pt/alqueva-bate-recordes-mundiais-de-produtividade-por-hectare=f908819> [consultado em: 31.01.2015]
- ANDRÉS, José. (2012) 'Finding Answers in the Rubble of Haiti'. in Brigitte van der Sande (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAI Publishers/Stroom Den Haag. p. 64-69.
- ANGLÍ, Joseph et al. (2004) *Mercados del Mediterráneo*. Barcelona, Lunwerg Editores.
- ANGLI, Pep. (2004) 'El Mercado y la Articulación del Territorio y la Ciudad'. in Joseph Anglí, et al. *Mercados del Mediterráneo*. Barcelona, Lunwerg Editores.
- ANON. (2018) *A Conquista de Lisboa aos Mouros (De Expugnatione Lyxbonensi): Relato de um Cruzado*. Tradução do latim e Notas por Aires A. Nascimento. 3ª edição. Coleção 'Biblioteca Clássica'. Lisboa, Vega.
- ANTROP, Marc. (2005) 'Why landscapes of the past are important for the future'. *Landscape and Urban Planning* 70 (1–2). p. 21–34. [online] <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S016920460300207X> [consultado em: 03.10.2014]
- ANTUNES, Ana Paula. (2021) 'As mulheres e os homens que cultivavam as hortas: Horteloas e hortelãos (Lisboa, séculos XIV-XVI)'. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 28-34.
- ANTUNES, Rui. (2019) 'Adotar uma laranjeira e receber a colheita em casa? Está aí o 'crowdfarming''. *Visão*, 21 de Abril de 2019. [online] <https://visao.sapo.pt/atualidade/sociedade/2019-04-21-adotar-uma-laranjeira-e-receber-a-colheita-em-casa-esta-ai-o-crowdfarming/#&gid=0&pid=1> [consultado em: 22.04.2019]

- APA – Agência Portuguesa do Ambiente. (2016) *Portuguese National Inventory Report on Greenhouse Gases, 1990-2014*. Submitted under the United Nations Framework Convention on Climate Change and the Kyoto Protocol. Amadora, Portuguese Environmental Agency. [online] https://www.apambiente.pt/_zdata/Inventario/Atual_20160708/NIR_global_20160527_UNFCCC.pdf [consultado em: 03.11.2016]
- APHA – American Public Health Association. (2007) *Toward a Healthy Sustainable Food System*. American Public Health Association, Policy Statement 200712. Washington, DC, APHA. [online] <https://www.apha.org/policies-and-advocacy/public-health-policy-statements/policy-database/2014/07/29/12/34/toward-a-healthy-sustainable-food-system> [consultado em: 22.01.2017]
- APREN - Associação Portuguesa das Energias Renováveis. (2016a) *Produção de eletricidade por fonte em 2016*. [online] <http://www.apren.pt/pt/dados-tecnicos-3/dados-nacionais-2/producao-2/a-producao-de-eletricidade-em-portugal-3/producao-de-eletricidade-por-fonte-em-2016/> [consultado em: 22.12.2016]
- APREN - Associação Portuguesa das Energias Renováveis. (2016b) *Produção de eletricidade por fonte em 2015*. [online] <http://www.apren.pt/pt/dados-tecnicos-3/dados-nacionais-2/producao-2/a-producao-de-eletricidade-em-portugal-3/producao-de-eletricidade-por-fonte-em-2015/> [consultado em: 22.12.2016]
- AR – Assembleia da República. (2015) *Resolução da Assembleia da República n.º 65/2015: Combater o desperdício alimentar para promover uma gestão eficiente dos alimentos*. Diário da República, 1.ª série, N.º 116. 17 de Junho de 2015. p. 3901-3902. [online] <https://dre.pt/application/conteudo/67507922> [consultado em: 13.12.2016]
- ARAÚJO, Daniela. (2021a) ‘Comer a paisagem: Narrativas e práticas de soberania alimentar em Lisboa’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 140-157.
- ARAÚJO, Daniela. (2021b) ‘Esta é a minha horta: Sentidos de pertença, trajetos e experiências nas hortas de Lisboa’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 178-189.
- ARAÚJO, Daniela & NASCIMENTO, Mário. (2021) ‘Os passeios às hortas’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 93-95.
- ARAÚJO, Norberto de. (1992a [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro I. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1992b [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro II. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1939a) *Peregrinações em Lisboa*. Livro III. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1939b) *Peregrinações em Lisboa*. Livro IV. 1ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1939c) *Peregrinações em Lisboa*. Livro V. 1ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1939d) *Peregrinações em Lisboa*. Livro VI. 1ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993a [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro VII. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993b [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro VIII. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993c [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro IX. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993d [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro X. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993e [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro XI. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993f [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro XII. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993g [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro XIII. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993h [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro XIV. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- ARAÚJO, Norberto de. (1993i [1939]) *Peregrinações em Lisboa*. Livro XV. 1ª edição. Lisboa, Vega.
- ARCHITECTURE TODAY. (2020) ‘Food for Thought’. *Architecture Today*. [online] <https://www.architecturetoday.co.uk/food-for-thought/> [consultado em: 14.06.2020]
- ARQUIVO MUNICIPAL DE LISBOA. (2003) *Eduardo Portugal*. Direcção Municipal de Cultura, Departamento de Património Cultural, Divisão de Arquivo Municipal. Lisboa, Arquivo Municipal de Lisboa. [online] http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Publicacoes/ep_digi.pdf [consultado em: 30.10.2017]
- ARREIGOSO, Vera Lúcia. (2016) ‘Portugueses estão a mudar a dieta. Para pior’. Infografia de Jaime Figueiredo. *Expresso*, 24 de Fevereiro de 2016. [online]

- <http://expresso.sapo.pt/multimedia/infografia/2016-02-24-Portugueses-estao-a-mudar--a-dieta.-Para-pior> [consultado em: 03.11.2016]
- ASCHER, François. (2010) *Novos Princípios do Urbanismo; Novos Compromissos Urbanos: um Léxico*. Tradução do francês de Margarida de Souza Lobo & Ana Valente. Lisboa, Livros Horizonte.
- ASCHER, François. (2005) *Le mangeur hypermoderne*. Paris, Odile Jacob.
- ASSEMBLEIA MUNICIPAL DE LISBOA. (2014) *Alteração à Postura Municipal sobre Toponímia e Numeração de Polícia e o Guia de Apoio à Gestão do Parque de Placas Toponímicas da Cidade de Lisboa* (Proposta 162/CM/2014). [online] <https://www.am-lisboa.pt/301000/1/000153,000002/index.htm> [consultado em: 09.05.2022]
- ASTIER, Marie. (2015) ‘A Lisbonne, les parcs deviennent des potagers urbains’. *Reporterre: Le quotidien de l’écologie*. 28 de Maio de 2015. [online] <https://reporterre.net/A-Lisbonne-les-parcs-deviennent> [consultado em: 21.11.2016]
- ATELIER PARTO. (2022) *Info + Index*. [online] <https://parto.pt/info/> [consultado em: 07.08.2022]
- ATELIER PARTO. (2021) ‘Lisboa comestível: Oito hortas urbanas para a cidade’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 158-161.
- ATKINS, Peter J. & BOWLER, Ian. (2005) *Food in Society: economy, culture, geography*. Londres, Arnold.
- ATKINS, Peter J. (2005) ‘Mapping foodscapes’. *Food & History* 3(1). p. 267-280. [online] http://www.academia.edu/3165048/Mapping_Foodscapes [consultado em: 03.10.2014]
- ATKINS, Peter J. (2003) ‘Is it urban? The relationship between food production and urban space in Britain, 1800-1950’. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari. (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção ‘Studia Fennica Historica’ 4. Helsínquia, Finnish Literature Society. p. 133-144.
- ATKINS, Peter J. (1987) ‘The Charmed Circle: von Thünen and Agriculture around Nineteenth Century London’. *Geography, Vol. 72, No. 2*. p. 129-139. [online] <http://www.jstor.org/stable/40571191> [consultado em: 03.10.2014]
- ATKINSON, Rowland. (2003) ‘Domestication by Cappuccino or a Revenge on Urban Space? Control and Empowerment in the Management of Public Spaces’. *Urban Studies, Volume 40, issue 9*. p. 1829-1843. [online] <https://journals.sagepub.com/doi/10.1080/0042098032000106627> [consultado em: 11.09.2021]
- AUBERT, Claude. (1974) *Alimentação, Saúde e Agricultura (crítica da agricultura dominante)*. Coleção Viver é Preciso nº 1. Porto, Afrontamento.
- AUDSLEY, Eric; ANGUS, Andy; CHATTERTON, Julia; GRAVES, Anil; MORRIS, Joe; MURPHY-BOKERN, Donal; PEARN, Kerry; SANDARS, Daniel & WILLIAMS, Adrian. (2010) *Food, Land and Greenhouse Gases: The effect of changes in UK food consumption on Land Requirements and Greenhouse Gas Emissions*. Relatório preparado pelo Government’s Committee on Climate Change do Reino Unido. Cranfield University, Reino Unido. [online] https://dspace.lib.cranfield.ac.uk/bitstream/1826/6496/1/CCC_Food_land_and_GHG_Sep%202011.pdf [consultado em: 27.12.2016]
- AUDSLEY, Eric; BRANDER, Matthew; CHATTERTON, Julia; MURPHY-BOKERN, Donal; WEBSTER, Catriona & WILLIAMS, Adrian. (2009) *How low can we go? An assessment of greenhouse gas emissions from the UK food system and the scope to reduce them by 2050*. FCN-WWF-UK. [online] http://assets.wwf.org.uk/downloads/how_low_report_1.pdf [consultado em: 27.12.2016]
- AUGÉ, Marc. (1994) *Não-lugares: introdução a uma antropologia da sobremodernidade*. Tradução de Lúcia Mucznik. Venda Nova, Bertrand Editora.
- AVILLEZ, Francisco. (2013) ‘Autossuficiência alimentar: mitos e realidades’. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 112-122. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]

- AZEVEDO, Pedro de. (1900a) 'Do Areeiro à Mouraria (Topographia Historica de Lisboa)'. *O Arqueólogo Português*, 1ª série, vol. V (1899-1900). Lisboa. p. 212-224. [online] http://www.patrimoniocultural.gov.pt/static/data/publicacoes/o_arqueologo_portugues/serie_1/volume_5/212_areeiro_mouraria.pdf [consultado em: 08.07.2021]
- AZEVEDO, Pedro de. (1900b) 'Do Areeiro à Mouraria'. *O Arqueólogo Português*, 1ª série, vol. V (1899-1900). Lisboa. p. 257-279. [online] http://www.patrimoniocultural.gov.pt/static/data/publicacoes/o_arqueologo_portugues/serie_1/volume_5/257_areeiro_mouraria.pdf [consultado em: 08.07.2021]
- AZEVEDO, Virgílio. (2017) 'ZERO e 6 municípios portugueses lançam projeto inédito a nível mundial para calcular Pegada Ecológica'. *Expresso*, 2 de Setembro de 2017. [online] <http://expresso.sapo.pt/sociedade/2017-09-02-ZERO-e-6-municipios-portugueses-lancam-projeto-inedito-a-nivel-mundial-para-calcular-Pegada-Ecologica> [consultado em: 27.10.2017]
- BAABOU, Wafaa; GRUNEWALD, Nicole; OUELLET-PLAMONDON, Claudiane; GRESSOT, Michel & GALLI, Alessandro. (2017) 'The Ecological Footprint of Mediterranean cities: Awareness creation and policy implications'. *Environmental Science & Policy* 69 (2017). p. 94-104. [online] <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1462901116303987> [consultado em: 27.11.2017]
- BAGHERZADEH, Morvarid; INAMURA, Mitsuhiro & JEONG, Hyunchul. (2014) *Food Waste Along the Food Chain*. OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, No. 71. Paris, OECD Publishing. [online] <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en> [consultado em: 17.01.2017]
- BAIROCH, Paul. (1986a) 'Agricultura'. *Enciclopédia Einaudi 7: Modo de Produção, Desenvolvimento/Subdesenvolvimento*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 226-255.
- BAIROCH, Paul. (1986b) 'Cidade/Campo'. *Enciclopédia Einaudi 7: Modo de Produção, Desenvolvimento/Subdesenvolvimento*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 256-276.
- BAJŽELJ, Bojana; RICHARDS, Keith S.; ALLWOOD, Julian M.; SMITH, Pete; DENNIS, John S.; CURMI, Elizabeth & GILLIGAN, Christopher A. (2014) 'Importance of food-demand management for climate mitigation'. *Nature Climate Change* 4. p. 924–929. [online] <http://www.nature.com/nclimate/journal/v4/n10/full/nclimate2353.html> [consultado em: 27.11.2016]
- BAKER, Lauren. (2018) 'Food asset mapping in Toronto and Greater Golden Horseshoe region'. in Yves Cabannes & Cecilia Marocchino. (eds). *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. p. 264-275. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]
- BALDOCK, David. (2013) 'Uma agricultura sustentável para a Europa? Dos factos à reforma das políticas'. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.) *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 187-202. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- BANCALEIRO, Cláudia. (2014) 'Estudo diz que actuais práticas agrícolas podem causar falta de alimentos em 2050'. *Público*, 9 de Setembro de 2014. [online] Disponível em: <https://www.publico.pt/ecosfera/noticia/aumento-de-gases-de-efeito-de-estufa-e-falta-de-alimentos-em-2050-com-actuais-praticas-agricolas-1668319> [consultado em: 27.07.2016]
- BAPTISTA, Alberto; CRISTÓVÃO, Artur; RODRIGO, Isabel, & TIBÉRIO, Manuel Luís. (2014) 'Parcerias, acção coletiva e desenvolvimento de sistemas alimentares localizados: o projecto prove em Portugal'. *Perspectivas Rurales Nueva Época*, 12(23). p. 11-31. [online] <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/5595> [consultado em: 27.08.2022]
- BAPTISTA, Ana. (2016) 'The Guardian' elege renováveis em Portugal como 3.º momento da ciência em 2016'. *Expresso Economia*, 22 de Dezembro de 2016. [online] <http://expresso.sapo.pt/economia/2016-12-22-The-Guardian-elege-renovaveis-em-Portugal-como-3.-momento-da-ciencia-em-2016> [consultado em: 22.12.2016]
- BAPTISTA, Luís Vicente. (1999) 'Território e Cultura Saloia: A construção de (uma) identidade local'. Versão electrónica do artigo publicado no *Observatório das Actividades Culturais, OBS n.º6*. Junho

- de 1999. p. 11-16. [online] [www.gepac.gov.pt > gepac-oac > obs-n-6-3-pdf](http://www.gepac.gov.pt/gepac-oac/obs-n-6-3-pdf) [consultado em: 17.10.2019]
- BAPTISTA, Pedro; CAMPOS, Inês; PIRES, Iva & VAZ, Sofia. (2012) *Do Campo ao Garfo: Desperdício Alimentar em Portugal*. Lisboa, CESTRAS. [online] http://ecologiahumanafcsch.weebly.com/uploads/1/6/2/3/16236920/do_campo_ao_garfo.pdf [consultado em: 27.03.2016]
- BARATA, Ana. (2010) *Lisboa 'Caes da Europa': Realidades, desejos e ficções para a cidade (1860-1930)*. Coleção Teses/Estudos de Arte Contemporânea. Lisboa, Edições Colibri.
- BARBER, Dan. (2015) 'Field Notes on The Future of Food'. in *Log 34: The Food Issue*. Spring/Summer 2015. Nova Iorque, Anyone Corporation. p. 59-68.
- BARBERIS, Corrado. (2002) 'Introduction: landscape, taste and smell'. in Armando Montanari (ed.). *Food and Environment: Geographies of Taste*. Roma, Società Geografica Italiana. p. 7-9.
- BARCLAY, Eliza. (2014) '40 percent of the world's cropland is in or near cities'. *NPR – National Public Radio*, 12 de Novembro de 2014. [online] <http://www.npr.org/blogs/thesalt/2014/11/12/363580928/40-percent-of-the-worlds-cropland-is-in-or-near-cities> [consultado em: 01.02.2015]
- BARNOSKY, Anthony D.; HADLY, Elizabeth A.; BASCOMPTE, Jordi; BERLOW, Eric L.; BROWN, James H.; FORTELIUS, Mikael; GETZ, Wayne M.; HARTE, John; HASTINGS, Alan; MARQUET, Pablo A.; MARTINEZ, Neo D.; MOOERS, Arne; ROOPNARINE, Peter; VERMEIJ, Geerat; WILLIAMS, John W.; GILLESPIE, Rosemary; KITZES, Justin; MARSHALL, Charles; MATZKE, Nicholas; MINDELL, David P.; REVILLA, Eloy & SMITH, Adam B. (2012) 'Approaching a state shift in Earth's biosphere'. *Nature*, vol. 486, 2 de Junho de 2012. p. 52-58. [online] http://ib.berkeley.edu/labs/barnosky/Barnoskyetal_nature_v486_n7401.pdf [consultado em: 03.11.2016]
- BAUMUNG, Roswitha & HOFFMANN, Irene. (2012) 'Animal Genetic Diversity and Sustainable Diets'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 82-92. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition. (2021) *Europe and Food: ensuring environmental, health and social benefits for the global transition*. Maio de 2021. [online] <https://www.barillacfn.com/m/publications/europe-and-food.pdf> [consultado em: 16.09.2021]
- BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition. (2016a) 'Before and after the Expo: from the Milan Protocol to COP21'. *BCFN News*. [online] <https://www.barillacfn.com/en/magazine/food-and-society/before-and-after-the-expo-from-the-milan-protocol-to-cop21/> [consultado em: 09.01.2017]
- BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition. (2016b) *Double Pyramid 2016: A more Sustainable Future depends on us*. Parma, Barilla Center for Food & Nutrition. [online] <https://www.barillacfn.com/m/publications/doublepyramid2016-more-sustainable-future-depends-on-us.pdf> [consultado em: 11.01.2017]
- BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition. (2016c) 'BCFN Forum 2016: eat better, eat less, food for all'. *BCFN News*. [online] <https://www.barillacfn.com/en/magazine/food-and-society/bcfn-forum-2016-eat-better-eat-less-food-for-all/> [consultado em: 11.01.2017]
- BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition. (2016d) 'Land Grabbers Being Charged'. *BCFN News*. [online] <https://www.barillacfn.com/en/magazine/food-and-sustainability/land-grabbers-being-charged/> [consultado em: 11.01.2017]
- BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition. (2016e) 'The United Nations Outlook on the Second Paradox of the Global Food System'. *BCFN News*. [online] <https://www.barillacfn.com/en/magazine/food-for-all/the-united-nations-outlook-on-the-second-paradox-of-the-global-food-system/> [consultado em: 11.01.2017]
- BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition. (2016f) 'The Food Sustainability Index: find food that's truly 'good''. *BCFN News*. [online] <https://www.barillacfn.com/en/magazine/food-and-sustainability/the-food-sustainability-index-find-food-that-s-truly-good-/> [consultado em: 11.01.2017]

- BCFN – Barilla Center for Food & Nutrition. (2015) *Food, People & Planet: Sharing Responsibilities for a more Sustainable Tomorrow*. [online] <https://www.barillacfn.com/m/publications/paper-food-people-planet-2015.pdf> [consultado em: 11.01.2017]
- BEACON FOOD FOREST. (2019) *Beacon Food Forest*. [online] <https://beaconfoodforest.org/> [consultado em: 14.03.2019]
- BEDDINGTON, John. (2009) *Food, Energy, Water and the Climate: A Perfect Storm of Global Events?*. Discurso proferido na Sustainable Development UK 09, QEII Conference Centre, Londres, 19 de Março de 2009. [online] <http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20121212135622/http://www.bis.gov.uk/assets/goscience/docs/p/perfect-storm-paper.pdf> [consultado em: 27.12.2016]
- BELA FLOR RESPIRA. (2022) *Agrofloresta*. [online] <https://belaflorespira.wixsite.com/agrofloresta/agrofloresta> [consultado em: 27.08.2022]
- BELA RAMA. (2022) *A Bela Rama*. [online] <https://abelarama.wordpress.com/> [consultado em: 27.08.2022]
- BELL, David. (2007) ‘The hospitable city: social relations in commercial spaces’. *Progress in Human Geography* 31(1). p. 7-22. [online] <https://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.855.633&rep=rep1&type=pdf> [consultado em: 17.08.2021]
- BELLIDO, Antonio Garcia y. (1985) *Urbanística de las Grandes Ciudades del Mundo Antiguo*. Colección Bibliotheca Archaeologica V. 2ª edição. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Español de Arqueología.
- BELO, Duarte. (2012) *Portugal: Luz e Sombra. O País depois de Orlando Ribeiro*. Coleção ‘Temas e Debates’. 1ª edição. Lisboa, Círculo de Leitores.
- BELO, Inês. (2017) ‘Muita Fruta: Transformar Lisboa numa cidade-pomar’. Revista Visão, 26 de Janeiro de 2017. [online] <https://visao.sapo.pt/visaose7e/sair/2017-01-26-muita-fruta-transformar-lisboa-numa-cidade-pomar/> [consultado em: 26.08.2022]
- BENEVOLO, Leonardo. (1995). *A Cidade na História da Europa*. Traduzido do italiano por Maria Jorge Vilar de Figueiredo. 1ª edição. Lisboa, Editorial Presença.
- BENIS, Khadija & FERRÃO, Paulo. (2017) ‘Potential mitigation of the environmental impacts of food systems through urban and peri-urban agriculture (UPA) – a life cycle assessment approach’. *Journal of Cleaner Production*, Volume 140, Part 2. p. 784-795. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652616306552> [consultado em: 16.03.2022]
- BENIS, Khadija; REINHART, C. & FERRÃO, Paulo. (2017) ‘Building-Integrated Agriculture (BIA) in Urban Contexts: testing a Simulation-Based Decision Support Workflow’. Conference paper. [online] https://www.researchgate.net/publication/319160062_Building-Integrated_Agriculture_BIA_In_Urban_Contexts_Testing_A_Simulation-Based_Decision_Support_Workflow [consultado em: 16.03.2022]
- BENTO, Eliana Mendes da Silva. (2016) *Hortas Urbanas: Hortas Verticais como elemento de Reabilitação de Edifícios Devolutos em Lisboa*. Dissertação elaborada para a obtenção do Grau de Mestre em Arquitetura, com especialização em Urbanismo. Lisboa, Faculdade de Arquitectura, Universidade de Lisboa. [online] https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/12052/1/20091097_ElianaBento_HortasUrbanas.pdf [consultado em: 09.06.2022]
- BERLI, Rudi. (2011) ‘Rudi Berli’. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.). *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 121-127.
- BERTHELSEN, Chris; BRAITERMAN, Jared & MANTELL, Jess. (2013) ‘Tokyo, a fruitful city’. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds) *Farming the City: Food as a Tool for Today’s Urbanization*. CITIES/ trancity^xvaliz. p. 94-101.
- BESSON, Michel. (2011) ‘Michel Besson’. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.). *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 171-180.

- BEUC – The European Consumer Organisation / Bureau Européen des Unions de Consommateurs. (2020) *One Bite at a Time: consumers and the transition to sustainable food: analysis of a survey of European consumers on attitudes towards sustainable food*. Bruxelas, BEUC. [online] https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2020-042_consumers_and_the_transition_to_sustainable_food.pdf [consultado em: 11.08.2020]
- BIEL, Robert. (2016) *Sustainable Food Systems: The Role of the City*. Londres, UCL – University College of London. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/1529844/1/Sustainable-Food-Systems.pdf> [consultado em: 11.12.2016]
- BILLEN, G.; BARLES, S.; CHATZIMPIROS, P. & GARNIER, J. (2012) ‘Grain, meat and vegetables to feed Paris: where did and do they come from? Localising Paris food supply areas from the eighteenth to the twenty-first century’. *Regional Environmental Change*, June 2012, Volume 12, Issue 2. p. 325-335. [online] <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2Fs10113-011-0244-7.pdf> [consultado em: 02.10.2014]
- BILLEN, Gilles; BARLES, Sabine; GARNIER, Josette; ROUILLARD, Joséphine & BENOIT, Paul. (2009) ‘The food-print of Paris: long-term reconstruction of the nitrogen flows imported into the city from its rural hinterland’. *Regional Environmental Change*, Volume 9, Issue 1. p. 13-24. [online] <http://link.springer.com/article/10.1007/s10113-008-0051-y#page-1> [consultado em: 02.10.2014]
- BILLEN, G.; GARNIER, J.; THIEU, V.; SILVESTRE, M.; BARLES, S. & CHATZIMPIROS, P. (2012) ‘Localising the nitrogen imprint of the Paris food supply: the potential of organic farming and changes in human diet’. *Biogeosciences* 9. p. 607-616. [online] <https://www.biogeosciences.net/9/607/2012/bg-9-607-2012.pdf> [consultado em: 04.10.2014]
- BIP/ZIP. (2022) *O Programa BIP/ZIP*. [online] <https://bipzip.lisboa.pt/conhece-os-bipzip/programa-bipzip/index.htm> [consultado em: 22.08.2022]
- BJÖRKLUND, Annika. (2010) *Historical Urban Agriculture: Food Production and Access to Land in Swedish Towns before 1900*. Acta Universitatis Stockholmiensis, Stockholm Studies in Human Geography, no. 20. Estocolmo, Stockholm University.
- BLACHE, Paul Vidal de la. (1954) *Princípios de geografia humana*. Tradução, notas e prefácio de Fernandes Martins. Lisboa, Edições Cosmos. Edição original de 1918.
- BLANC-PAMARD, Chantal & RAISON, Jean-Pierre. (1986) ‘Paisagem’. *Enciclopédia Einaudi 8: Região*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 138-160.
- BLAY-PALMER, Alison; CONARÉ, Damien; METER, Ken & DI BATTISTA, Amanda. (2019) ‘Sustainable food system assessment: Lessons from global practice’. in Alison Blay-Palmer, Damien Conaré, Ken Meter, Amanda Di Battista & Carla Johnston (eds). *Sustainable Food System Assessment: Lessons from Global Practice*. Londres, Routledge. p. 1-16. [online] <https://www.taylorfrancis.com/books/oa-edit/10.4324/9780429439896/sustainable-food-system-assessment-alison-blay-palmer-damien-conar%C3%A9-ken-meter-amanda-di-battista-carla-johnston> [consultado em: 19.12.2019]
- BLAY-PALMER, Alison; CONARÉ, Damien; METER, Ken; DI BATTISTA, Amanda & JOHNSTON, Carla (eds). (2019) *Sustainable Food System Assessment: Lessons from Global Practice*. Londres, Routledge. [online] <https://www.taylorfrancis.com/books/oa-edit/10.4324/9780429439896/sustainable-food-system-assessment-alison-blay-palmer-damien-conar%C3%A9-ken-meter-amanda-di-battista-carla-johnston> [consultado em: 19.12.2019]
- BLAY-PALMER, Alison; RENTING, Henk & DUBBELING, Marielle. (2015) *City-region food systems: A literature review*. RUAF Foundation. [online] <https://www.ruaf.org/sites/default/files/City%20Region%20Food%20Systems%20literature%20review.pdf> [consultado em: 14.03.2019]
- BLUM-EVITTS, Shemariah. (2009) *Designing a Foodshed Assessment Model: Guidance for Local and Regional Planners in Understanding Local Farm Capacity in Comparison to Local Food Needs*. Dissertação de Mestrado em Regional Planning. Graduate School of the University of Amherst, Department of Landscape Architecture and Regional Planning. [online] <http://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1406&context=theses> [consultado em: 04.04.2015]

- BLUTEAU, Raphael. (1720) *Vocabulario Portuguez e Latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico, brasilico, comico, critico, chimico, dogmatico, dialectico, dendrologico, ecclesiastico, etymologico, economico, florifero, forense, fructifero... autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes, e latinos...* Volume 7. Coimbra, Collegio das Artes da Companhia de Jesus. [online] <http://purl.pt/13969/4/> [consultado em: 17.10.2020]
- BOAVENTURA, Inês. (2016a) 'Lisboa aposta em hortas nas escolas, para ajudar os legumes a chegar aos pratos'. *Público*, 29 de Abril de 2016. [online] <https://www.publico.pt/2016/04/29/local/noticia/lisboa-aposta-em-hortas-nas-escolas-para-ajudar-os-legumes-a-chegar-aos-pratos-1730552> [consultado em: 21.10.2017]
- BOAVENTURA, Inês. (2016b) 'Que futuro para o único mercado de levante de Lisboa?'. *Público*, 27 de Fevereiro de 2016. [online] <https://www.publico.pt/2016/02/27/local/noticia/que-futuro-para-o-unico-mercado-de-levante-de-lisboa-1724552> [consultado em: 19.09.2022]
- BOERI, Stefano. (2016) 'Five Ecological Challenges for the Contemporary City'. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurich, Lars Müller Publisher. p. 464-473.
- BOHN, Katrin & VILJOEN, Andre. (2016) 'The Productive City: Urban agriculture on the map.' *Urban Design* No. 140, 'Food and the City'. Autumn 2016. Londres, Urban Design Group Journal. p. 21-24. [online] https://www.udg.org.uk/sites/default/files/publications/UD140_magazine.pdf [consultado em: 14.12.2022]
- BOHN, Katrin & VILJOEN, Andre. (2013) 'Urban agriculture: designing the productive city'. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds) *Farming the City: Food as a Tool for Today's Urbanization*. CITIES/ trancity^xvaliz. p. 45-49.
- BOHN, Katrin & VILJOEN, André. (2005a) '24: New Space for Old Cities: Vision for Landscape'. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. p. 239-250. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- BOHN, Katrin & VILJOEN, André. (2005b) '25: More City with Less Space: Vision for Lifestyle'. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. p. 251-264. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- BOHN, Katrin & VILJOEN, André. (2005c) 'The Edible City: Envisioning the Continuous Productive Urban Landscape (CPUL)'. *Field Journal*, vol. 4 (1). p. 149-161. [online] http://eprints.brighton.ac.uk/10875/1/10_The_Edible_City_Katrin_Bohn_and_Andre_Viljoen-2.pdf [consultado em: 07.07.2014]
- BOOSSABONG, Piyapong. (2018) 'Articulating public agencies, experts, corporations, civil society and the informal sector in planning food systems in Bangkok'. in Yves Cabannes & Cecilia Marocchino (eds). *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. p. 60-79. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]
- BORDALO, J. J. (1863) *Novo Guia do Viajante em Lisboa e seus arredores: Cintra, Collares, Mafra, Batalha, Setubal, Santarem, etc.* Ornado de estampas. 2ª edição. Lisboa, J. J. Bordalo. [online] <https://opacplus.bsb-muenchen.de/metaopac/search?View=default&db=100&id=BV020136565> [consultado em: 27.03.2018]
- BORGES, Ivo. (2011) 'Como alimentar 9 mil milhões de pessoas?'. *Visão*. n.º 974 – *O Futuro está na (nossa) Terra*. p. 86-88.
- BORJA, Jordi. (2014) 'Cidades inteligentes ou vulgaridade de interesses?'. *ArchDaily Brasil*, 24 de Abril de 2014. [online] <http://www.archdaily.com.br/br/601260/cidades-inteligentes-ou-vulgaridade-de-interesses> [consultado em: 24.04.2014]
- BORN, Branden & PURCELL, Mark. (2006) 'Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research'. *Journal of Planning Education and Research* 26. p. 195-207. [online] <https://www.jhsph.edu/research/centers-and-institutes/johns-hopkins-center-for-a-livable->

- future/_pdf/projects/FPN/academic_literature/Avoiding%20the%20Local%20Trap.pdf
[consultado em: 19.09.2016]
- BOROUGH MARKET. (2018) *A History of Borough Market*. [online] <http://boroughmarket.org.uk/history> [consultado em: 19.05.2018]
- BORRELLI, Nunzia. (2018) 'Articulating public agencies, experts, corporations, civil society and the informal sector in planning food systems in Bangkok'. in Yves Cabannes & Cecilia Marocchino (eds). *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. p. 102-116. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]
- BOS VERMA, Monika van den; VREEDE, Linda de; ACHTERBOSCH, Thom & RUTTEN, Martine M. (2020) 'Consumers discard a lot more food than widely believed: Estimates of global food waste using an energy gap approach and affluence elasticity of food waste.' *PloS ONE* 15 (2) :e0228369. [online] <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0228369> [consultado em: 24.03.2020]
- BOURGOIGNIE, Georges Edouard. (1976) *Perspectivas en Ecología Humana*. Tradução do francês de Pedro Fernandez Martin. Coleção Nuevo Urbanismo nº 17. Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local. Edição original de 1972.
- BOURNE, Joel K. Jr. (2014) 'The Next Breadbasket'. Fotografias de Robin Hammond. in *National Geographic*, July 2014. Washington, National Geographic Society. [online] <http://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/land-grab/> [consultado em: 09.07.2015]
- BRAINE-SUPKOVA, Marketa & GASPARD, Albane. (2015) 'City Region Food Systems on the Political Agenda in France'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine* 29: 'City Region Food Systems'. No. 29, May 2015. p. 21-23. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- BRANCO, Ana Sofia Militão Morais. (2014) *A complementaridade entre Mercados e Logradouros como um meio de Revitalização Urbana*. Projecto para obtenção do Grau de Mestre em Arquitectura com Especialização em Urbanismo. Lisboa, Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa. [online] <https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/7917/1/Relatorio.pdf> [consultado em: 10.07.2021]
- BRANCOLI, Pedro; BOLTON, Kim & ERIKSSON, Mattias. (2020) 'Environmental impacts of waste management and valorisation pathways for surplus bread in Sweden'. *Waste Management* 117. p. 136-145. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956053X20304219> [consultado em: 13.04.2021]
- BRANDÃO, João (de Buarcos). (1990 [1552]) *Grandeza e Abastança de Lisboa em 1552*. Lisboa, Livros Horizonte.
- BRAUDEL, Fernand. (1992a) *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII. Tomo I: As Estruturas do Quotidiano*. Traduzido por Telma Costa. Coleção 'Teorema, série especial'. Lisboa, Editorial Teorema.
- BRAUDEL, Fernand. (1992b) *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII. Tomo II: Os Jogos das Trocas*. Traduzido por Telma Costa. Coleção 'Teorema, série especial'. Lisboa, Editorial Teorema.
- BRAUN, David Maxwell. (2016) 'Earth Overshoot Day Arrives Earlier Than Ever'. *National Geographic Society*, 8 de Agosto de 2016. [online] <http://voices.nationalgeographic.com/2016/08/08/earth-overshoot-day-arrives-earlier-than-ever/> [consultado em: 08.08.2016]
- BRC – British Retail Consortium. (2016) *The Retail Industry's Contribution to reducing Food Waste*. Autumn 2016. [online] <http://brc.org.uk/media/105811/10105-brc-food-waste-report-final.pdf> [consultado em: 30.12.2016]
- BREN D'AMOUR, Christopher; REITSMA, Femke; BAIOCCHI, Giovanni; BARTHEL, Stephan; GÜNERALP, Burak; ERB, Karl-Heinz; HABERL, Helmut; CREUTZIG, Felix & SETO, Karen C. (2017) 'Future urban land expansion and implications for global croplands'. *PNAS*, 22 de Agosto de 2017, vol. 114, no. 34. p. 8939-8944. [online] <http://www.pnas.org/content/114/34/8939.full.pdf> [consultado em: 21.11.2017]

- BRICAS, Nicolas. (2019) 'The scope of the analysis: Food Systems'. in FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. *Food Systems at Risk: New Trends and Challenges*. p. 15-18. [online] <http://www.fao.org/3/ca5724en/ca5724en.pdf> [consultado em: 23.01.2021]
- BRICAS, N.; BENDJEBBAR, P.; HAINZELIN, E.; DURY, S. & GIORDANO, T. (2019) 'General Conclusion'. in FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. *Food Systems at Risk: New Trends and Challenges*. p. 123-126. [online] <http://www.fao.org/3/ca5724en/ca5724en.pdf> [consultado em: 23.01.2021]
- BRITO, Raquel Soeiro de. (1976) *Lisboa: esboço geográfico*. Separata do Boletim Cultural da Junta Distrital de Lisboa, III série, n. 82. Lisboa, s.n.
- BRITO-HENRIQUES, Eduardo; CAVACO, Cristina & LABASTIDA, Marta (eds.) (2019) *Ruínas e Terrenos Vagos: explorações, reflexões e especulações*. Lisboa, ULisboa - Centro de Estudos Geográficos. [online] <https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/38771/1/NoVOID%20Livro%20Catalogo%20-%20Versao%20Digital%20A.pdf> [consultado em: 24.07.2022]
- BRITO-HENRIQUES, Eduardo. (2017a) 'Arruinação e regeneração do espaço edificado na metrópole do século XXI: o caso de Lisboa'. *EURE - Revista Latinoamericana de Estudios Urbano Regionales* 43(128). p. 251-272. [online] https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/27427/1/Arruinao%20e%20regenera%20c3%a7%20a3o_EBH.pdf [consultado em: 24.07.2022]
- BROWN, Lester R. & FINSTERBUSCH, Gail W. (1972) *Man and his environment: food*. Nova Iorque, Harper Row.
- BRUINSMA, Jelle. (2009) *The Resource Outlook to 2050: by how much do Land, Water Use and Crop Yields need to increase by 2050?* Paper apresentado na Expert Meeting sobre How to Feed the World in 2050. Roma, Food and Agriculture Organization of the United Nations. [online] <ftp://ftp.fao.org/agl/aglw/docs/ResourceOutlookto2050.pdf> [consultado em: 04.11.2016]
- BRULOTTE, Ronda L. & GIOVINE, Michael A. di. (2014) *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Coleção 'Heritage, Culture and Identity'. Dorchester, Ashgate.
- BRUN, Bernard; LEMONNIER, Pierre; RAISON, Jean-Pierre & RONCAYOLO, Marcel. (1986) 'Ambiente'. *Enciclopédia Einaudi 8: Região*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 11-36.
- BRYMAN, Alan. (2012) *Social Research Methods*. 4ª edição. Edição original de 2001. Nova Iorque, Oxford University Press.
- BUCK, Louise E. & BAILEY, Ian D. (2014) *Managing for resilience: framing an integrated landscape approach for overcoming chronic and acute food insecurity*. Washington DC, EcoAgriculture Partners on behalf of the Landscapes for People, Food and Nature Initiative. [online] <http://www.fao.org/fsnforum/cfs-hlpe/sites/cfs-hlpe/files/files/multistakeholder-partnerships/Managing-for-Resilience-Buck-and-Bailey-2014.pdf> [consultado em: 23.05.2016]
- BUDGE, Trevor. (2011) 'Foreword'. in Jenny Donovan, Kirsten Larsen & Julie-Anne McWhinnie. *Food-sensitive planning and urban design: a conceptual framework for achieving a sustainable and healthy food system*. Report commissioned by the National Heart Foundation of Australia - Victorian Division. [online] https://www.healthyfoodaccess.tasmania.org.au/wp-content/uploads/2015/12/FoodSensitivePlanning_UrbanDesign_FullReport.pdf [consultado em: 02.12.2022]
- BURDETT, Ricky & LSE CITIES. (2015) 'Cities in numbers: how patterns of urban growth change the world'. *The Guardian*, 23 de Novembro de 2015. [online] https://www.theguardian.com/cities/2015/nov/23/cities-in-numbers-how-patterns-of-urban-growth-change-the-world?CMP=share_btn_fb&page=with%3Aimg-2#img-2 [consultado em: 13.03.2019]
- BURNETT, John. (2003) 'The English village labourer revisited: Self-provisioning and the commercialization of diet, 1790-1914'. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção 'Studia Fennica Historica' 4. Helsinki, Finnish Literature Society. p. 85-99.
- BUTTEL, F. H. (2000) 'Ecological modernization as social theory'. *Geoforum* 31. p. 57-65. [online] <http://www.ic.ucsc.edu/~rlipsch/EE80S/Buttel.pdf> [consultado em: 20.01.2014]

- C40 CITIES - Cities Climate Leadership Group. (2021) *Food, Waste & Water: Food Systems. Network Overview*. [online] https://www.c40.org/networks/food_systems [consultado em: 04.09.2021]
- C40 CITIES - Cities Climate Leadership Group. (2019a) *C40 Cities*. [online] <https://www.c40.org/> [consultado em: 14.02.2019]
- C40 CITIES - Cities Climate Leadership Group. (2019b) *C40 Cities: Networks*. [online] <https://www.c40.org/networks> [consultado em: 14.02.2019]
- CABANNES, Yves & MAROCCHINO, Cecilia. (eds). (2018) *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]
- CABANNES, Yves & RAPOSO, Isabel. (2013) 'Peri-urban agriculture, social inclusion of migrant population and Right to the City: Practices in Lisbon and London'. *City: analysis of urban trends, culture, theory, policy, action*, Volume 17, 2013 – Issue 2 'Urban and Peri-Urban Agriculture: Part Three'. p. 235-250. [online] <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13604813.2013.765652?scroll=top&needAccess=true> [consultado em: 24.11.2017]
- CABINET OFFICE. (2008) *Food Matters: Towards a Strategy for the 21st Century*. Cabinet Office. [online] <http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/food%20matters,%20Towards%20a%20Strategy%20for%20the%2021st%20Century.pdf> [consultado em: 27.12.2016]
- CALDAS, João Vieira. (1999) *A Casa Rural dos Arredores de Lisboa no Século XVIII*. 2ª edição. Porto, Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto.
- CALORI, Andrea. (2015) 'Sustaining Grassroots Initiatives and Institutional Roles in the Urban Food Policy of Milan'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. p. 24-25. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- CAMERLENGHI, Nicola. (2016) 'Terroir and Architecture: Building, food and time'. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 23-41.
- CAMPBELL, Elizabeth Kaye. (2013) *Edi(ta)ble Urbanism: The Food, The Veil and The City*. Master Thesis in Architecture. University of Auckland, School of Architecture and Planning. [online] http://www.urbanhybridization.net/Elizabeth_Campbell.pdf [consultado em: 18.01.2017]
- CAMPBELL, Kathryn; NOONAN-MOONEY, Kieran & MULONGOY, Kalemani Jo. (2012) 'Biodiversity, Nutrition and Human Well-Being in the context of the Convention on Biological Diversity'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 36-43. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- CAMPOS, Nuno. (2004) *Mercado de Alvalade Norte*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Actividades Económicas.
- CANCELA, Jorge. (2014) *A Agricultura Urbana na Operacionalização da Estrutura Ecológica Municipal. O estudo de caso do Parque Agrícola da Alta de Lisboa*. Tese de Doutoramento apresentada à Faculdade de Arquitectura – Universidade de Lisboa.
- CARAPINHA, Aurora. (1995) *Da Essência do Jardim Português*. Tese de Doutoramento em Arquitectura Paisagista. Évora, Universidade de Évora. [online] <https://dspace.uevora.pt/rdpc/handle/10174/11178> [consultado em: 14.11.2018]
- CARDOSO, Ana Carolina Salvador Taveira. (2012) *Arquitectura e o Espaço Agrícola na Cidade. Sustentabilidade Participada: Um Projecto para o Vale de Carnide*. Relatório do Projecto Final de Mestrado Integrado em Arquitectura com especialização em Arquitectura. Lisboa, Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa. [online] http://www.gestual.fa.utl.pt/images/pdf/disse_%20AnaCarolina%20Cardoso_05_2011.pdf [consultado em: 24.11.2018]
- CARDOSO, Andreia de Sousa Saavedra. (2017) *Planeamento Agro-Alimentar e Agro-Urbanismo nas Regiões Metropolitanas*. Tese elaborada para obtenção do grau de Doutor em Arquitectura Paisagista. Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa.

- CARDOSO, Andreia Saavedra; DOMINGOS, Tiago; MAGALHÃES, Manuela Raposo; MELO-ABREU, José de & PALMA, Jorge. (2017) 'Mapping the Lisbon Potential Foodshed in Ribatejo e Oeste: A Suitability and Yield Model for Assessing the Potential for Localized Food Production'. *Sustainability* 2017, 9, 2003. [online] https://mdpi-res.com/d_attachment/sustainability/sustainability-09-02003/article_deploy/sustainability-09-02003-v2.pdf [consultado em: 19.05.2021]
- CARDOSO, Andreia Saavedra; MAGALHÃES, Manuela Raposo; DOMINGOS, Tiago; MELO-ABREU, José de & PALMA, Jorge. (2017) 'O planeamento alimentar de base ecológica: A bacia alimentar do Ribatejo e Oeste'. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.ª Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 36-42. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- CARDOSO, Margarida. (2018) '10 tendências da comida do futuro'. *Expresso*, 29 de Setembro de 2018. [online] <https://expresso.sapo.pt/economia/2018-09-27-10tendencias-da-comidadofuturo#gs.j2Eugtk> [consultado em: 08.10.2018]
- CARDOSO, Margarida David. (2017) 'Novo' Mercado de Arroios, em Lisboa, tem novas lojas e animação todos os meses'. *Público*, 27 de Janeiro de 2017. [online] <https://www.publico.pt/2017/01/27/local/noticia/novo-mercado-de-arroios-em-lisboa-tem-novas-lojas-e-animacao-todos-os-meses-1759909> [consultado em: 18.09.2017]
- CARDYN, Léon J. (1976) 'Capítulo 1: Introducción general al concepto de biosfera contaminada'. in Georges Edouard Bourgoignie. *Perspectivas en Ecología Humana*. Tradução do francês de Pedro Fernandez Martin. Coleção 'Nuevo Urbanismo' nº 17. Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local. Edição original de 1972.
- CAREY, Joy & COOK, Brian. (2021) *The Milan Urban Food Policy Pact monitoring framework: A practical handbook for implementation*. FAO, Roma. [online] <http://www.fao.org/3/cb4181en/cb4181en.pdf> [consultado em: 16.07.2021]
- CAREY, Joy. (2011) *Who feeds Bristol? Towards a resilient food plan*. NHS Bristol / Bristol City Council. [online] <https://www.bristol.gov.uk/documents/20182/32619/Who-feeds-Bristol-report.pdf> [consultado em: 18.03.2019]
- CARITA, Helder. (1999) *Lisboa Manuelina e a formação de modelos urbanísticos da Época Moderna (1495-1521)*. Lisboa, Livros Horizonte.
- CARITA, Helder. (1994) *Bairro Alto: Tipologias e Modos Arquitectónicos*. 2ª edição. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- CARMO, Isabel do. (2013) 'Alimentação humana: saúde, ambiente e igualdade'. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 48-61. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- CARNEIRO, Luís Miguel. (2022a) 'O Comércio Alimentar em Mudança'. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 5-10.
- CARNEIRO, Luís Miguel. (2022b) 'A dar de comer e beber aos Lisboetas'. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 30-31.
- CARNEIRO, Luís Miguel. (2015) 'Da utopia à realidade: Gonçalo Ribeiro Telles'. *Revista Lisboa* nº 14, Julho de 2015. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. p. 16-17. [online] https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/revista_lisboa_n_14_net [consultado em: 12.12.2018]
- CARRILHO DA GRAÇA, João Luís. (2005) 'Metamorfose'. in Jorge Figueira, et al. (eds.) *JA Antologia 1981-2004*. Lisboa, Centro Livreiro da Ordem dos Arquitectos. p. 273-274 (Publicado originalmente em JA 206. Maio/Junho 2002. p. 8-11).
- CARRINGTON, Damian. (2017) 'London breaches annual air pollution limit for 2017 in just five days'. *The Guardian*, 6 de Janeiro de 2017. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2017/jan/06/london-breaches-toxic-air-pollution-limit-for-2017-in-just-five-days> [consultado em: 07.01.2017]

- CARRINGTON, Damian. (2016b) 'How the domestic chicken rose to define the Anthropocene'. *The Guardian*, 31 de Agosto de 2016. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2016/aug/31/domestic-chicken-anthropocene-humanity-influenced-epoch> [consultado em: 27.11.2016]
- CARRINGTON, Damian. (2016a) 'The Anthropocene epoch: scientists declare dawn of human-influenced age'. *The Guardian*, 26 de Agosto de 2016. [online] https://www.theguardian.com/environment/2016/aug/29/declare-anthropocene-epoch-experts-urge-geological-congress-human-impact-earth?CMP=fb_gu [consultado em: 27.11.2016]
- CARRINGTON, Damian. (2014) 'Giving up beef will reduce carbon footprint more than cars, says expert'. *The Guardian*, 21 de Julho de 2014. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2014/jul/21/giving-up-beef-reduce-carbon-footprint-more-than-cars> [consultado em: 27.07.2016]
- CARSON, Rachel. (2000 [1962]) *Silent Spring*. Coleção 'Modern Classics'. Penguin Books.
- CARUS, Felicity. (2010) 'UN urges global move to meat and dairy-free diet'. *The Guardian*, 2 de Junho de 2010. [online] https://www.theguardian.com/environment/2010/jun/02/un-report-meat-free-diet?CMP=share_btn_fb [consultado em: 05.11.2016]
- CARVALHO, Carlos. (2017) 'A Balança Alimentar Portuguesa 2012-2016'. *Cultivar – Cadernos de Análise e Prospetiva n.º 9: Gastronomia*. Setembro 2017. Lisboa, GPP – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral. p. 61-70.
- CASSIDY, Emily S.; WEST, Paul C.; GERBER, James S. & FOLEY, Jonathan A. (2013) 'Redefining agricultural yields: from tonnes to people nourished per hectare'. *Environmental Research Letters*, vol. 8, no. 3 (2013) 034015. p. 1-8. [online] <http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/8/3/034015/meta> [consultado em: 20.11.2016]
- CASTEL-BRANCO, Isabel; SARAIVA, Maria da Graça & NETO, Maria Susana. (1985) 'As hortas urbanas em Lisboa'. *Sociedade e Território n.º 3*, Julho de 1985. p. 100-107.
- CASTELO-BRANCO, Fernando. (1987) 'A Problemática do Conceito de Saloio'. *Revista Municipal*, 2ª série, n.º 22, 4º trimestre. p. 49-57. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/LisboaRevM/N22/N22_master/N22.pdf [consultado em: 18.10.2020]
- CASTELO-BRANCO, Fernando. (1970) 'Saídas de Lisboa no século XVIII'. *Revista Municipal*, ano XXXI, n.º 126/127. p. 15-22. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/RevMunicipal/N126_127/N126_127_item1/P14.html [consultado em: 18.10.2020]
- CASTILHO, Júlio de. (1981 [1893]) *A Ribeira de Lisboa: descrição histórica da margem do Tejo desde a Madre de Deus até Santos-o-Velho*. Volume IV. 4ª edição. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- CASTILHO, Júlio de. (1968 [1893]) *A Ribeira de Lisboa: descrição histórica da margem do Tejo desde a Madre de Deus até Santos-o-Velho*. Volume V. 2ª edição. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- CASTILHO, Júlio de. (1968b) 'Pregões de Lisboa, Música do Coração do Povo'. *Revista Municipal*, n.º 116/117, 1º/2º trimestre. p. 73. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/RevMunicipal/N116_117/N116_117_master/N116_117.pdf [consultado em: 19.10.2020]
- CASTILHO, Júlio de. (1966 [1903]) *Lisboa Antiga: O Bairro Alto. Volume V*. 3ª edição. Dirigida, Revista e Anotada por Gustavo de Matos Sequeira. Lisboa, Oficinas Gráficas da C. M. L.
- CASTILHO, Júlio de. (1962) *Lisboa Antiga: O Bairro Alto. Volume IV*. 3ª edição. Dirigida, Revista e Anotada por Gustavo de Matos Sequeira. Lisboa, Oficinas Gráficas da C. M. L.
- CASTILHO, Júlio de. (1956) *Lisboa Antiga: O Bairro Alto. Volume III*. 3ª edição. Dirigida, Revista e Anotada por Gustavo de Matos Sequeira. Lisboa, Oficinas Gráficas da C. M. L.
- CASTILHO, Júlio de. (1955) *Lisboa Antiga: O Bairro Alto. Volume II*. 3ª edição. Dirigida, Revista e Anotada por Gustavo de Matos Sequeira. Lisboa, Oficinas Gráficas da C. M. L.
- CASTILHO, Júlio de. (1938b) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume XII*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15992-v/hg-15992-v_item4/hg-15992-v_PDF/hg-15992-v_PDF_24-C-R0150/hg-15992-v_0000_capa-capa_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]

- CASTILHO, Júlio de. (1938a) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume XI*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15991-v/hg-15991-v_item4/hg-15991-v_PDF/hg-15991-v_PDF_24-C-R0150/hg-15991-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1937d) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume X*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15990-v/hg-15990-v_item4/hg-15990-v_PDF/hg-15990-v_PDF_24-C-R0150/hg-15990-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1937c) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume IX*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15989-v/hg-15989-v_item4/hg-15989-v_PDF/hg-15989-v_PDF_24-C-R0150/hg-15989-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1937b) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume VIII*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15988-v/hg-15988-v_item4/hg-15988-v_PDF/hg-15988-v_PDF_24-C-R0150/hg-15988-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1937a) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume VII*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15987-v/hg-15987-v_item4/hg-15987-v_PDF/hg-15987-v_PDF_24-C-R0150/hg-15987-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1936c) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume VI*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15986-v/hg-15986-v_item4/hg-15986-v_PDF/hg-15986-v_PDF_24-C-R0150/hg-15986-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1936b) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume V*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15985-v/hg-15985-v_item4/hg-15985-v_PDF/hg-15985-v_PDF_24-C-R0150/hg-15985-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1936a) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume IV*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15984-v/hg-15984-v_item4/hg-15984-v_PDF/hg-15984-v_PDF_24-C-R0150/hg-15984-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1935c) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume III – Conquista de Lisboa aos mouros; documentação e genealogias*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15983-v/hg-15983-v_item4/hg-15983-v_PDF/hg-15983-v_PDF_24-C-R0150/hg-15983-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1935b) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume II – Tomada de Lissibona aos Moiros por el-Rei D. Afonso Henriques*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15982-v/hg-15982-v_item4/hg-15982-v_PDF/hg-15982-v_PDF_24-C-R0150/hg-15982-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1935a) *Lisboa Antiga: Bairros Orientais. Volume I*. 2ª edição. Lisboa, S. Industriais da C. M. L. [online] http://purl.pt/30262/4/hg-15981-v/hg-15981-v_item4/hg-15981-v_PDF/hg-15981-v_PDF_24-C-R0150/hg-15981-v_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 31.08.2019]
- CASTILHO, Júlio de. (1902) ‘Lisboa’. in F. Brüt e Cunha Moraes (dir.). *A arte e a natureza em Portugal: album de fotografias com descrições, clichés originaes, copias em phototypia inalteravel, monumentos, obras d'arte, costumes e paisagens*. Volume Primeiro. Porto, Emilio Biel. [online] http://purl.pt/33636/ea-594-v_9_master/ea-594-v/ea-594-v_PDF/ea-594-v_0000.pdf [consultado em: 27.09.2020]
- CASTILHO, Júlio de. (1893) *A Ribeira de Lisboa: descrição histórica da margem do Tejo desde a Madre de Deus até Santos-o-Velho*. Lisboa, Imprensa Nacional. [online] http://purl.pt/6637/6/hg-7520-v_PDF/hg-7520-v_PDF_24-C-R0150/hg-7520-v_0000_capa1-cap_a_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 12.08.2019]

- CATARINO, Maria Manuela. (2017) ‘Abastecimento e consumo de pescado – alguns aspetos do quotidiano na Lisboa dos séculos XIV e XV’. *Cadernos do Arquivo Municipal: Lisboa Medieval*. 2ª série, nº 8, Julho/Dezembro 2017. Lisboa, Arquivo Municipal de Lisboa/Câmara Municipal de Lisboa. p. 17-35. [online] http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Cadernos/2serie/8/pescado_08.pdf [consultado em: 02.03.2018]
- CAVACO, Carminda. (1973) ‘Abastecimento de Lisboa em hortaliças e frutas. O contributo algarvio’. *Finisterra*, vol. 8, nº 15. p. 256-292. [online] <https://revistas.rcaap.pt/finisterra/article/view/2404> [consultado em: 20.10.2019]
- CAVACO, Cristina. (coord.) (2016) *Habitat III – Relatório Nacional Portugal*. Lisboa, Direção-Geral do Território. [online] http://habitatiii.dgterritorio.pt/sites/default/files/ficheiros_publicos/PT_UN-HabitatIII_NationalReport_2016_08_04_PT.pdf [consultado em: 12.03.2017]
- CBD - Secretariat of the Convention on Biological Diversity. (2016) *About the Nagoya Protocol*. [online] <https://www.cbd.int/abs/about/> [consultado em: 24.10.2016]
- CBD - Secretariat of the Convention on Biological Diversity. (2010) *Nagoya Protocol on Access to Genetic Resources and the Fair and Equitable Sharing of Benefits Arising from their Utilization to the Convention on Biological Diversity – Text and Annex*. [online] <https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/nagoya-protocol-en.pdf> [consultado em: 24.10.2016]
- CBD - Secretariat of the Convention on Biological Diversity. (2000a) *Sustaining Life on Earth: How the Convention on Biological Diversity promotes Nature and Human Well-being*. [online] <https://www.cbd.int/doc/publications/cbd-sustain-en.pdf> [consultado em: 24.10.2016]
- CBD - Secretariat of the Convention on Biological Diversity. (2000b) *Cartagena Protocol on Biosafety to the Convention on Biological Diversity*. [online] <https://www.cbd.int/doc/legal/cartagena-protocol-en.pdf> [consultado em: 24.10.2016]
- CCDR-LVT, ICS & AML (eds). (2022) *FoodLink – Rede para a Transição Alimentar na Área Metropolitana de Lisboa: Enquadramento Estratégico*. Lisboa, Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo, Instituto de Ciências Sociais – Universidade de Lisboa e Área Metropolitana de Lisboa. [online] https://www.ccdr-lvt.pt/wp-content/uploads/2022/08/Relatorio-Enquadrador-FoodLink_04_07_2022.pdf [consultado em: 04.08.2022]
- CELEIRO. (2022) *Sobre o Celeiro*. [online] <https://www.celeiro.pt/sobre-o-celeiro> [consultado em: 02.11.2022]
- CEREJEIRO, Paula & COELHO, Rita Pinto. (2022) ‘Agricultura na Cidade’. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 42-49.
- CEREJEIRO, Paula; BARBOSA, Rita Duarte & PINA, Susana. (2022) ‘Abastecimentos Alternativos’. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 22-25.
- CEREJEIRO, Paula & PINA, Susana. (2022a) ‘História de Mercados’. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 26-29.
- CEREJEIRO, Paula & PINA, Susana. (2022b) ‘Guardiões de Sementes’. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 58-65.
- CERTOMÀ, Chiara. (2015) ‘Critical Urban Gardening’. *RCC Perspectives No. 1*, ‘Think Global, Eat Local: Exploring Foodways’. p. 13-18. Rachel Carson Center. [online] <https://www.jstor.org/stable/26241301?seq=1> [consultado em: 30.05.2022]
- CEU – Council for European Urbanism. (2009) *Oslo Declaration: Climate Change and Urban Design*. [online] <http://www.ceunet.org/oslo-declaration-8-june-2009/> [consultado em: 15.03.2019]
- CFS – Committee on World Food Security. (2015) *Global Strategic Framework for Food Security & Nutrition (GSF)*. [online] <http://www.fao.org/3/AV031e.pdf> [consultado em: 15.12.2016]
- CHAIT, Jennifer. (2019) ‘Largest Organic Retailers in North America’. *The Balance*, 20 de Novembro de 2019. [online] <https://www.thebalancesmb.com/organic-retailers-in-north-america-2011-2538129> [consultado em: 05.03.2020]
- CHAMPIONS 12.3. (2016) *SDG Target 12.3 on Food Loss and Waste: 2016 Progress Report*. [online] https://champs123blog.files.wordpress.com/2016/09/sdg-target-12-3-progress-report_2016.pdf [consultado em: 20.12.2016]
- CHASQUEIRA, Luís. (1994) ‘O Caminho de Ferro e o Serviço Tranvia nos Arredores de Lisboa’. in Sociedade Lisboa 94. *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da*

- cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes e serviços, dos espaços sociais e públicos.* Catálogo da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte. p. 211-219.
- CHILDE, V. Gordon. (1950) 'The Urban Revolution'. *The Town Planning Review* 21 (1). Abril 1950. p. 3-17. [online] <http://faculty.washington.edu/plape/citiesaut11/readings/Childe-urban%20revolution%201950.pdf> [consultado em: 18.02.2014]
- CHILDE, V. Gordon. (1936) 'The Neolithic Revolution'. in V. Gordon Childe. *Man Makes Himself*. Nottingham, Spokesman Books. [online] www.uni-kiel.de/ufg/dateien/dateien_studium/Archiv/201011_furholt_hinz_lesenswert/02_sitzung/Childe_1936_NeolithicRevolution.pdf [consultado em: 18.02.2014]
- CHRISAFIS, Angelique. (2016) 'French law forbids food waste by supermarkets'. *The Guardian*, 4 de Fevereiro de 2016. [online] https://www.theguardian.com/world/2016/feb/04/french-law-forbids-food-waste-by-supermarkets?CMP=fb_gu [consultado em: 18.02.2016]
- CIATI, Roberto & RUINI, Luca. (2012) 'Double Pyramid: Healthy Food for People and Sustainable for the Planet'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 280-293. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- CITTASLOW. (2021) *Cittaslow Manifesto*. [online] <https://www.cittaslow.org/content/cittaslow-manifesto> [consultado em: 18.09.2021]
- CLARK, Greg. (2016) 'How cities took over the world: a history of globalisation spanning 4,000 years'. *The Guardian*, 1 de Dezembro de 2016. [online] <https://www.theguardian.com/cities/2016/dec/01/how-cities-took-over-the-world-a-history-of-globalisation-spanning-4000-years> [consultado em: 08.03.2019]
- CMCDA – Comissariado Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar. (2015) *Plano Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar*. Janeiro de 2015. [online] <http://www.am-lisboa.pt/documentos/1422202634d1vsm9yc5jk49rt5.pdf> [consultado em: 20.11.2016]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2022) *Ambiente/ Estrutura Ecológica/ Parques Hortícolas Municipais*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] <https://www.lisboa.pt/cidade/ambiente/estrutura-ecologica/parques-horticol> [consultado em: 13.07.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2021a) *Parques Hortícolas Municipais: Normas de Acesso e Utilização das Hortas Urbanas*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] https://www.lisboa.pt/fileadmin/cidade_temas/ambiente/estrutura_ecologica/documentos/Normas_de_Acesso_e_Utilizacao_Parques_Horticol_Municipais.pdf [consultado em: 19.05.2021]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2021b) *Projeto Horta na Escola - candidaturas*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <https://informacoeseservicos.lisboa.pt/servicos/detalhe/projeto-horta-na-escola-candidaturas> [consultado em: 09.08.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2021c) *Pomar no Monsanto recebe as primeiras árvores*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <https://www.lisboa.pt/atualidade/noticias/detalhe/pomar-no-monsanto-recebe-as-primeiras-arvores> [consultado em: 29.08.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2020a) *Levantamento do Património Vegetal Cultivado nos Parques Hortícolas de Lisboa*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, Pelouro do Ambiente, Estrutura Verde, Clima e Energia.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2020b) *Horta na Escola*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] https://www.lisboa.pt/fileadmin/cidade_temas/ambiente/residuos_reciclagem/documentos/Horta_na_Escola_1.pdf [consultado em: 09.08.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2018a) *Escola de Jardinagem: Cursos: Programa 2018*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://www.cm-lisboa.pt/viver/educacao/fora-da-escola/escola-de-jardinagem/formacao/cursos-e-workshops> [consultado em: 11.12.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2018b) *Parques Hortícolas Municipais*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://www.cm-lisboa.pt/viver/ambiente/parques-horticol> [consultado em: 11.12.2018]

- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2018c) *Mercado do Lumiar especializado em produtos biológicos*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://www.cm-lisboa.pt/viver/comercio/atualidade/detalhe/article/mercado-do-lumiar-especializado-em-produtos-biologicos> [consultado em: 11.12.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2017a) *Lisboa, uma cidade para as pessoas*. Balanço do Mandato 2013/2017. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/relatorio_cml_2017_web [consultado em: 11.12.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2017b) *EMAAC 2017: Estratégia Municipal de Adaptação às Alterações Climáticas de Lisboa*. Fevereiro de 2017. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] https://www.lisboa.pt/fileadmin/cidade_temas/ambiente/qualidade_ambiental/EMMAC/EMAAC_2017.pdf [consultado em: 19.05.2020]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2016a) *Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, Unidade de Coordenação Territorial, Departamento de Estruturas de Proximidade e Espaço Público, Divisão de Promoção e Dinamização Local.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2016b) *Plano Municipal de Gestão de Resíduos do Município de Lisboa [2015-2020]*. Câmara Municipal de Lisboa, Direção Municipal de Higiene Urbana, Departamento de Higiene Urbana. [online] https://www.lisboa.pt/fileadmin/cidade_temas/ambiente/residuos_reciclagem/documentos/Plano_municipal_gestao_residuos_2015_2020.pdf [consultado em: 04.08.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2015a) *Biodiversidade na cidade de Lisboa: Uma estratégia para 2020*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/biodiversidade_estrat_2020 [consultado em: 11.12.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2015b) ‘Refeições Escolares Saudáveis’. *Revista Lisboa* nº 13, Abril de 2015. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. p. 5. [online] https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/biodiversidade_estrat_2020 [consultado em: 12.12.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2015c) *Plano de Ação Local para a Biodiversidade em Lisboa*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] https://www.lisboa.pt/fileadmin/cidade_temas/ambiente/biodiversidade/documentos/Plano_Acao_Biodiversidade_Lisboa_2020.pdf [consultado em: 26.05.2021]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2013) *Lisboa, uma cidade para as pessoas*. Balanço do Mandato 2009/2013. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/af_publicacao_antcosta_web_short/76 [consultado em: 11.12.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2012a) *Regulamento do Plano Diretor Municipal de Lisboa*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] https://informacoeseservicos.lisboa.pt/fileadmin/download_center/normativas/regulamentos/urbanismo/Regulamento_PDM.pdf [consultado em: 11.11.2020]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2012b) *Plano Diretor Municipal (PDM): Elementos constituintes*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. [online] <https://www.lisboa.pt/cidade/urbanismo/planeamento-urbano/plano-diretor-municipal/antecedentes> [consultado em: 13.02.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (2005) *Levantamento da Planta de Lisboa: 1904-1911*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, Direção Municipal de Cultura, Arquivo Municipal de Lisboa.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1999) *Do Saldanha ao Campo Grande: Os originais do Arquivo Municipal de Lisboa*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, Departamento de Património Cultural/Arquivo Municipal de Lisboa.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1994a) *Lisboa Ribeirinha*. Catálogo da exposição homónima. Lisboa 94 – Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1994b) *7 Olhares*. Sociedade Lisboa 94. Lisboa 94 – Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte.

- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1993) *Provas Originais 1858-1910*. Catálogo da exposição do Arquivo Fotográfico. Lisboa, Arquivo Fotográfico.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1926) *[Edital referente à fixação do limite de talhos na cidade]*. 25 de Novembro de 1926. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=1673075&type=PCD> [consultado em: 17.05.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1910) *Actas das Sessões da Câmara Municipal de Lisboa. Ano de 1910*. Lisboa, Imprensa Municipal. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/ActasSCML/1910/1910_master/ActasdasSessoesdaCML1910.pdf [consultado em: 27.01.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1909) *Actas das Sessões da Câmara Municipal de Lisboa. Ano de 1909*. Lisboa, Imprensa Municipal. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/ActasSCML/1909/1909_master/Actas_1909.pdf [consultado em: 27.01.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1908a) *Actas das Sessões da Câmara Municipal de Lisboa. Ano de 1908*. Lisboa, Imprensa Municipal. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/ActasSCML/1908/ActasSCML_master/Actas_1908.pdf [consultado em: 27.01.2018]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1908b) *[Edital da Câmara Municipal de Lisboa a publicitar a alteração da tabela de 24 de dezembro de 1907, para venda de carne de vaca nos talhos de Lisboa]*. 24 de Março de 1908. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=3713198&type=PCD> [consultado em: 17.05.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1907a) *[Edital da Câmara Municipal de Lisboa a publicitar a Postura aprovada em 18 de abril de 1907, sobre o abastecimento de carne à cidade]*. 25 de Abril de 1907. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=3713177&type=PCD> [consultado em: 17.05.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1907b) *[Edital da Câmara Municipal de Lisboa a publicitar que a partir do dia 27 de abril de 1907 seria colocado em execução o novo regime para abastecimento de carnes à cidade, bem como as condições em que o mesmo seria feito]*. 8 de Abril de 1907. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=3713173&type=PCD> [consultado em: 17.05.2022]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1886) *Regulamento para o Mercado da Praça da Figueira: aprovado pela Câmara Municipal de Lisboa e pela Comissão Executiva da Junta Geral do Districto de Lisboa*. Lisboa, Typ. da Papelaria Progresso.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1878) *Edital da Câmara Municipal de Lisboa a publicitar que a venda de leite, em determinadas praças da cidade, apenas poderia ser realizada desde o romper do dia até às dez horas da manhã*. Documento PT/AMLSB/CMLSBAH/CHC/011/014/0101. Arquivo Municipal de Lisboa. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=3743658&AplicacaoID=1&Pagina=101&Linha=1&Coluna=1> [consultado em: 17.10.2020]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1871a) Regulamento da feira e mercado annual de Belém: adoptado pela Câmara em 15 de Outubro de 1869. Lisboa, Ajuda, Typ. Belenense.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1871b) Regulamento do mercado de peixe, fructa e hortaliças em Alcântara: adoptado pela Câmara em 26 de Dezembro de 1870. Lisboa, Ajuda, Typ. Belenense.
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1863a) *Edital da Câmara Municipal de Lisboa a publicitar os locais da cidade destinados a quem procura trabalho, às praças de aluguer de trens para transporte de pessoas, géneros e mercadorias, bem como à venda de leite, perus, cordeiros, alimento para gado, ferro velho e cavalgadas, entre outros*. Documento PT/AMLSB/CMLSBAH/CHC/011/013/0021. Arquivo Municipal de Lisboa. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=3743413&AplicacaoID=1&Pagina=21&Linha=1&Coluna=1> [consultado em: 17.10.2020]
- CML – Câmara Municipal de Lisboa. (1863b) *Edital da Câmara Municipal de Lisboa que publicita a Postura de 30 de julho de 1863, referente ao trânsito de veículos, pessoas e animais, bem como outras disposições relativas a atividades na via pública na cidade de Lisboa]*. Documento PT/AMLSB/CMLSBAH/CHC/011/013/0018. Arquivo Municipal de Lisboa. [online]

- <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/xarqdigitalizacaocontent/PaginaDocumento.aspx?DocumentoID=3740710&AplicacaoID=1&Pagina=18&Linha=1&Coluna=1> [consultado em: 17.10.2020]
- CML/DMAC – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Abastecimento e Consumo. (2000) *O Abastecimento de Carne à Cidade de Lisboa*. Lisboa, CML/DMAC.
- CML/DMAC – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Abastecimento e Consumo. (1996) *Mercado de Arroios*. Texto de Emília Maria Velasco. Lisboa, CML/DMAC.
- CML/DMAC – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Abastecimento e Consumo. (1995) *Mercado de Campo de Ourique*. Lisboa, CML/DMAC.
- CML/DMAC – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Abastecimento e Consumo. (1992) *Mercado de Santa Clara*. Texto de Emília Maria Velasco. Lisboa, CML/DMAC.
- CML/DMAC – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Abastecimento e Consumo. (1991) *Mercado 24 de Julho*. Texto de José Alberto Maio. CML/DEUC.
- CML/DMAE – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Actividades Económicas. (2004) *Evolução do Comércio a Retalho Alimentar na Cidade de Lisboa entre 1995 e 2002*. Coordenação de Brígida Santos.
- CML/DMPU – Câmara Municipal de Lisboa, Departamento de Planeamento Urbano. (2009) *REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território*. Câmara Municipal de Lisboa, Departamento de Planeamento Urbano. [online] https://www.lisboa.pt/fileadmin/cidade_temas/urbanismo/planeamento_urbano/estudos_planos/REOT/reot_relatorio_julho_2009.pdf [consultado em: 17.02.2018]
- CML/DMU – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Urbanismo. (2016) *REOT 2015: Relatório do Estado do Ordenamento do Território*. Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Urbanismo, Departamento de Planeamento. [online] http://www.cm-lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Urbanismo/urbanismo/planeamento/reot/1/REOT_texto.pdf [consultado em: 17.02.2018]
- CNCDA – Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar. (2017) *Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar*. República Portuguesa. [online] <http://www.gpp.pt/images/MaisGPP/Iniciativas/CNCDA/ENCDA.pdf> [consultado em: 06.11.2017]
- COELHO, Inês Duarte. (2022) ‘Hortas Escolares: Mexer na Terra e Aprender a Comer’. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 52-53.
- COHEN, Nevin. (2019) ‘Integrating upstream determinants and downstream food metrics’. in Alison Blay-Palmer, Damien Conaré, Ken Meter, Amanda Di Battista & Carla Johnston (eds). *Sustainable Food System Assessment: Lessons from Global Practice*. Londres, Routledge. p. 216-233. [online] <https://www.taylorfrancis.com/books/oa-edit/10.4324/9780429439896/sustainable-food-system-assessment-alison-blay-palmer-damien-conar%C3%A9-ken-meter-amanda-di-battista-carla-johnston> [consultado em: 19.12.2019]
- COHEN, Nevin. (2018a) ‘Feeding or Starving Gentrification: The Role of Food Policy’. *CUNY – Urban Food Policy Institute*, 27 de Março de 2018. [online] <http://www.cunyurbanfoodpolicy.org/news/2018/3/27/feeding-or-starving-gentrification-the-role-of-food-policy> [consultado em: 19.03.2019]
- COHEN, Nevin. (2018b) ‘Unintentional food zoning: A case study of East Harlem, New York’. in Yves Cabannes & Cecilia Marocchino (eds). *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. p. 312-333. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]
- COHEN, Nevin. (2017) ‘10 Reasons for Regional Food Planning’. *CUNY – Urban Food Policy Institute*, 19 de Janeiro de 2017. [online] http://www.cunyurbanfoodpolicy.org/news/2017/1/17/10-reasons-for-regional-food-planning?utm_content=583ce973c0eb70055e892434939aa6bd&utm_campaign=January%20New%20letter&utm_source=Robly.com&utm_medium=email [consultado em: 16.03.2019]
- COMITÉ DAS REGIÕES. (2011) ‘Parecer do Comité das Regiões sobre Sistemas alimentares locais’. *Jornal Oficial da União Europeia*, C 104/1. [online] <http://eur->

- lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:104:0001:0006:PT:PDF [consultado em: 25.10.2016]
- CONSANP – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. (2021) *Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (ENSANP)*. Resolução do Conselho de Ministros. Diário da República, 1ª série, nº 178. p. 10-46. [online] <https://dre.pt/application/file/a/171095060> [consultado em: 18.09.2021]
- CONTRERAS, Jesús. (2013) ‘Dieta mediterrânica: da necessidade como virtude à virtude como necessidade’. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 212-229. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- CONTRERAS, Jesús. (2004) ‘Mercados del Mediterráneo’. in Joseph Anglí, et al. *Mercados del Mediterráneo*. Barcelona, Lunwerg Editores.
- CONVENÇÃO EUROPEIA DA PAISAGEM. (2005) *Convenção Europeia da Paisagem. Decreto-Lei nº 4/2005*. [online] <http://www.gddc.pt/siii/docs/dec4-2005.pdf> [consultado em: 03.05.2016]
- CORREIA, Augusto Manuel & CABRAL, Maria Hermínia. (2013) ‘Do desenvolvimento à alimentação e da alimentação ao desenvolvimento’. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 92-94. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- CORVO, Paolo. (2015) *Food Culture, Consumption and Society*. Nova Iorque, Palgrave Macmillian.
- COST – Action Urban Agriculture Europe. (2013a) *Barcelona Declaration on Urban Agriculture and the Common Agricultural Policy*. [online] http://www.urban-agriculture-europe.org/files/130624_barcelona_declaration_on_urban_agriculture.pdf [consultado em: 08.07.2014]
- COST – Action Urban Agriculture Europe. (2013b) *COST Action Urban Agriculture Europe: Documentation of 2nd Working Group Meeting*. Castelldefels, Barcelona. 12-15 March 2013. Barcelona, Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB). [online] http://www.urbanagricultureeurope.la.rwth-aachen.de/files/131008_cost_uae_barcelona_2013_low.pdf [consultado em: 08.07.2014]
- COSTA, Alexandre. (2021) ‘Pomar municipal de Lisboa já está ‘a crescer’ em Monsanto’. *Smart Cities*, 17 de Março de 2021. [online] <https://smart-cities.pt/noticias/pomar-miradouro-lisboa-1703/> [consultado em: 22.08.2022]
- COSTA, Ana Rita. (2019) ‘O comércio tradicional local de produtos nacionais terá uma década de ouro pela frente’. *Vida Rural*, 19 de Fevereiro de 2019. [online] <https://www.vidarural.pt/sem-categoria/o-comercio-tradicional-local-de-produtos-nacionais-tera-uma-decada-de-ouro-pela-frente/> [consultado em: 02.05.2022]
- COSTA, António Carvalho da. (1712) *Corografia portuguesa e descripçam topografica do famoso Reyno de Portugal, com as noticias das fundações das cidades, villas, & lugares, que contem; varões illustres, geologias das familias nobres, fundações de conventos, catalogos dos Bispos, antiguidades, maravilhas da natureza, edificios, & outras curiosas observaçoens*. Tomo III. Lisboa, Oficina de Valentim da Costa Deslandes. [online] <https://purl.pt/434> [consultado em: 08.07.2021]
- COSTA, Bernardino Camilo Cincinato da & CASTRO, D. Luiz de. (1900) *Le Portugal au point de vue agricole*. Comissão da Exposição Universal de 1900 de Paris. Lisboa, Imprensa Nacional. [online] <https://archive.org/details/leportugalaupoin00cost> [consultado em: 28.07.2018]
- COSTA, Joana. (2014) ‘Nações Unidas aprendem com Portugal a combater desperdício alimentar’. *Rádio Renascença*, 14 Abril 2014. [online] http://rr.sapo.pt/informacao_detalhe.aspx?did=144928 [consultado em: 25.07.2016]
- COSTA, J. Almeida & MELO, A. Sampaio. (coord.) (s.d.) *Dicionário da Língua Portuguesa*. 6ª edição. Porto, Porto Editora.
- COSTA, Pedro Campos, & PINTO, Eduardo Costa. (ed.) (2015) *Sete Círculos/Seven Circles*. Porto, Circo de Ideias.

- COSTIGAN, Ellie. (2020) “We’ve got used to this thing called cheap food, which doesn’t exist. We’ve created an illusion. — Interview with Carolyn Steel”. *Market Life*, Issue 49, 30 de Abril de 2020. p. 24-27. [online] https://issuu.com/lscpublishing/docs/ml_issue49/24 [consultado em: 14.06.2020]
- COWSPIRACY. (2014) *Cowspiracy: The Facts*. [online] <http://www.cowspiracy.com/facts/> [consultado em: 06.11.2016]
- COZINHA POPULAR DA MOURARIA. (2022a) Projeto Um Jardim para Todos. [online] <https://cozinhapopular.editorx.io/substancia> [consultado em: 28.08.2022]
- COZINHA POPULAR DA MOURARIA. (2022b) *Projeto Substância*. [online] <https://cozinhapopular.editorx.io/substancia> [consultado em: 28.08.2022]
- CRAWFORD, Margaret. (2016) ‘Productive Urban Environments’. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurique, Lars Müller Publisher. p. 148-149.
- CRONON, William. (1992) *Nature’s Metropolis*. Nova Iorque, W. W. Norton & Company.
- CROOK, Lizzie. (2019) ‘Undulating rooftop farm terraces will top food market designed by MVRDV for Taiwan’. *Dezeen*, 8 de Março de 2019. [online] <https://www.dezeen.com/2019/03/08/mvrdv-rooftop-farm-tainan-xinhua-fruit-vegetable-market-taiwan/> [consultado em: 18.09.2021]
- CROUCH, David & WARD, Colin. (1988) *The Allotment: Its Landscape and Culture*. Londres, Faber and Faber.
- CRUTZEN, Paul J. (2002) ‘Geology of mankind: the Anthropocene’. *Nature* 415 (23). p. 23. [online] <http://www.geo.utexas.edu/courses/387h/PAPERS/Crutzen2002.pdf> [consultado em: 18.12.2016]
- CRUTZEN, Paul J. & STOERMER, Eugene F. (2000) ‘The ‘Anthropocene’. *Global Change Newsletter, IGBP Newsletter* 41, Maio de 2000. p. 17-18. [online] <http://www.igbp.net/download/18.316f18321323470177580001401/NL41.pdf> [consultado em: 18.02.2014]
- CRUZ, Maria Alfreda. (1973) *A Margem Sul do Estuário do Tejo: Factores e Formas de Organização do Espaço*. Montijo, Gazeta do Sul.
- CUNHA, Arlindo. (2013) ‘A PAC e a globalização dos mercados agroalimentares’. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 33-46. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- CUNNINGHAM, Jenny. (2018) ‘Hungry for change: urban foragers take the law into their own hands’. *The Guardian Cities*, 7 de Agosto de 2018. [online] <https://www.theguardian.com/cities/2018/aug/07/hungry-for-change-urban-foragers-take-the-law-into-their-own-hands> [consultado em: 16.08.2018]
- CUSTÓDIO, Jorge. (1994a) ‘As Infraestruturas: os canais de Lisboa’. in Sociedade Lisboa 94. *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes e serviços, dos espaços sociais e públicos*. Catálogo da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte. p. 93-149.
- CUSTÓDIO, Jorge. (1994b) ‘Reflexos da Industrialização na fisionomia e vida da cidade’. in Irisalva Moita. (ed.) *O Livro de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte. p. 435-492.
- CUTIERU, Andreea. (2021) ‘MVRDV desenvolve catálogo com soluções para requalificar coberturas de edifícios’. *ArchDaily Brasil*, 24 de Junho de 2021. [online] <https://www.archdaily.com.br/br/963650/mvrdv-desenvolve-catalogo-com-solucoes-para-requalificar-coberturas-de-edificios> [consultado em: 16.09.2021]
- DANTAS, Júlio. (1969) *Lisboa dos nossos avós*. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- DARAGAH, Borzou. (2018) ‘This one has heat stress’: The shocking reality of live animals’ exports’. *The Guardian*, 30 de Julho de 2018. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2018/jul/30/this-one-has-heat-stress-the-shocking-reality-of-live-animal-exports> [consultado em: 16.08.2018]
- DAVEAU, Suzanne. (1998) *Portugal Geográfico*. 2ª edição. Lisboa, Edições João Sá da Costa.

- DAVICO, Rosalba. (1986) 'População'. *Enciclopédia Einaudi 8: Região*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 190-261.
- DAVIS, Kingsley. (2009) 'The Urbanization of the Human Population'. in Richard T. LeGates & Frederic Stout. *The City Reader*. 4ª edição reimpressa. Coleção 'Urban Reader Series'. Nova Iorque, Routledge. p. 17-26.
- DAVIS, Kingsley. (1969) 'The Rise and Growth of Cities'. in Harold M. Mayer & Clyde F. Kohn (eds.) *Readings in urban geography*. Chicago, The University of Chicago Press. p. 57-68.
- DAVIS, Mitchell. (2015) 'Sitopia 2050'. in *Log 34: The Food Issue*. Spring/Summer 2015. Nova Iorque, Anyone Corporation. p. 17-19.
- DANDENAULT, Germain. (1976) 'Capítulo 8: Ecología humana, ética y metafísica'. in Georges Edouard Bourgoignie. *Perspectivas en Ecología Humana*. Tradução do francês de Pedro Fernandez Martin. Coleção Nuevo Urbanismo nº 17. Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local. Edição original de 1972.
- DANISH ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY. (2005) *Denmark's Fourth National Communication on Climate Change under the United Nations Framework Convention on Climate Change*. Environmental Protection Agency, Danish Ministry of the Environment, Copenhagen, Denmark. [online] <http://unfccc.int/resource/docs/natc/denn4.pdf> [consultado em: 18.11.2016]
- DE CUNTO, Anja; TEGONI, Cinzia; SONNINO, Roberta; MICHEL, Cécile & LAJILI-DJALAI, Feyrouz. (2017) *Food in Cities: study on innovation for sustainable and healthy production, delivery, and consumption of food in cities*. European Commission, European Union. [online] http://ec.europa.eu/research/openvision/pdf/rise/food_in_cities.pdf [consultado em: 04.08.2018]
- DE CUNTO, Anja; TEGONI, Cinzia; SONNINO, Roberta & MICHEL, Cécile. (2017) *Food in Cities: study on innovation for sustainable and healthy production, delivery, and consumption of food in cities*. First report: Mapping innovative urban food strategies designed to promote the production, delivery and consumption of sustainable and healthy food. European Commission, European Union. [online] <https://nws.euocities.eu/MediaShell/media/20170606Mappingcitiesactivitiesintheareaoffood.pdf> [consultado em: 14.08.2021]
- DE LA SALLE, Janine. (2019) 'Great food streets: planning and design for urban magnetism in post-agricultural cities'. *Urban Design International* 24. p. 118-128. [online] <https://link.springer.com/article/10.1057/s41289-019-00094-6> [consultado em: 28.08.2020]
- DE ROO, Gert & MILLER, Donald. (eds.) (2000) 'Introduction: Compact Cities and Sustainable Development'. in *Compact Cities and Sustainable Urban Development: A critical assessment of policies and plans from an international perspective*. Coleção Urban Planning and Environment. Aldershot, Ashgate. p. 1-16.
- DEL DEBBIO, Flora. (2020a) *Paesaggi Agricoli Ritrovati. Vivere insieme lo spazio urbano a partire dal cibo. Il caso di Lisbona*. Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura. Universidade Autónoma de Lisboa, Departamento de Arquitectura.
- DEL DEBBIO, Flora. (2020b) 'Agricultura urbana em Lisboa: uma leitura histórica e uma perspetiva de futuro'. *Estudo Prévio 18*. Lisboa, CEA/UAL - Centro de Estudos de Arquitetura, Cidade e Território da Universidade Autónoma de Lisboa. p. 37-56. [online] <https://doi.org/10.26619/2182-4339/18.5> [consultado em: 18.03.2021]
- DE SOLIER, Isabelle. (2013) *Food and the Self: Consumption, Production and Material Culture*. Nova Iorque, Bloomsbury.
- DELEUZE, Gilles & GUATTARI, Felix. (2016) *Rizoma*. Tradução do francês de Sousa Dias. 1ª edição. Lisboa, Documenta.
- DELGADO, Cecília. (coord.) (2020) *Alimentar Boas Práticas: Da Produção ao Consumo Sustentável 2020*. Lisboa, CICS.NOVA - Centro Interdisciplinar de Ciências Sociais. FCSH, Universidade Nova de Lisboa.
- DELGADO, Cecília. (2018) 'Integrating food distribution and food accessibility into municipal planning: Achievements and challenges of a Brazilian metropolis, Belo Horizonte'. in Yves Cabannes & Cecilia Marocchino. (eds.) *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. p. 209-228. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]

- DELGADO, Cecília. (2017) 'Mapping urban agriculture in Portugal: Lessons from practice and their relevance for European post-crisis contexts'. *Moravian Geographical Reports* 25 (3). p. 139-153. [online] <https://www.degruyter.com/downloadpdf/j/mgr.2017.25.issue-3/mgr-2017-0013/mgr-2017-0013.pdf> [consultado em: 28.01.2018]
- DELGADO, Christopher; ROSEGRANT, Mark; STEINFELD, Henning; EHUI, Simeon & COURBOIS, Claude. (1999) *Livestock to 2020: The Next Food Revolution*. Food, Agriculture and the Environment Discussion Paper 28. International Food Policy Research Institute, Food and Agriculture Organization of the United Nations, International Livestock Research Institute. Roma, FAO. [online] <http://www.fao.org/ag/AGAinfo/resources/documents/lvst2020/20201.pdf> [consultado em: 27.11.2016]
- DELGADO, Maria Helena de Brito Lopes Sintra. (2010) *A arquitectura do ferro em Lisboa, séculos XIX e XX: os elevadores e os mercados na cidade em metamorfose*. Volume I, II e III. Tese de Doutoramento em Arquitectura, História da Arquitectura. Lisboa, Universidade Técnica de Lisboa, Faculdade de Arquitectura.
- DELOITTE. (2021) *Retail Trends 2021: Following a year like no other*. [online] <https://www2.deloitte.com/uk/en/pages/consumer-business/articles/retail-trends.html> [consultado em: 12.05.2021]
- DELOITTE. (2018) *Global Powers of Retailing 2018: Transformative change, revigorated commerce*. Relatório Deloitte. [online] <https://www2.deloitte.com/global/en/pages/consumer-business/articles/global-powers-of-retailing.html> [consultado em: 22.07.2018]
- DEMENOIS, Julien; CHABOUD, Géraldine & BLANFORT, Vincent. (2019) 'Food Systems Emission and Climate Change Consequences'. in FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. *Food Systems at Risk: New Trends and Challenges*. p. 35-38. [online] <http://www.fao.org/3/ca5724en/ca5724en.pdf> [consultado em: 23.01.2021]
- DEMOGRAPHIA. (2011) *Demographia World Urban Areas – 7th annual edition*.
- DENCKLA, Derek A. (2013) 'Using slow money to farm the city'. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds) *Farming the City: Food as a Tool for Today's Urbanization*. CITIES/ trancity^xvaliz. p. 52-57.
- DESERTO, Jorge & PEREIRA, Susana da Hora Marques. (2016) *Estrabão, Geografia. Livro III: introdução, tradução do grego e notas*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume. [online] <https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/39957/1/Estrabao.pdf> [consultado em: 18.10.2019]
- DESIGNBOOM. (2021) 'MVRDV unveils rooftop catalogue with 130 ideas to repurpose empty urban spaces'. *DesignBoom*, 22 de Junho de 2021. [online] <https://www.designboom.com/architecture/mvrdv-catalogue-new-uses-empty-rooftops-netherlands-06-22-2021/> [consultado em: 17.09.2021]
- DESPOMMIER, Dickson. (2009) 'The Rise of Vertical Farms'. *Scientific American*, Novembro de 2009. p. 32-39. [online] https://www.researchgate.net/publication/38052439_The_Rise_of_Vertical_Farms [consultado em: 17.09.2019]
- DEWEY, Caitlin. (2017) 'The surprising number of American adults who think chocolate milk comes from brown cows'. *The Washington Post*, 15 de Junho de 2017. [online] https://www.washingtonpost.com/news/wonk/wp/2017/06/15/seven-percent-of-americans-think-chocolate-milk-comes-from-brown-cows-and-thats-not-even-the-scary-part/?utm_term=.4a2be668a3d6 [consultado em: 17.06.2017]
- DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (2017) *A Produção Biológica: Dados e evolução em Portugal, Medidas de apoio 2007-2020, Planos de ação*. DSPAA/Divisão de Qualidade e Recursos Genéticos. [online] http://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/mpb/AB_Dados_tendencias_2015.pdf [consultado em: 17.11.2017]
- DGAV – Direção Geral de Alimentação e Veterinária. (2021) *Catálogo Nacional de Variedades: Espécies Agrícolas e Hortícolas*. [online] https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/08/CNV_2021_rev3DSSV_revDPEC_versao3.pdf [consultado em: 19.05.2022]

- DGE – Direcção Geral da Estatística. (1925) *Censo extraordinário da População das Cidades de Lisboa e Porto*. 1 de Dezembro de 1925. Lisboa, Imprensa Nacional. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=66632665&PUBLICACOESstema=55466&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- DGE – Direcção Geral da Estatística. (1913) *Censo da População de Portugal no 1º de Dezembro de 1911*. V Recenseamento Geral da População. Lisboa, Imprensa Nacional. [online] https://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=censos_historia_pt_1911 [consultado em: 12.08.2019]
- DGEPN – Direcção Geral da Estatística e dos Proprios Nacionaes. (1905) *Censo da População do Reino de Portugal no 1º de Dezembro de 1900*. IV Recenseamento Geral da População. Lisboa, Imprensa Nacional. [online] https://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=censos_historia_pt_1900 [consultado em: 12.08.2019]
- DGPC – Direcção Geral do Património Cultural. (2022) *Hortas de Recreio 2021-2022*. [online] <http://patrimoniocultural.gov.pt/pt/agenda/atividades-diversas/hortas-de-recreio-2021-2022/> [consultado em: 02.08.2022]
- DGS – Direcção Geral de Saúde. (2017) *Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável: 2017*. Lisboa, Direcção-Geral da Saúde, 2017.
- DGT – Direcção-Geral do Território. (2019) *A Paisagem no Âmbito Municipal: Orientações metodológicas para a implementação da Convenção Europeia da Paisagem, da Política Nacional de Arquitetura e Paisagem e do Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território*. [online] https://www.dgterritorio.gov.pt/sites/default/files/publicacoes/VFF_G-PDM_Paisagem_26Abril2021.pdf [consultado em: 19.05.2021]
- DGT – Direcção-Geral do Território. (2015) *Cidades Sustentáveis 2020*. Relatório em Processo de Consulta Pública. Abril 2015. [online] http://www.dgterritorio.pt/ordenamento_e_cidades/projetos_em_curso/cidades_sustentaveis_2020/processo_de_consulta_publica/ [consultado em: 04.05.2015]
- DIÁRIO DA REPÚBLICA. (2017) *Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS)*. Despacho n.º 11418/2017, de 29 de dezembro. Diário da República n.º 249/2017, Série II de 2017-12-29. p. 29595-29598. [online] <https://dre.pt/dre/detalhe/despacho/11418-2017-114424591> [consultado em: 27.07.2018]
- DIÁRIO DO GOVERNO. (1964) ‘Portaria n.º 20922, de 21 de novembro’. *Diário do Governo n.º 274/1964*, Série I de 1964-11-21. p. 1637-1640. [online] <https://dre.pt/dre/detalhe/portaria/20922-535273> [consultado em: 19.05.2022]
- DIÁRIO DO GOVERNO. (1904) *Diário do Governo n.º 196*, 3 de Setembro de 1904. DIGIGOV – Diário do Governo Digital 1820-1910. [online] https://digigov.cepese.pt/pt/pesquisa/listbyyearmonthday?ano=1904&mes=9&tipo=a-diario&filename=1904/09/03/D_0196_1904-09-03&pag=1&txt= [consultado em: 14.08.2020]
- DIÁRIO DO GOVERNO. (1856) *Diário do Governo n.º 4*, 4 de Janeiro de 1856. DIGIGOV – Diário do Governo Digital 1820-1910. [online] https://digigov.cepese.pt/pt/pesquisa/listbyyearmonthday?ano=1856&mes=1&tipo=a-diario&filename=1856/01/04/D_0004_1856-01-04&pag=1&txt= [consultado em: 09.05.2022]
- DIAS, Marina Tavares. (1992) *Lisboa Desaparecida: volume 3*. Lisboa, Quimera Editores.
- DIAS, Marina Tavares. (1991) *Lisboa Desaparecida*. 6ª edição. Lisboa, Quimera Editores.
- DIAS, Marina Tavares. (1990) *Lisboa Desaparecida: volume 2*. Lisboa, Quimera Editores.
- DIJSTELBLOEM, Huub. (2012) ‘Food, a Compromised Issue’. in Brigitte van der Sande (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAI Publishers/Stroom Den Haag. p. 58-63.
- DIMICK, Dennis. (2014) ‘Here’s why we haven’t quite figured out how to feed billions more people’. *National Geographic News*, 4 de Outubro de 2014. [online] <http://news.nationalgeographic.com/news/2014/10/141004-agriculture-research-borlaug-food-farming-green-revolution/> [consultado em: 08.04.2017]
- DN – Diário de Notícias. (2016) ‘Esgotamos hoje o orçamento anual dos recursos renováveis da Terra’. *Diário de Notícias*, 8 de Agosto de 2016. [online] <http://www.dn.pt/sociedade/interior/esgotamos->

- hoje-o-orcamento-anual-dos-recursos-renovaveis-da-terra-5327999.html [consultado em: 08.08.2016]
- DODD, George. (1856) *The Food of London: a sketch of the chief varieties, sources of supply, probable quantities, modes of arrival, processes of manufacture, suspected adulteration, and machinery of distribution, of the food for a community of two millions and a half*. Londres, Longman, Brown, Green, and Longmans.
- DOMINGUES, Ana; RIBEIRO, Graça & FOLGOSA, Rita. (2021) ‘Parques Hortícolas Municipais’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 115-119.
- DONOVAN, Jenny; LARSEN, Kirsten & MCWHINNIE, Julie-Anne. (2011) *Food-sensitive planning and urban design: a conceptual framework for achieving a sustainable and healthy food system*. Report commissioned by the National Heart Foundation of Australia -Victorian Division. [online] https://www.healthyfoodaccessstasmania.org.au/wp-content/uploads/2015/12/FoodSensitivePlanning_UrbanDesign_FullReport.pdf [consultado em: 02.12.2022]
- DRECHSEL, Pay & KARG, Hanna. (2018) ‘Food flows and waste^[1]Planning for the dirty side of urban food security’. in Yves Cabannes & Cecilia Marocchino (eds). *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. p. 154-170. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]
- DRESCHER, Axel M. & IAQUINTA, David L. (2002) ‘Urbanization: Linking Development across the Changing Landscape’. *SOFA – Special Chapter on Urbanization*. January 2002. [online] <http://www.fao.org/fileadmin/templates/FCIT/PDF/sofa.pdf> [consultado em: 10.07.2014]
- DSD/UNDESA – Division for Sustainable Development, *United Nations, Department of Economic and Social Affairs*. (2016) *United Nations Conference on Sustainable Development, Rio+20*. [online] <https://sustainabledevelopment.un.org/rio20.html> [consultado em: 18.12.2016]
- DUARTE, Andrea. (2015) ‘Vamos comer insetos em 2050?’. *Oje*, 27 de Fevereiro de 2015. [online] <http://oje.pt/vamos-comer-insetos-em-2050/> [consultado em: 27.02.2015]
- DUARTE, Filomena. (2013) ‘Consumo alimentar: regresso ao passado?’. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 123-138. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- DUBBELING, Marielle. (2015) ‘Editorial: Food on the urban agenda’. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: ‘City Region Food Systems’*. No. 29, May 2015. p. 3-4. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- DUBBELING, Marielle. (2013) *CITYFOOD: Linking Cities on Urban Agriculture and Urban Food Systems*. RUAF Foundation & ICLEI – Local Governments for Sustainability. [online] http://resilient-cities.iclei.org/fileadmin/sites/resilient-cities/files/Full_papers/RUFS_2013_CITYFOOD_12pages_FINAL_hq.pdf [consultado em: 13.02.2014]
- DUBBELING, Marielle & BRACALENTI, Laura. (2018) ‘Rosario: Participatory Design of Spaces for Multifunctional Urban Agriculture’. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 193-199.
- DUBBELING, Marielle; BUCATARIU, Camelia; SANTINI, Guido; VOGT, Carmen & EISENBEIß, Katrin. (2016) *City Region Food Systems and Food Waste Management: Linking Urban and Rural Areas for Sustainable and Resilient Development*. Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH. [online] http://www.ruaf.org/sites/default/files/2016_GIZ%2CFAO%2CRUAF_CityRegionFoodSystems%20and%20FoodWasteManagement_digital_1.pdf [consultado em: 14.01.2017]
- DUBBELING, Marielle & CAREY, Joy. (2018) ‘A City Region Food System Indicator Framework: A new resource for cities’. *Urban Agriculture Magazine 34: ‘Measuring Impact’*. No. 34, May 2018.

- p. 28-30. [online] https://www.ruaf.org/sites/default/files/RUAF_UAM34_p6-9.pdf [consultado em: 19.03.2019]
- DUBBELING, Marielle & SANTINI, Guido. (2018) 'City Region Food System Assessment and Planning'. *Urban Agriculture Magazine* 34: 'Measuring Impact'. No. 34, May 2018. p. 6-9. [online] https://www.ruaf.org/sites/default/files/RUAF_UAM34_p6-9.pdf [consultado em: 19.03.2019]
- DUBBELING, Marielle; SANTINI, Guido; RENTING, Henk; TAGUCHI, Makiko; LANÇON, Louison; ZULUAGA, Juan; PAOLI, Luca de; RODRIGUEZ, Alexandra & ANDINO, Verónica. (2017) 'Assessing and Planning Sustainable City Region Food Systems: Insights from two Latin American Cities'. *Sustainability* 2017, 9, 1455.
- EARTH OVERSHOOT DAY. (2021a) Half of Earth's biocapacity is used to feed us. [online] <https://www.overshootday.org/solutions/food/> [consultado em: 04.08.2021]
- EARTH OVERSHOOT DAY. (2021b) *Foreign Food Frenzy*. [online] <https://www.overshootday.org/food-deficit/> [consultado em: 04.08.2021]
- EARTHSAVE. (2006) *Our Food, Our Future. Making a Difference with every bite: The Power of the Fork!* Earthsave. [online] <http://www.earthsave.org/pdf/ofof2006.pdf> [consultado em: 24.11.2016]
- ECOLOGIST. (2009) 'Visionaries: Carolyn Steel'. *The Ecologist*, 1 de Abril de 2009. [online] <https://theecologist.org/2009/apr/01/visionaries-carolyn-steel> [consultado em: 14.06.2020]
- E-CULTURA. (2017) 'Hortas de Recreio do Museu Nacional do Traje | Inscrições até 22 de Outubro'. [online] <https://www.e-cultura.pt/artigo/22453> [consultado em: 02.08.2022]
- EDIE NEWSROOM. (2015) 'Supermarket food waste: Combined figures revealed for first time'. *Edie Newsroom*, 19 de Janeiro de 2015. [online] <http://www.edie.net/news/5/Supermarket-food-waste--Combined-figures-revealed-for-first-time/> [consultado em: 30.12.2016]
- EEA – European Environment Agency. (2015) *What are the sources of food waste in Europe?* Infografia. 12 de Março de 2015. [online] <http://www.eea.europa.eu/media/infographics/wasting-food-1/view> [consultado em: 24.03.2016]
- EEA – European Environment Agency. (2014) *From production to waste: the food system*. Signals – Living in a changing climate. [online] <https://www.eea.europa.eu/signals/signals-2014/articles/from-production-to-waste-food-system> [consultado em: 22.03.2016]
- EEA – European Environment Agency. (2006) *Urban Sprawl in Europe: the ignored challenge*. Luxemburgo, Publications of the European Communities.
- EEKELLEN, Annemarie de Knecht-Van. (2003) 'From food to leisure: The changing position of the *jardin ouvriers* movement in the Netherlands from 1880 to the present day'. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção 'Studia Fennica Historica' 4. Helsínquia, Finnish Literature Society. p. 118-132.
- EIT FOOD. (2020) *EIT Food Foresight: Impact of COVID-19 on the Food Sector in Southern Europe*. Madrid, EIT Food. [online] <https://www.eitfood.eu/projects/food-foresight> [consultado em: 22.02.2021]
- EIU – Economist Intelligence Unit. (2017) *City Monitor*. [online] <http://foodsustainability.eiu.com/city-monitor/> [consultado em: 04.02.2017]
- EIU – Economist Intelligence Unit. (2016) *Fixing Food: Towards a more sustainable Food System*. Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN). [online] <http://foodsustainability.eiu.com/wp-content/uploads/sites/34/2016/11/Barilla-Fixing-Food.pdf> [consultado em: 04.12.2016]
- ELLEN MACARTHUR FOUNDATION. (2019) *Cities and Circular Economy for Food*. Ellen MacArthur Foundation. [online] https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/CCEFF_Full-report-pages_May-2019_Web.pdf [consultado em: 14.02.2021]
- ELLIOTT, Shannon Brooke. (2010) *Landscape, Kitchen, Table: Compressing the Food Axis to Serve a Food Desert*. Master Thesis in Architecture. University of Tennessee, Knoxville. [online] http://trace.tennessee.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1849&context=utk_gradthes [consultado em: 18.01.2017]
- ELLIS, Erle C.; GOLDEWIJK, Kees Kein; SIEBERT, Stefan; LIGHTMAN, Deborah & RAMANKUTTY, Navin. (2010) 'Anthropogenic transformation of the biomes, 1700 to 2000'.

- Global Ecology and Biogeography* 19. p. 589-606. [online] http://ecotope.org/people/ellis/papers/ellis_2010.pdf [consultado em: 14.01.2014]
- ELLIS, Erle C. & RAMANKUTTY, Navin. (2008) 'Putting people in the map: Anthropogenic Biomes of the world'. *Front Ecol Environ* 6 (8). p. 439-447. [online] http://ecotope.org/people/ellis/papers/ellis_2008.pdf [consultado em: 09.11.2013]
- ELTON, Sarah. (2013) *Consumed: Food for a Finite Planet*. Chicago, The University of Chicago Press.
- EPA – US ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (2016) *Global Greenhouse Gas Emissions Data: Emissions by Country*. [online] <https://www.epa.gov/ghgemissions/global-greenhouse-gas-emissions-data#Country> [consultado em: 29.12.2016]
- EPA – US ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (2014) *AQI – Air Quality Index: A Guide to Air Quality and Your Health*. U.S. Environmental Protection Agency, Office of Air Quality Planning and Standards, Outreach and Information Division Research Triangle Park, NC. [online] https://www3.epa.gov/airnow/aqi_brochure_02_14.pdf [consultado em: 26.12.2016]
- ERB, Karl-Heinz; HABERL, Helmut; KRAUSMANN, Fridolin; LAUK, Christian; PLUTZAR, Christoph; STEINBERGER, Julia K.; MÜLLER, Christoph; BONDEAU, Alberte; WAHA, Katharina & POLLACK, Gudrun. (2009) *Eating the Planet: Feeding and Fuelling the World Sustainably, Fairly and Humanely — a Scoping Study*. Social Ecology working paper 116, Vienna. Commissioned by Compassion in World Farming and Friends of the Earth UK. Institute of Social Ecology and PIK Potsdam, Vienna, Potsdam. [online] https://www.foe.co.uk/sites/default/files/downloads/eating_planet_report2.pdf [consultado em: 28.12.2016]
- ERPICUM, Dominique. (1976) 'Capítulo 3: Individuo y reordenamiento ecológico'. in Georges Edouard Bourgoignie. *Perspectivas en Ecología Humana*. Tradução do francês de Pedro Fernandez Martin. Coleção Nuevo Urbanismo nº 17. Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local. Edição original de 1972.
- ESHEL, Gidon; SHEPON, Alon; MAKOV, Tamar & MILO, Ron. (2014) 'Land, irrigation water, greenhouse gas, and reactive nitrogen burdens of meat, eggs, and dairy production in the United States'. *PNAS*, vol. 111, no. 33. p. 11996-12001. [online] <http://www.pnas.org/content/111/33/11996.full.pdf> [consultado em: 04.08.2016]
- ESNOUF, Catherine; RUSSEL, Marie & BRICAS, Nicolas. (2011) 'Conclusion'. in Catherine Esnouf, Marie Russel & Nicolas Bricas (eds.) *duALIne - durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions à la recherche*. p. 192-202. [online] http://agritrop.cirad.fr/561436/1/document_561436.pdf [consultado em: 04.11.2016]
- ESPERDY, Gabrielle. (2002) 'Edible Urbanism'. *Architectural Design* 72. p. 44-50. [online] <http://www.esperdy.net/wp-content/uploads/2009/03/Edible-Urbanism.pdf> [consultado em: 22.11.2018]
- ESTATÍSTICA DE PORTUGAL. (1881) *População no 1º de Janeiro de 1878*. Lisboa, Imprensa Nacional. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=65581726&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 12.08.2019]
- ESTATÍSTICA DE PORTUGAL. (1868) *Censo no 1º de Janeiro 1864. População*. I Recenseamento Geral da População. Lisboa, Imprensa Nacional. [online] https://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=censos_historia_pt_1864 [consultado em: 12.08.2019]
- EURONEWS. (2016) 'Bruxelas lança plataforma contra desperdício alimentar'. *Euronews*, 28 de Novembro de 2016. [online] <http://pt.euronews.com/2016/11/28/bruxelas-lanca-plataforma-contra-desperdicio-alimentar> [consultado em: 04.12.2016]
- EUROPEAN COMMISSION. (2021) *Portugal: statistical factsheet*. Junho de 2021. European Commission. [online] https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/farming/documents/agri-statistical-factsheet-pt_en.pdf [consultado em: 17.08.2021]
- EUROPEAN COMMISSION. (2020) *Farm to Fork Strategy: for a fair, healthy and environmentally-friendly food system*. European Commission. [online] https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf [consultado em: 17.10.2020]

- EUROPEAN COMMISSION. (2019a) 'How can public space in a city help to address future urban challenges?'. *Space and the City*. European Commission. [online] <https://urban.jrc.ec.europa.eu/thefutureofcities/space-and-the-city#the-chapter> [consultado em: 13.07.2022]
- EUROPEAN COMMISSION. (2019b) *Application Form for the European Green Capital Award 2020*. Lisbon – Indicator 4: Sustainable Land Use. European Commission. [online] https://ec.europa.eu/environment/europeangreencapital/wp-content/uploads/2018/07/Indicator_4_Lisbon_EN.pdf [consultado em: 19.05.2021]
- EUROPEAN COMMISSION. (2016) *European Research & Innovation for Food & Nutrition Security. FOOD 2030 High-level Conference background document*. [online] http://ec.europa.eu/research/bioeconomy/pdf/food2030_conference_background.pdf [consultado em: 27.11.2018]
- EUROPEAN COMMISSION. (2015) 'Rooftop Gardens could grow three quarters of city's vegetables'. *Science for Environment Policy*, 26 de Março de 2015. [online] http://ec.europa.eu/environment/integration/research/newsalert/pdf/rooftop_gardens_could_grow_three_quarters_of_citys_vegetables_409na2_en.pdf [consultado em: 24.01.2017]
- EUROPEAN COMMISSION. (2010) *Preparatory Study on Food Waste across EU 27*. Relatório Técnico 2010-054. Outubro de 2010. Bruxelas. [online] http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf [consultado em: 24.03.2016]
- EUROPEAN COMMISSION. (2006) *Environmental Impact of Products (EIPRO): Analysis of the life cycle environmental impacts related to the final consumption of the EU-25*. Technical Report Series. [online] http://ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf [consultado em: 14.11.2016]
- EUROPEAN PARLIAMENT. (2020) *Report on Sustainable Corporate Governance*. Relatório de 2 de Dezembro de 2020. [online] https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-9-2020-0240_EN.html [consultado em: 21.05.2021]
- EUROPEAN PARLIAMENT. (2017) *Resource efficiency: reducing food waste, improving food safety*. Resolução de 16 de Maio de 2017. [online] http://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-8-2017-0207_EN.pdf [consultado em: 12.08.2018]
- EUROSTAT. (2017) *Organic farming statistics*. Novembro de 2017. [online] http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic_farming_statistics [consultado em: 22.11.2017]
- EXPRESSO. (2016) 'China. 'Arpocalipse' obriga milhares a fugir das cidades mais poluídas'. *Expresso*, 21 de Dezembro de 2016. [online] <http://expresso.sapo.pt/internacional/2016-12-21-China.-Arpocalipse-obriga-milhares-a-fugir-das-cidades-mais-poluidas> [consultado em: 22.12.2016]
- EWWR – European Week for Waste Reduction. (2014) *Do you dare to be aware?* [online] http://www.ewwr.eu/docs/PTD/PTDs_2014_stop_food_waste_info.pdf [consultado em: 24.03.2016]
- FADIGAS, Leonel. (2017) 'O Planeamento Alimentar nos Instrumentos de Gestão Territorial'. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.^a Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 10-23. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- FAIRS, Marcus. (2014) 'Food is 'the most important material in the world' says Marije Vogelzang'. *Dezeen*, 8 de Julho de 2014. [online] <https://www.dezeen.com/2014/07/08/marije-vogelzang-eating-designer-interview-food-course-design-academy-eindhoven/> [consultado em: 08.07.2014]
- FAIRTRADE INTERNATIONAL. (2018) *History of Fairtrade*. [online] <https://www.fairtrade.net/about-fairtrade/history-of-fairtrade.html> [consultado em: 19.08.2018]
- FAIRTRADE INTERNATIONAL. (2009) *The Charter of Fair Trade Principles*. [online] <https://www.fairtrade.net/about-fairtrade/history-of-fairtrade.html> [consultado em: 19.08.2018]
- FALCON-LANG, Howard. (2011) 'Anthropocene: Have humans created a new geological age?'. *BBC News: Science & Environment*. [online] <http://www.bbc.co.uk/news/science-environment-13335683> [consultado em: 09.11.2013]

- FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO. (2020) *The State of Food Security and Nutrition in the World 2020: Transforming food systems for affordable healthy diets*. Roma, FAO. [online] <http://www.fao.org/3/ca9692en/ca9692en.pdf> [consultado em: 09.04.2021]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019a) *Food for the Cities Initiative*. [online] <http://www.fao.org/fcit/fcit-home/en/> [consultado em: 09.03.2019]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019b) *FAO framework for the Urban Food Agenda: Leveraging sub-national and local government action to ensure sustainable food systems and improved nutrition*. [online] <http://www.fao.org/3/CA3151EN/ca3151en.pdf> [consultado em: 13.05.2019]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019c) *Food Systems at Risk: New Trends and Challenges*. [online] <http://www.fao.org/3/ca5724en/ca5724en.pdf> [consultado em: 23.01.2021]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019d) *The Milan Urban Food Policy Pact: Monitoring Framework*. [online] <http://www.fao.org/3/ca6144en/CA6144EN.pdf> [consultado em: 03.07.2021]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2017) *The Future of Food and Agriculture: Trends and Challenges*. [online] <http://www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf> [consultado em: 23.01.2021]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016a) *The State of Food and Agriculture 2016: Climate Change, Agriculture and Food Security*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i6030e.pdf> [consultado em: 16.11.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016b) *New Urban Agenda links urban and rural areas, acknowledges the centrality of food security and nutrition*. [online] <http://www.fao.org/news/story/en/item/448875/icode/> [consultado em: 21.11.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016c) *Livestock & Climate Change*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i6345e.pdf> [consultado em: 06.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016d) *The Contributions of Livestock Species and Breeds to Ecosystem Services*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i6482e.pdf> [consultado em: 06.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016e) *SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Key Findings*. [online] <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/> [consultado em: 30.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016f) ‘FAO Director-General Graziano da Silva: addressing food loss and waste should be one of our highest priorities in the response to climate change’. *SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction: News*, 24 de Outubro de 2016. [online] <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/448969/> [consultado em: 30.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016g) *Food for the Cities Programme: Building sustainable and resilient city region food systems*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i5502e.pdf> [consultado em: 21.11.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015a) *Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i4068e.pdf> [consultado em: 30.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015b) *FAO and the 17 Sustainable Development Goals*. [online] <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/2205FAO%20and%20the%2017%20SDGs.pdf> [consultado em: 20.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015c) *Urban agriculture: cultivating soils in the city*. [online] http://www.fao.org/soils-2015/news/news-detail/en/c/329009/?utm_source=facebook&utm_medium=social+media&utm_campaign=fao+facebook [consultado em: 20.01.2017]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015d) *Climate Change and Food Systems: Global assessments and implications for food security and trade*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i4332e.pdf> [consultado em: 20.01.2017]

- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015e) *Urban agriculture: cultivating soils in the city*. [online] http://www.fao.org/soils-2015/news/news-detail/en/c/329009/?utm_source=facebook&utm_medium=social+media&utm_campaign=fao+facebook [consultado em: 10.03.2019]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2014a) *Food Wastage Footprint: Full cost-accounting*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i3991e.pdf> [consultado em: 30.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2014b) *Mitigation of Food Wastage: Societal Costs and Benefits*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i3989e.pdf> [consultado em: 30.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013a) *The State of Food and Agriculture 2013: Food systems for better nutrition*. [online] <http://www.fao.org/publications/sofa/2013/en/> [consultado em: 16.10.2014]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013b) *Food Wastage Footprint: Impacts on natural resources*. [online] <http://www.fao.org/3/a-ar429e.pdf> [consultado em: 30.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013c) *Food Wastage Footprint: Impacts on natural resources. Summary Report*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i3347e.pdf> [consultado em: 30.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2012a) *Greening the Economy with Agriculture*. [online] <http://www.fao.org/docrep/015/i2745e/i2745e00.pdf> [consultado em: 16.08.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2012b) *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium ‘Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger’. 3-5 de Novembro de 2010. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011a) *Food, Agriculture and Cities: Challenges of food and nutrition security, agriculture and ecosystem management in an urbanizing world*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. [online] http://www.fao.org/fileadmin/templates/FCIT/PDF/FoodAgriCities_Oct2011.pdf [consultado em: 19.09.2014]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011b) *Save and Grow: A policymaker’s guide to the sustainable intensification of smallholder crop production*. Roma, Food and Agriculture Organisation. [online] <http://www.fao.org/docrep/014/i2215e/i2215e.pdf> [consultado em: 21.12.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011c) *World Livestock 2011: Livestock in Food Security*. Roma, Food and Agriculture Organisation. [online] <http://www.fao.org/docrep/014/i2373e/i2373e.pdf> [consultado em: 21.11.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011d) *FAO in the 21st century: Ensuring food security in a changing world*. Roma, FAO. [online] <http://www.fao.org/docrep/015/i2307e/i2307e.pdf> [consultado em: 25.11.2017]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011e) *Energy-Smart Food for People and Climate*. Issue Paper. Roma, FAO. [online] <http://www.fao.org/3/i2454e/i2454e.pdf> [consultado em: 15.11.2020]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2009d) *Climate change and bioenergy challenges for food and agriculture*. The High-Level Expert Forum on How to Feed the World in 2050. Roma, 12-13 de Outubro de 2009. [online] http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/Issues_papers/HLEF2050_Climate.pdf [consultado em: 05.11.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2009a) *2050: A third more mouths to feed*. FAO, 23 de Setembro de 2009. [online] <http://www.fao.org/news/story/en/item/35571/icode/> [consultado em: 05.11.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2009b) *How to Feed the World in 2050*. The High-Level Expert Forum on How to Feed the World in 2050. Roma, 12-13 de Outubro

- de 2009. [online] http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/expert_paper/How_to_Feed_the_World_in_2050.pdf [consultado em: 05.11.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2009c) *Global agriculture towards 2050*. The High-Level Expert Forum on How to Feed the World in 2050. Roma, 12-13 de Outubro de 2009. [online] http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/Issues_papers/HLEF2050_Global_Agriculture.pdf [consultado em: 05.11.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2006) *Livestock's Long Shadow: environmental issues and options*. [online] <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e.pdf> [consultado em: 04.08.2016]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2005) *The Right to Food: Voluntary Guidelines to support the progressive realization of the right to adequate food in the context of national food security*. Roma, FAO. [online] <http://www.fao.org/3/a-y7937e.pdf> [consultado em: 16.01.2017]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2003) *Trade and Food Security: Conceptualising the Linkages*. Roma, FAO. [online] <http://www.fao.org/3/a-y4671e.pdf> [consultado em: 20.12.2017]
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2000) *The State of Food and Agriculture 2000. World Food and Agriculture: Lessons from the past 50 years*. [online] http://www.fao.org/docrep/x4400e/x4400e08.htm#P1_7 [consultado em: 16.10.2014]
- FAO/RUAF. (2015) *A vision for City Region Food Systems*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i4789e.pdf> [consultado em: 21.11.2016]
- FAOSTAT. (2021) *Food Balance Sheets: Meat supply quantities (kg/capita/year) 2014-2018*. [online] <http://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS/report> [consultado em: 13.08.2021]
- FAOSTAT. (2016) *Food Balance Sheets: Meat supply quantities (kg/capita/year) 1970-2013*. [online] <http://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS> [consultado em: 16.11.2016]
- FAO STATISTICS. (2017) *Food and agriculture: Driving action across the 2030 Agenda for Sustainable Development*. Twitter. [online] <https://twitter.com/faostatistics/status/897084367125848064?lang=eu> [consultado em: 22.01.2022]
- FARFAN, Barbara. (2017a) ‘2016 US Retail Industry Overview: Statistics, Types of Retailing, Largest Chains’. *The Balance Everyday*, 16 de Julho de 2017. [online] https://www.thebalanceeveryday.com/us-retail-industry-overview-2892699?_ga=2.118943562.2146902528.1532682997-1310552833.1532682997 [consultado em: 21.07.2018]
- FARFAN, Barbara. (2017b) ‘The World's Top 100 Largest Supermarket Chains: US, Germany and Australia Dominate Global Mega Chain Food Retailing’. *The Balance Everyday*, 27 de Novembro de 2017. [online] https://www.thebalancesmb.com/largest-retail-grocery-stores-3862931?_ga=2.69191378.2146902528.1532682997-1310552833.1532682997 [consultado em: 21.07.2018]
- FARIA, A. (1974) ‘Introdução à Coleção’. in Claude Aubert. *Alimentação, Saúde e Agricultura (crítica da agricultura dominante)*. Coleção ‘Viver é Preciso’ nº 1. Porto, Afrontamento.
- FARIA, Eduardo. (dir. e ed.) (1956) *Mercado do Forno do Tijolo*. Lisboa, E. Faria.
- FCRN – Food Climate Research Network. (2016) ‘Systematic review on the impacts of dietary change on greenhouse gas emissions, land use, water use, and health’. *FCRN Issues*. [online] <http://www.fcrn.org.uk/research-library/systematic-review-impacts-dietary-change-greenhouse-gas-emissions-land-use-water> [consultado em: 21.11.2016]
- FEAGAN, Robert. (2007) ‘The place of food: mapping out the ‘local’ in local food systems’. *Progress in Human Geography* 31 (1). p. 23-42. [online] <http://phg.sagepub.com/content/31/1/23.full.pdf+html> [consultado em: 06.10.2014]
- FERNANDES, José Manuel. (1994a) ‘Introdução’. in Sociedade Lisboa 94. (1994) *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes*

- e serviços, dos espaços sociais e públicos*. Catálogo da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte. p. 17-23.
- FERNANDES, José Manuel. (1994b) ‘Cronologia’. in Sociedade Lisboa 94. (1994) *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes e serviços, dos espaços sociais e públicos*. Catálogo da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte. p. 25-37.
- FERNANDES, José Manuel. (1994c) ‘Lisboa no século XX: o tempo moderno’. Irisalva Moita (ed.) *O Livro de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte. p. 493-518.
- FERNANDES, Sérgio Padrão. (2015) ‘O Traçado: o sítio e a forma da cidade’. in Carlos Dias Coelho (coord.) *Os Elementos Urbanos 1*. 2ª edição. Cadernos de Morfologia Urbana: Estudos da cidade portuguesa. Grupo de Investigação Forma Urbis. Lisboa, Argumentum. p. 36-57.
- FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. (2002) *Food: a history*. Londres, Pan Books.
- FERNANDEZ-GALIANO, Luís. (2015) ‘How Did Food Get So Big? Ten Sketches’. in *Log 34: The Food Issue*. Spring/Summer 2015. Nova Iorque, Anyone Corporation. p. 11-16.
- FERNÁNDEZ-GALIANO, Luís. (2000) *Fire and Memory: on Architecture and Energy*. Traduzido do espanhol por Gina Cariño. Cambridge, MIT Press.
- FERRÃO, João. (2022) ‘Nota de abertura: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa’. in Rosário Oliveira & Mónica Truninger. *A Transição Alimentar na Área Metropolitana de Lisboa. Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares*. Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. p. 8-9. [online] <http://icsfoodhub.net/wp-content/uploads/2022/02/A-Transicao-Alimentar-na-AML.pdf> [consultado em: 16.05.2022]
- FERRÃO, João. (2017) ‘Posfácio’. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.ª Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 140-142. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- FERRÉ, Albert. (2011) ‘Produtos biológicos e grandes superfícies: duas realidades incompatíveis’. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 209-218.
- FERREIRA, Fátima Cordeiro G.; SILVA DIAS, Francisco; CARVALHO, José Silva; TEOTÓNIO PEREIRA, Nuno & NUNES DA PONTE, Teresa. (1987) *Guia Urbanístico e Arquitectónico de Lisboa*. Lisboa, Associação dos Arquitectos Portugueses.
- FERREIRA, João. (2022) ‘Parques Hortícolas’. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 66-67.
- FERREIRA, João Francisco. (2021) ‘Somos aquilo que comemos?’. *Público*, 8 de Abril de 2021. [online] <https://www.publico.pt/2021/04/08/p3/noticia/comemos-1957276> [consultado em: 08.04.2021]
- FERREIRA, Vítor Matias. (2010a) ‘A Cidade: um depoimento’. *Cidades – Comunidades e Territórios*. Dezembro 2010, nº 20/21. p. 157-165.
- FERREIRA, Vítor Matias. (2010b) ‘Lisboa: Memória e projecto’. *Cidades – Comunidades e Territórios*. Dezembro 2010, nº 20/21. p. 171-176.
- FERREIRA, Vítor Matias. (2008) ‘De Lisboa para Sul: Um Território Sustentável?’. *Cidades – Comunidades e Territórios*. Junho 2008, nº 16. p. 77-91.
- FERREIRA, Vítor Matias. (2003) ‘Lisboa, um projecto para a Metrópole? Expansão e Identificação da Metrópole de Lisboa’. *Cidades – Comunidades e Territórios*. Dezembro 2003, nº 7. p. 71-87.
- FERREIRA, Vítor Matias. (1987) *A cidade de Lisboa: de capital de império a centro da metrópole*. Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- FERREIRA, Vítor Matias & CASTRO, Alexandra. (2000) ‘Espaços Públicos e Verde Urbano de Lisboa’. *Cidades – Comunidades e Territórios*. Dezembro de 2000, nº 1. p. 85-100.

- FERRO, Gaetano. (1986) *Sociedade Humana e Ambiente, no Tempo: Temas e Problemas de Geografia Histórica*. Prefácio de Orlando Ribeiro. Tradução de Carminda Cavaco. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- FIGUEIREDO, Luís. (2014) ‘Tradição e modernidade no Mercado de Campo de Ourique’. *Revista Lisboa n° 8*, Janeiro 2014. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. p. 10-11. [online] https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/revista_lisboa_09 [consultado em: 11.12.2018]
- FINANCIAL TIMES. (2016) ‘China province bans GMO crops for five years: Blow to government efforts to turn the country into a world-beating GMO power’. *Financial Times*, 22 de Dezembro de 2016. [online] <https://www.ft.com/content/a221fb5e-c750-11e6-8f29-9445cac8966f> [consultado em: 27.12.2016]
- FINKELSTEIN, Joanne. (1999) ‘Foodtainment’. *Performance Research, Volume 4 - Issue 1: On Cooking*. p. 130-136. [online] <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13528165.1999.10871653> [consultado em: 11.09.2021]
- FIRMINO, Ana. (2015) ‘Loures: Smart Answers for a Smiling Future’. in Ana Firmino & Francesca Poggi (2015) *Loures: Smart Answers for a Smiling Future*. CICS.NOVA, FCSH/UNL. p. 6-11.
- FISCHER-KOWALSKI, Marina. (1998) ‘Society’s Metabolism. The Intellectual History of Material Flow Analysis, Part I, 1860-1970’. *Journal of Industrial Ecology* 2(1). p. 61-78. [online] https://www.researchgate.net/publication/249481665_Society%27s_Metabolism_The_Intellectual_History_of_Materials_Flow_Analysis_Part_I_1860-1970 [consultado em: 18.11.2019]
- FISCHER-KOWALSKI, Marina & HABERL, Helmut. (2007) *Socioecological Transitions and Global Change: Trajectories of Social Metabolism and Land Use*. Cheltenham, Edward Elgar.
- FISCHER-KOWALSKI, Marina & HÜTTLER, Walter. (1998) ‘Society’s Metabolism. The Intellectual History of Material Flow Analysis, Part II, 1970-1998’. *Journal of Industrial Ecology* 2(4). p. 107-136. [online] https://www.researchgate.net/publication/249481597_Society%27s_Metabolism_The_Intellectual_History_of_Materials_Flow_Analysis_Part_II_1970-1998 [consultado em: 18.11.2019]
- FISCHLER, Claude. (1988) ‘Food, Self and Identity’. *Social Science Information* 27(2). p. 275-292. [online] https://www.researchgate.net/publication/232475763_Food_Self_and_Identity [consultado em: 18.01.2021]
- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (dir.). (2001) *História da alimentação: 2. Da Idade Média aos tempos actuais*. Tradução do francês de Maria da Graça Pinhão & Catarina Gânadara. Lisboa, Terramar. Edição original de 1996.
- FLATT, James H.; STAGNITTI, George E.; PATRINOSI, Ari & VENTER, J. Craig. (2012) ‘Solving the Problems of Food Production in 2050 through Synthetic Genomics Technology’. in Sande, Brigitte van der. (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAi Publishers/Stroom Den Haag. p. 160-165.
- FOE Europe – Friends of the Earth Europe. (2016) *The True Cost of Consumption: the EU's Land Footprint*. Friends of the Earth Europe. [online] http://www.foeeurope.org/sites/default/files/resource_use/2016/foee-true-cost-consumption-land-footprint.pdf [consultado em: 28.12.2016]
- FOLEY, Jonathan. (2014) ‘A Five-Step Plan to Feed the World’. Fotografias de George Steinmetz & Jim Richardson. in *National Geographic*, May 2014. Washington, National Geographic Society. p. 26-59. [online] <http://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/feeding-9-billion/> [consultado em: 09.07.2015]
- FOLGER, Tim. (2014) ‘The Next Green Revolution’. Fotografias de Craig Cutler. in *National Geographic*, October 2014. Washington, National Geographic Society. [online] <http://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/green-revolution/> [consultado em: 09.07.2015]
- FOLGOSA, Rita. (2020) *Entrevista com a autora*. Lisboa, 31 de Julho de 2020. [Gravação na posse da autora]
- FONSECA, Ana Sofia. (2016) *Raízes: o campo na cidade*. Lisboa, Fundação Francisco Manuel dos Santos.

- FOOD SMART CITIES FOR DEVELOPMENT. (2016) *Food Smart Cities for Development: Recommendations and Good Practices*. European Commission. [online] <http://www.fao.org/urban-food-actions/resources/resources-detail/en/c/1133238/> [consultado em: 19.03.2017]
- FOODDRINK EUROPE. (2014) *Data & Trends of the European Food and Drink Industry 2013-2014*. FoodDrinkEurope. [online] https://www.fooddrinkeuropa.eu/uploads/publications_documents/Data_Trends_of_the_European_Food_and_Drink_Industry_2013-20141.pdf [consultado em: 09.07.2015]
- FOOTPRINT NETWORK. (2021) *Ecological Deficit/Reserve*. [online] <https://data.footprintnetwork.org/#/> [consultado em: 10.08.2021]
- FORBES. (2020) *McDonald's Revenue and Earnings to Beat Consensus?* 27 de Janeiro de 2020. [online] <https://www.forbes.com/sites/greatspeculations/2020/01/27/mcdonalds-revenue-and-earnings-to-beat-consensus/?sh=1d3c60741938> [consultado em: 14.04.2021]
- FORBES. (2018a) *The World's Largest Public Companies 2018*. [online] https://www.forbes.com/global2000/list/#header:revenue_sortreverse:true_industry:Food%20Processing [consultado em: 22.07.2018]
- FORBES. (2018b) *The Largest Restaurant Companies in The World 2018: McDonald's and Starbucks at Top of Food Chain*. 6 de Junho de 2018. [online] <https://www.forbes.com/sites/maggiemcgrath/2018/06/06/the-largest-restaurant-companies-in-the-world-2018-mcdonalds-and-starbucks-at-top-of-food-chain/?sh=2c5dd9686fd1> [consultado em: 22.07.2018]
- FORESIGHT. (2011) *The Future of Food and Farming: Challenges and choices for global sustainability*. Final Project Report. Londres, The Government Office for Science. [online] https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/288329/11-546-future-of-food-and-farming-report.pdf [consultado em: 22.10.2018]
- FORMAN, Richard T. T. (2016) 'Urban Ecology and the Arrangement of Nature in Urban Regions'. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurique, Lars Müller Publisher. p. 328-337.
- FORSTER, T.; HUSSEIN, K. & MATTHEISEN, E. (2015) 'City Region Food Systems: AN inclusive and integrated approach to improving food systems and urban-rural linkages'. RUA Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. p. 8-11. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- FORSTER, Thomas & ESCUDERO, Arthur Getz. (2014) *City Regions as Landscapes for People, Food and Nature*. Washington, DC, EcoAgriculture Partners, on behalf of the Landscapes for People, Food and Nature Initiative. [online] http://www.inuag.org/sites/default/files/city_regions.pdf [consultado em: 09.07.2014]
- FOSTER, Chris; GREEN, Ken; BLEDA, Mercedes; DEWICK, Paul; EVANS, Barry; FLYNN Andrew & MYLAN, Jo. (2006) *Environmental Impacts of Food Production and Consumption: a report to the Department for Environment, Food and Rural Affairs*. Manchester Business School. DEFRA, Londres. [online] <http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/DEFRA-Environmental%20Impacts%20of%20Food%20Production%20%20Consumption.pdf> [consultado em: 28.12.2016]
- FRANÇA, José-Augusto. (2009) *Lisboa: história física e moral*. 2ª edição revista. Lisboa, Livros Horizonte.
- FRANÇA, José-Augusto. (1994a) 'De Pombal ao Fontismo: o urbanismo e a sociedade'. Irisalva Moita. (ed.) *O Livro de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte. p. 363-388.
- FRANÇA, José-Augusto. (1994b) 'Imagens de Lisboa através dos séculos'. *Rassegna 59 (Lisboa)*. Revista trimestral, ano XVI, 59 – 1994/ III. Bolonha, Editrice Cípia srl. p. 6-17.
- FRANÇA, José-Augusto. (1980) *Lisboa: Urbanismo e Arquitectura*. Coleção 'Biblioteca Breve', volume 53. Lisboa, Instituto de Cultura e Língua Portuguesa. Ministério da Educação e Ciência.
- FRANÇA, José-Augusto. (1978) *A reconstrução de Lisboa e a arquitectura pombalina*. Coleção 'Biblioteca Breve', volume 12. Lisboa, Instituto de Cultura e Língua Portuguesa – Ministério da Educação.
- FRANÇA, José-Augusto. (1977) *Lisboa pombalina e o iluminismo*. 2ª edição. Lisboa, Livraria Bertrand.

- FRANÇA, José-Augusto. (1966) *A Arte em Portugal no século XIX*. Volume II. Lisboa, Livraria Bertrand.
- FRANCIS, Charles; LIEBLEIN, Geir; STEINSHOLT, Havard; BRELAND, Tor Arvid; HELENIUS, Juha; SRISKANDARAJAH, Nadarajah & SALOMONSSON, Lennart. (2005) 'Food Systems and Environment: Building Positive Rural-Urban Linkages'. *Human Ecology Review*, Vol. 12, No. 1. p. 60-71. [online] <http://www.humanecologyreview.org/pastissues/her121/francisetal.pdf> [consultado em: 03.11.2013]
- FRAQUEZA, Maria João & BARRETO, António S. (2017) 'Identificação de potenciais perigos para a saúde humana associados à origem, transporte e manutenção de alimentos na cidade'. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.^a Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 86-95. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- FREIBAUER, Annette; MATHIJS, Erik; BRUNORI, Gianluca; DAMIANOVA, Zoya; FAROULT, Elie; GOMIS, Joan Girona I; O'BRIEN, Lance & TREYER, Sébastien. (2011) *Sustainable Food Consumption and Production in a Resource-Constrained World*. European Commission — Standing Committee on Agricultural Research (SCAR). The 3rd SCAR Foresight Exercise. [online] https://ec.europa.eu/research/agriculture/scar/pdf/scar_feg3_final_report_01_02_2011.pdf [consultado em: 27.12.2016]
- FREIDBERG, Susanne. (2010) 'Perspective and Power in the Ethical Foodscape'. *Environment and Planning A* 42 (2010). p. 1868-1874. [online] http://susannefreidberg.weebly.com/uploads/1/6/5/6/16560544/perspective__power.pdf [consultado em: 17.08.2021]
- FREIRE, João Paulo (Mário). (1939) *Lisboa do meu tempo e do passado: do Rossio ao Poço do Borratém (Apontamentos)*. Lisboa, Tipografia da Empresa Nacional de Publicidade.
- FREIRE, João Paulo (Mário). (1937) *Minuências Lisboetas*. Porto, Livraria Simões Lopes.
- FREIRE, João Paulo (Mário). (s.d./a) *Lisboa do meu tempo e do passado: do Rocio á Rotunda*. Volume I. Lisboa, Parceria António Maria Pereira.
- FREIRE, João Paulo (Mário). (s.d./b) *Lisboa do meu tempo e do passado: do Rocio á Rotunda*. Volume II. Lisboa, Parceria António Maria Pereira.
- FREY, William H. & ZIMMER, Zachary. (2001) 'Defining the City'. in Paddison, Ronan (ed.) *Handbook of Urban Studies*. Londres, Sage Publications. p. 14-35.
- FRUTA FEIA. (2022) *Fruta Feia – Início*. [online] <http://www.frutafeia.pt/pt> [consultado em: 03.11.2022]
- FUSIONS. (2016) *Estimates of European food waste levels*. [online] <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf> [consultado em: 17.06.2018]
- FUSIONS. (2014) *Fusions Definitional Framework for Food Waste*. [online] <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf> [consultado em: 17.06.2018]
- GAETE, Constanza Martínez. (2015) '10 ideas utópicas de planificación urbana'. *Plataforma Arquitectura*, 17 de Setembro de 2015. [online] <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/773722/10-ideas-utopicas-de-planificacion-urbana> [consultado em: 04.12.2016]
- GALLI, Alessandro; IHA, Katsunori; PIRES, Sara Moreno; MANCINI, Maria Serena; ALVES, Armando; ZOKAI, Golnar; LIN, David; MURTHY, Adeline; & WACKERNAGEL, Mathis. (2020) 'Assessing the Ecological Footprint and biocapacity of Portuguese cities: Critical results for environmental awareness and local management'. *Cities* 96 (2020). [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0264275119302306> [consultado em: 26.02.2021]
- GALLI, Alessandro; PIRES, Sara Moreno; IHA, Katsunori; ALVES, Armando Abrunhosa; LIN, David; MANCINI, Maria Serena & TELES, Filipe. (2020) 'Sustainable food transition in Portugal: Assessing the Footprint of dietary choices and gaps in national and local food policies'. *Science of the Total Environment* 749. [online]

- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969720348361?via%3Dihub> [consultado em: 26.02.2021]
- GAMBONI, Mauro; CARIMI, Francesco & MIGLIORINI, Paola. (2012) 'Mediterranean Diet: an integrated view'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 262-272. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- GARCIA, Andoni. (2011) 'Os preços na origem e os preços no destino'. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 201-208.
- GARCIA, Ricardo. (2015) 'Cimeira de Paris aprova acordo histórico para conter o aquecimento global'. *Público*, 12 de Dezembro de 2015. [online] <https://www.publico.pt/ecosfera/noticia/acordo-climatico-de-paris-foi-aprovado-1717259> [consultado em: 05.11.2016]
- GARCIA, Ricardo. (2014) 'Mais um estudo revela por que comer um bife faz mal ao planeta'. *Público*, 22 de Julho de 2014. [online] <https://www.publico.pt/ecosfera/noticia/mais-um-estudo-revela-como-comer-um-bife-faz-mal-ao-planeta-1663858> [consultado em: 27.07.2016]
- GARNETT, Philip; DOHERTY, Bob & HERON, Tony. (2020) 'Vulnerability of the United Kingdom's food supply chains exposed by COVID-19'. *Nature Food*, volume 1. p. 315-318. [online] <https://www.nature.com/articles/s43016-020-0097-7.pdf> [consultado em: 10.08.2021]
- GARNETT, Tara. (2014) *What is a sustainable healthy diet? A discussion paper*. Food Climate Research Network. [online] http://www.fcrn.org.uk/sites/default/files/fcrn_what_is_a_sustainable_healthy_diet_final.pdf [consultado em: 20.01.2017]
- GARNETT, Tara. (2013) 'Food sustainability: problems, perspectives and solutions'. *Proceedings of the Nutrition Society* (2013), 72. p. 29–39. [online] <https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/B75C1F93146221F8EDD98A90CF9A67A2/S0029665112002947a.pdf/div-class-title-food-sustainability-problems-perspectives-and-solutions-div.pdf> [consultado em: 20.01.2017]
- GARNETT, Tara. (2011) 'Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions in the food system (including the food chain)?'. *Food Policy* 36 (2011). p. 23–32. [online] <http://www.futureoffood.ox.ac.uk/sites/futureoffood.ox.ac.uk/files/Reducing%20food%20system%20GHGS.pdf> [consultado em: 20.01.2017]
- GARNETT, Tara. (2009) 'Livestock-related greenhouse gas emissions: impacts and options for policy makers'. *Environmental Science & Policy* 12. p. 491–503. Special Issue: Food Security and Environmental Change. [online] <http://www.futureoffood.ox.ac.uk/sites/futureoffood.ox.ac.uk/files/TG%20livestock%20env%20sci%20pol%20paper.pdf> [consultado em: 30.12.2016]
- GARNETT, Tara. (2008) *Cooking up a storm: Food, greenhouse gas emissions and our changing climate*. Food Climate Research Network. Centre for Environmental Strategy University of Surrey. [online] http://www.fcrn.org.uk/sites/default/files/CuaS_web.pdf [consultado em: 20.01.2017]
- GARNETT, Tara. (2007) *Meat and Dairy Production & Consumption: Exploring the livestock sector's contribution to the UK's greenhouse gas emissions and assessing what less greenhouse gas intensive systems of production and consumption might look like*. Food Climate Research Network. [online] http://www.fcrn.org.uk/sites/default/files/TGlivestock_env_sci_pol_paper.pdf [consultado em: 24.01.2017]
- GARNETT, Tara. (2006) *Fruit and Vegetables & UK Greenhouse Gas Emissions: Exploring the relationship*. Food Climate Research Network. [online] http://www.fcrn.org.uk/sites/default/files/fruitveg_paper_final.pdf [consultado em: 24.01.2017]
- GARNETT, Tara & WILKES, Andreas. (2014) *Appetite for change: Social, economic and environmental transformations in China's food system*. Food Security and Environmental Change. [online] http://www.fcrn.org.uk/sites/default/files/fcrn_china_mapping_study_final_pdf_2014.pdf [consultado em: 20.01.2017]

- GASPAR, Jorge. (2001) 'O retorno da paisagem à geografia. Apontamentos místicos'. *Finisterra*, vol. 36, nº 72. p. 83-98. [online] <https://revistas.rcaap.pt/finisterra/article/view/1624> [consultado em: 20.10.2019]
- GASPAR, Jorge. (1994b) 'O Desenvolvimento do Sítio de Lisboa'. in Irisalva Moita. (ed.) *O Livro de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte. p. 11-24.
- GASPAR, Jorge. (1994a) 'Génese de uma paisagem'. *Rassegna 59 (Lisboa)*. Revista trimestral, ano XVI, 59 – 1994/ III. Bolonha, Editrice Cìpia srl. p. 82-88.
- GASPAR, Jorge. (1993) 'Território dos Saloios'. in *Etnografia da Região Saloia - A Terra e o Homem*. Sintra, Instituto de Sintra. p. 9-18.
- GASPAR, Jorge. (1976) 'A Dinâmica Funcional do Centro de Lisboa'. *Finisterra*, vol. 11, nº 21. p. 37-150. [online] <https://revistas.rcaap.pt/finisterra/article/view/2305> [consultado em: 20.10.2019]
- GASPAR, Jorge. (1975) 'Estúdio Geográfico das Aglomerações Urbanas em Portugal Continental'. *Finisterra*, vol. 10, nº 19. p. 107-152. [online] <https://revistas.rcaap.pt/finisterra/article/view/2322> [consultado em: 20.10.2019]
- GASPAR, Jorge. (1970) 'Os Portos Fluviais do Tejo'. *Finisterra*, vol. 5, nº 10. p. 153-204. [online] <https://revistas.rcaap.pt/finisterra/article/view/2440> [consultado em: 20.10.2019]
- GASPAR, Jorge. (1969) 'A Morfologia Urbana de Padrão Geométrico na Idade Média'. *Finisterra*, vol. 4, nº 8. p. 198-215. [online] <https://revistas.rcaap.pt/finisterra/article/view/2483> [consultado em: 20.10.2019]
- GASPAR, Jorge. (1985) *A Dinâmica Funcional do Centro de Lisboa*. Coleção 'Espaço e Sociedade', nº 3. Lisboa, Livros Horizonte.
- GASPARD, Albane. (2019) 'Slowing down urban food gentrification'. *Urban Food Futures*, 21 de Fevereiro de 2019. [online] <https://urbanfoodfutures.com/2019/02/21/gentrification/> [consultado em: 15.03.2019]
- GASPARD, Albane. (2017a) 'Eating the land that feeds you'. *Urban Food Futures*, 12 de Outubro de 2017. [online] <https://urbanfoodfutures.com/2017/10/12/eating-the-land-that-feeds-you/> [consultado em: 25.11.2017]
- GASPARD, Albane. (2017b) 'Food relocalisation: it is not only the number of hectares that counts!'. *Urban Food Futures*, 9 de Novembro de 2017. [online] <https://urbanfoodfuturescom.files.wordpress.com/2017/11/urban-food-futures-2017-food-relocalisation.pdf> [consultado em: 25.11.2017]
- GASPERETTI, Emily Marie. (2013) *Architecture for a New Food System: an investigation into healthy eating through architecture*. Thesis submitted to the Graduate School of the University of Massachusetts Amherst for the degree of Master of Architecture. [online] <https://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?referer=https://www.google.com/&httpsredir=1&article=2218&context=theses> [consultado em: 18.01.2017]
- GATELY, Conor K. & HUTYRA, Lucy. (2018) 'Cities Need to Prove Their Climate Progress'. *U.S. News*, 6 de Dezembro de 2018. [online] <https://www.usnews.com/news/cities/articles/2018-12-06/cities-need-to-prove-theyre-fighting-climate-change> [consultado em: 07.02.2019]
- GAUTHIEZ, Bernard. (2004) 'The history of urban morphology'. *Urban Morphology* 8(2). p. 71-89. International Seminar on Urban Form. [online]: http://www.urbanform.org/online_unlimited/pdf2004/200482_71-89.pdf [consultado em: 30.10.2015]
- GEHL. (2021) 'Hoe does a Healthy Foodscape Look Like?'. *Gehl Blog*, 27 de Agosto de 2021. [online] <https://gehlpeople.com/blog/healthy-foodscapes/> [consultado em: 30.08.2021]
- GERBENS-LEENES, P. W.; MEKONNEN, Mesfin M. & HOEKSTRA, Arjen Y. (2013) 'The water footprint of poultry, pork and beef: A comparative study in diferente countries and production systems'. *Water Resources and Industry* 1-2. p. 25-36. [online] <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212371713000024> [consultado em: 07.11.2016]
- GERBER, P.J., STEINFELD, H., HENDERSON, B., MOTTET, A., OPIO, C., DIJKMAN, J., FALCUCCI, A. & TEMPIO, G. (2013) *Tackling climate change through livestock: A global assessment of emissions and mitigation opportunities*. Roma, Food and Agriculture Organization

- of the United Nations (FAO). [online] <http://www.fao.org/3/i3437e.pdf> [consultado em: 30.10.2016]
- GETZ, Arthur. (1989) *Urban Foodsheds*. Letter to Peter Bird Martin, 01.12.1989. Institute of Current World Affairs. [online] <http://www.icwa.org/wp-content/uploads/2015/08/AAG-2.pdf> [consultado em: 08.03.2015]
- GFN – Global Footprint Network. (2021) *Ecological Footprints of Countries 2017 – Number of Earths*. [online] <https://data.footprintnetwork.org/#/compareCountries?type=earth&cn=all&yr=2017> [consultado em: 08.04.2021]
- GFN – Global Footprint Network. (2020) *Past Earth Overshoot Days*. [online] <http://www.overshootday.org/newsroom/past-earth-overshoot-days/> [consultado em: 08.02.2020]
- GFN – Global Footprint Network. (2017) *City Footprints: Data for Action*. 18 de Fevereiro de 2017. [online] <https://www.footprintnetwork.org/2017/02/18/city-footprints-data-action/> [consultado em: 28.11.2017]
- GIBBONS, Ann. (2014) ‘The Evolution of Diet’. Fotografias de Matthieu Paley. in *National Geographic*, September 2014. Washington, National Geographic Society. [online] <http://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/evolution-of-diet/> [consultado em: 09.07.2015]
- GIL, Iván. (2014) ‘Primero lo dijo la NASA y ahora la ONU: el colapso de la civilización está próximo’. *El Confidencial*, 26 de Março de 2014. [online] http://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2014-03-26/primero-lo-dijo-la-nasa-y-ahora-la-onu-el-colapso-de-la-civilizacion-esta-proximo_106883/ [consultado em: 26.03.2014]
- GIOVANNUCCI, Daniele; SCHERR, Sara; NIERENBERG, Danielle; HEBEBRAND, Charlotte; SHAPIRO, Julie; MILDNER, Jeffrey & WHEELER, Keith. (2012) *Food and Agriculture: the future of sustainability*. A strategic input to the Sustainable Development in the 21st Century (SD21) project. New York, United Nations Department of Economic and Social Affairs, Division for Sustainable Development. [online] https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2054838 [consultado em: 09.12.2016]
- GIRARDET, Herbert. (2005) ‘4: Urban Agriculture and Sustainable Urban Development’. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. p. 32-39. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- GLAZIER, Captain Willard. (1886) *Peculiarities of American Cities*. Philadelphia, Hubbard Brothers, Publishers. [online] <http://www.gutenberg.org/files/35575/35575-h/35575-h.htm> [consultado em: 02.06.2018]
- GODFRAY, Charles. (2013) ‘O desafio de alimentar nove mil milhões de pessoas em 2050’. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 18-32. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- GODFRAY, H. Charles J.; CRUTE, Ian R.; HADDAD, Lawrence; LAWRENCE, David; MUIR, James F.; NISBETT, Nicholas; PRETTY, Jules; ROBINSON, Sherman; TOULMIN, Camilla & WHITELEY, Rosalind. (2010) ‘The future of the global food system’. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 365. p. 2769-2777.
- GODFRAY, H. Charles J. & GARNETT, Tara. (2014) ‘Food security and sustainable intensification’. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 369. p. 1-10. [online] <http://rstb.royalsocietypublishing.org/content/royptb/369/1639/20120273.full.pdf> [consultado em: 20.01.2017]
- GODINA-GOLIJIA, Maja. (2003) ‘Vegetables in the food culture of the Slovenian urban population between 1850 and 1950’. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção ‘Studia Fennica Historica’ 4. Helsínquia, Finnish Literature Society. p. 63-72.
- GÓIS, Damião de. (2001 [1554]) *Descrição da cidade de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte.
- GOITIA, Fernando Chueca. (1982) *Breve Historia del Urbanismo*. 9ª edição. Madrid, Alianza Editorial.

- GOLDAPPLE, Lisa. (2019) 'Food as a portal into the future: Future Hero Carolyn Steel'. *Atlas of the Future*, 20 de Maio de 2019. [online] <https://atlasofthefuture.org/carolyn-steel-urban-visionary-food/> [consultado em: 14.06.2020]
- GOMES, Rosemary. (2011) 'Rosemary Gomes'. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 159-170.
- GOMES DE BRITO, J. J. (1935a) *Ruas de Lisboa: notas para a história das vias públicas lisboenses*. Volume Primeiro: A a L. Lisboa, Livraria Sá da Costa.
- GOMES DE BRITO, J. J. (1935b) *Ruas de Lisboa: notas para a história das vias públicas lisboenses*. Volume Segundo: M a S. Lisboa, Livraria Sá da Costa.
- GOMES DE BRITO, J. J. (1935c) *Ruas de Lisboa: notas para a história das vias públicas lisboenses*. Volume Terceiro: T a Z. Lisboa, Livraria Sá da Costa.
- GÓMEZ, Alberto. (2011) 'Alberto Gómez'. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 97-110.
- GÓMEZ-ESCODA, Eulàlia & FUERTES, Pere. (2022) 'Market halls as activators of public space. Barcelona's metropolitan food system'. *Annual Conference Proceedings of the XXVIII International Seminar on Urban Form*. University of Strathclyde Publishing, Glasgow. p. 211-218. [online] <https://strathprints.strath.ac.uk/80404/> [consultado em: 09.05.2022]
- GONÇALVES, Iria. (2019a) 'Lisboa e o seu abastecimento em cereais'. in Amélia Aguiar Andrade, Mário Farelo & Marta Gomes (ed.) *Pão, Carne e Água: Memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa, CML – Departamento de Património Cultural, Divisão de Arquivo Municipal. p. 49-65.
- GONÇALVES, Iria. (2019b) 'A Carne no abastecimento de Lisboa'. in Amélia Aguiar Andrade, Mário Farelo & Marta Gomes (ed.) *Pão, Carne e Água: Memórias de Lisboa Medieval*. Lisboa, CML – Departamento de Património Cultural, Divisão de Arquivo Municipal. p. 67-79.
- GONÇALVES, Iria. (1996) *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais, Patrimonia.
- GONÇALVES, Luís Ribeiro. (2021) 'Almoinhas na Lisboa medieval'. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 22-25.
- GONÇALVES, Luís Ribeiro. (2011) *Sistemas de Povoamento e Organização Territorial: Dois Vales na Periferia de Lisboa (Séculos IX-XIV)*. Dissertação de Mestrado em História Medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Lisboa, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. [online] <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/6873> [consultado em: 18.09.2020]
- GONÇALVES, Mara. (2019) 'Ir às vindimas em Lisboa? Tapada da Ajuda procura voluntários'. *Público*, 13 de Agosto de 2019. [online] <https://www.publico.pt/2019/08/13/fugas/noticia/experienciar-vindimas-sair-lisboa-tapada-ajuda-procura-voluntarios-1883279> [consultado em: 28.08.2022]
- GONÇALVES, Rita Gonçalves Galvão. (2014) *Hortas Urbanas: Estudo do Caso de Lisboa*. Dissertação para a obtenção do grau de Mestre em Engenharia Agronómica. Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa.
- GOODY, Jack. (1998) *Cozinha, Culinária e Classes: um Estudo de Sociologia Comparativa*. Oeiras, Celta Editora. Edição original de 1982.
- GPP – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração & DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento. (2017) 'Gastronomia e Produtos de qualidade'. *Cultivar – Cadernos de Análise e Prospetiva n.º 9: Gastronomia*. Setembro 2017. Lisboa, GPP – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral. p. 79-85.
- GRAAF, Paul de. (2018) 'Food Forest Vlaardingem'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 181-186.
- GRAAF, Paul de. (2013) 'Systems thinking in practice'. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds) *Farming the City: Food as a Tool for Today's Urbanization*. CITIES/ trancity^xvaliz. p. 34-44.
- GRAÇA, Pedro. (2022) *Como Comem os Portugueses: Alimentação*. Lisboa, Fundação Francisco Manuel dos Santos. [online] <https://www.ffms.pt/documentos/7022/como-comem-os-portugueses-alimentacao-pdf> [consultado em: 18.02.2022]

- GRAÇA, Pedro. (2013a) 'O comer em Portugal: necessidades, práticas e escolhas'. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 76-90. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- GRAÇA, Pedro. (2013b) 'O padrão alimentar do Mediterrâneo e o acesso a alimentos saudáveis'. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.). *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 204-211. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- GRANDO, Stefano & ORTOLANI, Livia. (2015) 'Short Food Chains in Rome: Context, experiences, policy implications'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. p. 57-59. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- GRAZIANO DA SILVA, José. (2016) 'Food losses and waste: a challenge to sustainable development'. Director-General da Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations. *SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction: News*, 10 de Agosto de 2016. [online] <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/429182/> [consultado em: 30.12.2016]
- GREENPEACE EAST ASIA (2016) *Smog engulfs area home to 460 million citizens as Northern China sees worst air pollution of 2016*. Press Release, 20 de Dezembro de 2016. [online] <http://www.greenpeace.org/eastasia/press/releases/climate-energy/2016/Smog-engulfs-area-home-to-460-million-citizens-as-Northern-China-sees-worst-air-pollution-of-2016---Greenpeace/> [consultado em: 21.12.2016]
- GREGOTTI, Vittorio. (dir.) (1994) *Rassegna 59 (Lisboa)*. Revista trimestral, ano XVI, 59 – 1994/ III. Bolonha, Editrice Cipia srl.
- GREGOTTI, Vittorio. (1994) 'Editorial'. *Rassegna 59 (Lisboa)*. Revista trimestral, ano XVI, 59 – 1994/ III. Bolonha, Editrice Cipia srl. p. 4-5.
- GRIGG, David. (1995) 'The geography of food consumption: a review'. *Progress in Human Geography 19(3)*. p. 338-354. [online] <http://phdtree.org/pdf/51141273-the-geography-of-food-consumption-a-review/> [consultado em: 06.10.2014]
- GRILO, Filipa; GONÇALVES, Paula; LUZ, Ana; BRANQUINHO, Cristina & Santos-Reis, Margarida. (2016). 'Informal allotment gardens in Lisbon: the gardener's perspective'. Conference paper at *Growing in Cities: Interdisciplinary Perspectives on Urban Gardening*. Basel, Switzerland. [online] https://www.researchgate.net/publication/312530083_Informal_allotment_gardens_in_Lisbon_the_gardener's_perspective [consultado em: 19.05.2021]
- GRIMM, Jason. (2009) *Food Urbanism: A Sustainable Design Option for Urban Communities*. Iowa State University. [online] http://www.fieldtofamily.org/wp-content/uploads/2012/05/Food-Urbanism_Grimm.pdf [consultado em: 18.01.2017]
- GRIMM, Nancy B.; FAETH, Stanley H.; GOLUBIEWSKI, Nancy E.; REDMAN, Charles L.; WU, Jianguo; BAI, Xuemei & BRIGGS, John M. (2008) 'Global Change and the Ecology of Cities'. *Science* vol. 319. p. 756-760. [online] http://www.public.asu.edu/~nbgrimm/USEL/web/images/pubs/2008/Grimm_etal_Science_2008.pdf [consultado em: 20.01.2014]
- GRUBB, Adam. (2012) 'Permaculture as Permanent Culture'. in Brigitte van der Sande. (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAi Publishers/Stroom Den Haag. p. 90-95.
- GUERRERO, Sebastian Felipe Burgos. (2018) 'Sustainable Urban Food Districts (SUFD): Strategical spatial planning in Urban Food Systems: an analysis to the Toronto Food Strategy Policy'. in Chiara Tornaghi (ed.) *Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics*. Proceedings of the 8th Annual Conference AESOP Sustainable Food Planning group. Coventry, Coventry University. p. 17-24. [online]

- https://aesopsfp.files.wordpress.com/2018/04/2018_aesop-publication-final-version.pdf
[consultado em: 17.03.2019]
- GUIMARÃES, Manuel. (2001) *A Mesa com a História*. Sintra, Colares Editora.
- GUIOT, Joel & CRAMER, Wolfgang. (2016) 'Climate change: The 2015 Paris Agreement thresholds and Mediterranean basin ecosystems'. *Science*, 28 Oct 2016, Vol. 354, Issue 6311. pp. 465-468. p. 12492-12497. [online] <http://science.sciencemag.org/content/354/6311/465> [consultado em: 05.11.2016]
- GUNDERS, Dana. (2012) *Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill*. NRDC – Natural Resources Defense Council Issue Paper, Agosto 2012. [online] <https://www.nrdc.org/sites/default/files/wasted-food-IP.pdf> [consultado em: 05.01.2017]
- GUSTAVSSON, Jenny; CEDERBERG, Christel; SONESSON, Ulf; VAN OTTERDIJK, Robert & MEYBECK, Alexandre. (2011) *Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention*. Estudo elaborado para o International Congress SAVE FOOD! Em Interpack2012, Düsseldorf, Alemanha, pelo Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK). Roma, FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. [online] <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf> [consultado em: 21.05.2016]
- GUTTAL, Shalmali. (2011) 'Shalmali Guttal'. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 111-120.
- GUYOMARD, Hervé; DARCY-VRILLON, Béatrice; ESNOUF, Catherine; MARIN, Michèle; RUSSEL, Marie & GUILLOU, Marion. (2012) 'Eating patterns and food systems: critical knowledge requirements for policy design and implementation'. *Agriculture & Food Security* 2012 (1) 13. [online] <https://agricultureandfoodsecurity.biomedcentral.com/articles/10.1186/2048-7010-1-13> [consultado em: 21.11.2016]
- HA, Anthony. (2015) 'Built in Brooklyn: Gotham Greens turns Rooftops into Urban Farms'. *TechCrunch*, 2015. [online] <https://techcrunch.com/2014/11/10/built-in-brooklyn-gotham-greens-turns-rooftops-into-urban-farms/> [consultado em: 09.03.2019]
- HABERL, Helmut; ERB, K. Heinz; KRAUSMANN, Fridolin; GAUBE, Veronika; BONDEAU, Alberte; PLUTZAR, Christoph; GINGRICH, Simone; LUCHT, Wolfgang & FISCHER-KOWALSKI, Marina. (2007) 'Quantifying and mapping the human appropriation of net primary production in earth's terrestrial ecosystems'. *PNAS* 104 (31). p. 12492-12497. [online] <http://www.pnas.org/content/104/31/12942.full.pdf> [consultado em: 09.11.2013]
- HABITAT III – United Nations Conference on Housing and Sustainable Urban Development. (2016) *New Urban Agenda: Quito Declaration on Sustainable Cities and Human Settlements for All*. Quito, 17-20 Outubro 2016. [online] <https://www2.habitat3.org/bitcache/99d99fbd0824de50214e99f864459d8081a9be00?vid=591155&disposition=inline&op=view> [consultado em: 21.11.2016]
- HABITAT II – United Nations Conference on Human Settlements. (1996) *The Istanbul Declaration on Human Settlements*. Istanbul, 3-14 de Junho de 1996. [online] <https://www.un.org/ruleoflaw/wp-content/uploads/2015/10/istanbul-declaration.pdf> [consultado em: 21.01.2018]
- HABITAT I – United Nations Conference on Human Settlements. (1976) *The Vancouver Declaration on Human Settlements*. Vancouver, Canadá, 31 de Maio-11 de Junho de 1976. [online] http://mirror.unhabitat.org/downloads/docs/The_Vancouver_Declaration.pdf [consultado em: 21.01.2018]
- HAGAN, Dr Susannah. (2005) '7: Plan it: An Inclusive Approach to Environmentally Sustainable Planning'. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. p. 52-55. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- HALLSTRÖM, E.; CARLSSON-KANYAMA, A. & BÖRJESSON, P. (2015) 'Environmental impact of dietary change: a systematic review'. *Journal of Cleaner Production*, Volume 91. p. 1-11. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652614012931> [consultado em: 07.11.2019]

- HANRAHAN, Brian. (2017) 'The Organic Retail Revolution'. *Handelsblatt*, 22 de Janeiro de 2017. [online] <https://www.handelsblatt.com/english/companies/german-groceries-the-organic-retail-revolution/23565580.html?ticket=ST-5013861-1Zbt6LDmgR1y0YhaHzzW-ap1> [consultado em: 17.11.2018]
- HARROUK, Christele. (2020) 'MVRDV Unveils 'Sky Valley', Chengdu Future Science and Technology City, in Southwest China'. *ArchDaily*, 27 de Outubro de 2020. [online] <https://www.archdaily.com/950249/mvrdv-unveils-sky-valley-chengdu-future-science-and-technology-city-in-southwest-china> [consultado em: 17.09.2021]
- HART, Tom. (2001) 'Transport and the City'. in Paddison, Ronan (ed.) *Handbook of Urban Studies*. Londres, Sage Publications. p. 102-123.
- HARTOG, Adel P. Den. (2003) 'Vegetables for Dutch townspeople: The role of marketing and nutrition education, 1870-1990'. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari. (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção 'Studia Fennica Historica' 4. Helsínquia, Finnish Literature Society. p. 47-62.
- HARVEY, Fiona. (2016) 'Eat less meat to avoid dangerous global warming, scientists say'. *The Guardian*, 21 de Março de 2016. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2016/mar/21/eat-less-meat-vegetarianism-dangerous-global-warming> [consultado em: 27.07.2016]
- HARVEY, Fiona. (2014) 'Better use of world's existing cropland could feed 3 billion more people: study'. *The Guardian*, 17 de Julho de 2014. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2014/jul/17/world-cropland-feed-3-billion-more-people-study> [consultado em: 27.07.2016]
- HAVE-MELLEMA, Annechien ten. (2012) 'How to Think and Farm Out of the Box'. in Brigitte van der Sande. (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAI Publishers/Stroom Den Haag. p. 154-159.
- HAWKING, Stephen. (2016) 'This is the most dangerous time for our planet'. *The Guardian*, 1 de Dezembro de 2016. [online] https://www.theguardian.com/commentisfree/2016/dec/01/stephen-hawking-dangerous-time-planet-inequality?CMP=share_btn_fb [consultado em: 12.01.2017]
- HAYSOM, Gareth. (2021) 'Integrating Food Sensitive Planning and Urban Design into Urban Governance Actions'. *Urban Forum*, volume 32. p. 289-310. [online] <https://link.springer.com/article/10.1007/s12132-021-09417-9> [consultado em: 02.12.2022]
- HE, Yuna; YANG, Xiaoguang; XIA, Juan; ZHAO, Liyun & YANG, Yuexin. (2016) 'Consumption of meat and dairy products in China: a review'. *Proceedings of the Nutrition Society*, 75(3). p. 385-391. doi: 10.1017/S0029665116000641. [online] <https://www.cambridge.org/core/journals/proceedings-of-the-nutrition-society/article/consumption-of-meat-and-dairy-products-in-china-a-review/346E831729B0A5C1E055A13911A31696> [consultado em: 13.01.2017]
- HEDDEN, Walter P. (1929) *How great cities are fed*. Nova Iorque, D. C. Health and Company. [online] <http://newruralism.pbworks.com/f/Hedden.pdf> [consultado em: 03.03.2015]
- HEGGER, Els. (2015) 'An Innovative Short Chain in the Netherlands: Willem&Drees'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. p. 51-53. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- HELM, Joanna. (2011) '4 princípios para redesenhar os subúrbios para o futuro'. *ArchDaily Brasil*, 29 de Dezembro de 2011. [online] <http://www.archdaily.com.br/br/01-17370/4-principios-para-redesenhar-os-suburbios-para-o-futuro> [consultado em: 06.03.2015]
- HENRIQUES, Carolina Neto; PINTO, Teresa Costa; COSTA, Pedro & MARAT-MENDES, Teresa. (2021) 'Tracing Lisbon Metropolitan Area's Foodscape: Insights from local initiatives and possibilities for future planning policies'. *Cidades, Comunidades e Territórios*, 42 (Jun/2021). p. 161-194. [online] <https://revistas.rcaap.pt/cct/article/download/20484/18327> [consultado em: 02.07.2021]
- HENRIQUES, Jorge Castro. (2009) 'Urban Agriculture and Resilience in Lisbon: The role of the municipal government'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 22: 'Building Resilient*

- Cities*. No. 22, June 2009. p. 49-50. [online] <https://ruaf.org/assets/2019/11/Urban-Agriculture-Magazine-no.-22-Building-Resilient-Cities.pdf> [consultado em: 28.06.2022]
- HENRIQUES DA SILVA, Raquel. (1997) *Lisboa Romântica, Urbanismo e Arquitectura 1777-1874*. Tese de Doutoramento em História da Arte. Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa. [online] <https://run.unl.pt/handle/10362/11507> [consultado em: 02.02.2018]
- HENRIQUES DA SILVA, Raquel. (1994a) 'Urbanismo: Caminhos e Planos'. in Sociedade Lisboa 94. *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes e serviços, dos espaços sociais e públicos*. Catálogo da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte. p. 41-89.
- HENRIQUES DA SILVA, Raquel. (1994b) 'Lisboa das Avenidas Novas'. *Rassegna 59 (Lisboa)*. Revista trimestral, ano XVI, 59 – 1994/ III. Bolonha, Editrice Cipia srl. p. 44-51.
- HENRIQUES DA SILVA, Raquel. (1994c) 'Os Últimos Anos da Monarquia: desenvolvimento urbanístico, os novos bairros'. in Irisalva Moita. (ed.) *O Livro de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte. p. 405-424.
- HENRIQUES DA SILVA, Raquel. (dir.) (1989) *Lisboa de Frederico Ressano Garcia, 1874-1909*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- HENRIQUES DA SILVA, Raquel. (1985) *As Avenidas Novas de Lisboa*. Dissertação de Mestrado em História da Arte. Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa. [online] <https://run.unl.pt/handle/10362/20789> [consultado em: 02.02.2018]
- HERRERO, Mario; HENDERSON, Benjamin; HAVLÍK, Petr; THORNTON, Philip K.; CONANT, Richard T.; SMITH, Pete; WIRSENIUS, Stefan; HRISTOV, Alexander N.; GERBER, Pierre; GILL, Margaret; BUTTERBACH-BAHL, Klaus; VALIN, Hugo; GARNETT, Tara & STEHFEST, Elke. (2016) 'Greenhouse gas mitigation potentials in the livestock sector'. *Nature Climate Change* volume 6. p. 452-461. [online] <https://www.nature.com/articles/nclimate2925?proof=t> [consultado em: 22.03.2018]
- HERRERO, Mario; HAVLIK, Petr; VALIN, Hugo; NOTENBAERT, An; RUFINO, Mariana C.; THORNTON, Philip K.; BLÜMMEL, Michael; WEISS, Franz; GRACE, Delia & OBERSTEINER, Michael. (2013) 'Biomass use, production, feed efficiencies, and greenhouse gas emissions from global livestock systems'. *PNAS*, vol. 110, no. 52. p. 20888-20893. [online] <http://www.pnas.org/content/110/52/20888.full.pdf> [consultado em: 05.11.2016]
- HERRERO, M.; GERBER, P.; VELLINGA, T.; GARNETT, T.; LEIP, A.; OPIO, C.; WESTHOEK, H. J.; THORNTON, P. K.; OLESEN, J.; HUTCHINGS, N.; MONTGOMERY, H.; SOUSSANA, J.-F.; STEINFELD, H. & MCALLISTER, T. A. (2011) 'Livestock and greenhouse gas emissions: The importance of getting the numbers right'. *Animal Feed Science and Technology* 166-167 (2011). p. 779-782. [online] http://www.cattlemen.bc.ca/docs/paper_livestock_and_ghg_the_importance_of_getting_numbers_right.pdf [consultado em: 05.11.2016]
- HIETALA, Marjatta & VAHTIKARI, Tanja. (2003) 'Introduction'. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari. (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção 'Studia Fennica Historica' 4. Helsínquia, Finnish Literature Society. p. 9-14.
- HINES, Nico. (2014) 'Sir David Attenborough: enough with the Creationists and Climate Change Deniers!'. *The Daily Beast*, 02 de Novembro de 2014. [online] <http://www.thedailybeast.com/articles/2014/02/11/sir-david-attenborough-enough-with-the-creationists-and-climate-change-deniers.html> [consultado em: 11.02.2014]
- HLPE – The High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. (2017) *Nutrition and food systems*. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Roma, Setembro de 2017. [online] <http://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf> [consultado em: 02.04.2021]
- HLPE – The High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. (2014) *Food losses and waste in the context of sustainable food systems*. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Roma, Junho de 2014. [online] <http://www.fao.org/3/i3901e/i3901e.pdf> [consultado em: 02.04.2021]

- HLPE – The High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. (2012a) *Food Security and Climate Change*. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Roma, Junho de 2012. [online] http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_Reports/HLPE-Report-3-Food_security_and_climate_change-June_2012.pdf [consultado em: 12.04.2016]
- HLPE – The High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. (2012b) *Social Protection for food security*. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Roma, Junho de 2012. [online] http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_Reports/HLPE-Report-4-Social_protection_for_food_security-June_2012.pdf [consultado em: 12.04.2016]
- HOLT-GIMÉNEZ, Eric. (2011) ‘Eric Holt-Giménez’. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Caravelos, Sururu Produções Culturais. p. 147-158.
- HÖNLE, Susanna Esther; MEIER, Toni & CHRISTEN, Olaf. (2016) ‘Land use and regional supply capacities of urban food patterns: Berlin as an example’. *Ernährungs Umschau 64 (1)*. p. 11-19. [online] https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2017/01_17/EU01_2017_WuF_Hoelne_eng.pdf [consultado em: 03.07.2018]
- HORTAFCUL. (2021) *HortaFCUL*. [online] <https://hortafcul.wixsite.com/home> [consultado em: 25.08.2022]
- HORWITZ, Jamie & SINGLEY, Paulette (eds.) (2004) *Eating Architecture*. Cambridge, MIT Press.
- HOUSE OF LORDS. (2014) *Counting the Cost of Food Waste: EU Food Waste Prevention*. European Union Committee, 10th Report of Session 2013–14. Londres, The Stationery Office Limited. [online] <http://www.parliament.uk/documents/lords-committees/eu-sub-com-d/food-waste-prevention/154.pdf> [consultado em: 12.12.2015]
- HOWE, Joe; BOHN, Katrin & VILJOEN, André. (2005) ‘13: Food in Time: the history of English Open Urban Space as European example’. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. p. 95-107. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- HOWE, Joe; VILJOEN, André & BOHN, Katrin. (2005) ‘8: New Cities with more life: Benefits and Obstacles’. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. p. 56-64. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- HUDGENS, Tom. (2016) ‘The Possibility of an Authentic American Cuisine: Catherine’s Corn Pasta’. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 215-226.
- I VALUE FOOD. (2015) ‘8 Ways to Take Action on Food Waste’. *I Value Food*, 15 de Fevereiro de 2015. [online] <http://ivaluefood.com/resources/take-action/8-ways-to-take-action-on-food-waste/> [consultado em: 15.02.2015]
- IAN-AF – Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física. (2016) ‘Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física’. [online] <http://ian-af.up.pt/> [consultado em: 05.11.2016]
- IANNETTA, Massimo; COLUCCI, Federica; PRESENTI, Ombretta & VITALI, Fabio. (2012) ‘Food and Energy: A Sustainable Approach’. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium ‘Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger’. 3-5 de Novembro de 2010. p. 274-279. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- ICLEI – Local Governments for Sustainability. (2013) *Bonn Declaration of Mayors*. Mayors Adaptation Forum 2013. [online] <https://sustainabledevelopment.un.org/getWSDoc.php?id=792> [consultado em: 16.02.2019]

- ILLUSTRAÇÃO. (1938) 'O fim do Mercado de S. Bento e as causas da sua má fortuna'. *Ilustração* nº 291, 1 de Fevereiro de 1938. p. 18-19. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ilustracao/1938/N291/N291_master/N291.pdf [consultado em: 06.07.2021]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1924) 'O Porto de Lisboa'. *Ilustração Portuguesa*, nº 938, 9 de Fevereiro de 1924. p. 183-186. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1921) 'Á Descoberta de Lisboa no ano de 1921: V – A Praça da Figueira'. *Ilustração Portuguesa*, nº 822. p. 383-385. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1918a) 'Lisboa vista de aeroplano: desde o Parque Eduardo VII até à Praça do Duque de Saldanha'. *Ilustração Portuguesa*, nº 620, 7 de Janeiro de 1918. p. 16-17. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1918b) 'Vista de Belém tirada d'um Aeroplano a 450 metros de altura'. *Ilustração Portuguesa*, nº 628, 4 de Março de 1918. p. 178-179. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1918c) 'Uma leitaria elegante'. *Ilustração Portuguesa*, nº 629, 11 de Março de 1918. p. 200. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1918d) 'Leitaria Portugalia'. *Ilustração Portuguesa*, nº 637, 6 de Maio de 1918. p. 360. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1918e) 'A Leitaria Esmeralda'. *Ilustração Portuguesa*, nº 656, 16 de Setembro de 1918. p. 237. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1917) 'Lisboa vista de aeroplano'. *Ilustração Portuguesa*, nº 598, 6 de Agosto de 1917. p. 118. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1915) 'Nova Casa das Manteigas'. *Ilustração Portuguesa*, nº 490, 12 de Julho de 1915. p. 66. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1913a) 'As Laranjas'. *Ilustração Portuguesa*, nº 366, 24 de Fevereiro de 1913. p. 249-251. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1913b) 'Caes e Docas no Porto de Lisboa'. *Ilustração Portuguesa*, nº 410, 29 de Dezembro de 1913. p. 770-774. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1912a) 'As Fructas'. *Ilustração Portuguesa*, nº 328, 3 de Junho de 1912. p. 705-710. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1912b) 'A exportação de frutas no Ribatejo'. *Ilustração Portuguesa*, nº 340, 26 de Agosto de 1912. p. 257-260. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1912c) 'Lisboa: A vida a bordo do Caes'. *Ilustração Portuguesa*, nº 340, 26 de Agosto de 1912. p. 263-267. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1912d) 'As Melancias'. *Ilustração Portuguesa*, nº 341, 2 de Setembro de 1912. p. 310-311. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1912e) 'Os Perus'. *Ilustração Portuguesa*, nº 357, 23 de Dezembro de 1912. p. 825-828. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]

- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1911a) ‘A Obra da Nutricia: A Leitaria modelo do Campo Grande’. *Ilustração Portuguesa*, nº 273, 15 de Maio de 1911. p. 619-623. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1911b) ‘Anúncio Nutricia’. *Ilustração Portuguesa*, nº 281, 10 de Julho de 1911. p. 66. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1910a) ‘O Ventre de Lisboa’. *Ilustração Portuguesa*, nº 220, 9 de Maio de 1910. p. 601-606. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/1910/N220/N220_master/N220.pdf [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1910b) ‘Tempo de Melancias’. *Ilustração Portuguesa*, nº 235, 22 de Agosto de 1910. p. 250-251. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1909) ‘Typos Portugueses no Mercado 24 de Julho’. *Ilustração Portuguesa*, nº 168, 10 de Maio de 1909. p. 584. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1908a) ‘As Feiras’. *Ilustração Portuguesa*, nº 114, 27 de Abril de 1908. p. 524-528. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1908b) ‘35° à Sombra’. *Ilustração Portuguesa*, nº 129, 10 de Agosto de 1908. p. 180-182. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1907) ‘Acabou-se o Magro!’. *Ilustração Portuguesa*, nº 59, 8 de Abril de 1907. p. 421-422. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1906a) ‘O Novo Mercado de Alcântara’. *Ilustração Portuguesa*, nº 114, 8 de Janeiro de 1906. p. 18. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1906b) ‘Os Saloios’. *Ilustração Portuguesa*, nº 20, 9 de Julho de 1906. p. 630-635. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1906c) ‘Os Cidadãos de Tuy’. *Ilustração Portuguesa*, nº 28, 3 de Setembro de 1906. p. 137-142. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1906d) ‘Uma Feira de Perus’. *Ilustração Portuguesa*, nº 45, 31 de Dezembro de 1906. p. 713. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1905a) ‘O Novo Mercado Provisório da Ribeira Nova’. *Ilustração Portuguesa*, nº 76, 17 de Abril de 1905. p. 379. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1905b) ‘Arrabaldes de Lisboa - Lumiar’. *Ilustração Portuguesa*, nº 91, 31 de Julho de 1905. p. 614-615. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1905c) ‘Aspectos de Lisboa: Na Praça da Figueira – Ao acordar do mercado’. *Ilustração Portuguesa*, nº 97, 11 de Setembro de 1905. p. 712-713. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1905d) ‘A Guarda Fiscal’. *Ilustração Portuguesa*, nº 99, 25 de Setembro de 1905. p. 742-743. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1904a) ‘A Matança Grande em Sexta-Feira de Paixão no Matadouro Municipal de Lisboa’. *Ilustração Portuguesa*, nº 23, 11 de Abril de 1904. p. 363. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]

- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1904b) ‘Um Aspecto da Feira de Alcântara no Domingo 1 de Maio, dia em que foi inaugurada’. *Ilustração Portuguesa*, nº 27, 9 de Maio de 1904. p. 426. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA. (1904c) ‘A Feira da Luz’. *Ilustração Portuguesa*, nº 46, 19 de Setembro de 1904. p. 426. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm> [consultado em: 02.03.2018]
- IMBERT, Dorothée. (2016) ‘Aux Fermes, Citoyens!’. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurique, Lars Müller Publisher. p. 270-281.
- IMF – International Monetary Fund. (2018) ‘Gross Domestic Product’. *World Economic Outlook Database*, April 2018. [online] <http://www.imf.org/external/pubs/ft/weo/2018/01/weodata/index.aspx> [consultado em: 22.07.2018]
- IMVF – Instituto Marquês de Valle Flôr. (2021) ‘O que pensam os portugueses da Alimentação e da Indústria Alimentar?’. *Instituto Marquês de Valle Flôr*. [online] <https://www.imvf.org/2021/01/26/o-que-pensam-os-portugueses-da-alimentacao-e-da-industria-alimentar/> [consultado em: 12.05.2021]
- INÁCIO, Sara. (2016) ‘Rostos de Lisboa: Esmeralda Martins, ‘A rainha do caldo-verde’ no Mercado de Arroios’. *Revista Lisboa* nº 17, Abril de 2017. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. p. 38-39. [online] https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/revista_lisboa_17 [consultado em: 12.12.2018]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2022) *Censos 2021: Resultados Provisórios*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/scripts/db_censos_2021.html [consultado em: 12.07.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2021a) *Recenseamento Agrícola 2019*. Edição de 2021. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=437178558&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 22.09.2021]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2021b) *Recenseamento Agrícola 2019: Principais resultados*. [online] <https://www.agroportal.pt/wp-content/uploads/2021/03/31RA2019.pdf> [consultado em: 22.09.2021]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2020) *Área Metropolitana de Lisboa em Números – 2018*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] file:///Users/mariana_1/Desktop/AMLisboaNumeros_2018.pdf [consultado em: 02.08.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2017) *Balança Alimentar Portuguesa 2012-2016*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=289818234&PUBLICACOESmodo=2&xlang=pt [consultado em: 05.12.2017]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016a) *Consumo humano de leite e produtos lácteos per capita (kg/ hab.) por Tipo de leites e produtos lácteos, 2011-2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000214&contexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016b) *Consumo humano de carne per capita (kg/ hab.) por Tipo de carnes, 2011-2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000211&contexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016c) *Consumo humano de frutos per capita (kg/ hab.) por Espécie frutícola (Balanços de mercado), 2010-2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000163&contexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016d) *Consumo humano de frutos per capita (kg/ hab.) por Espécie frutícola, 2010-2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000166&contexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]

- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016e) *Consumo humano de sementes e frutos oleaginosos per capita (kg/ hab.) por Tipo de sementes e frutos oleaginosos, 2010-2014*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000169&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016f) *Consumo humano de leguminosas secas per capita (kg/ hab.) por Espécie de leguminosas secas, 2010-2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000192&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016g) *Consumo humano de batata per capita (kg/ hab.), 2010-2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000195&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016h) *Consumo humano de trinca de arroz per capita (kg/ hab.), 2010/2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000189&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016i) *Consumo humano de arroz branqueado e semibranqueado per capita (kg/ hab.) por comprimento do grão, 2010/2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000186&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016j) *Consumo humano de cereais per capita (kg/ hab.) por Espécie de cereais, 2010/2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000181&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016l) *Consumo humano de açúcar per capita (kg/ hab.), 2010/2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000198&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016m) *Consumo humano de mel per capita (kg/ hab.), 2010/2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000202&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016n) *Consumo humano de vinho per capita (l/ hab.), 2010/2011-2014/2015*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000178&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016o) *Consumo humano de margarinas per capita (kg/ hab.), 2010-2014*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000175&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2016p) *Consumo humano de gorduras e óleos vegetais brutos per capita (kg/ hab.) por Tipo de gordura e óleos vegetais, 2010-2014*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0000172&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2014a) *Capitação edível diária de produtos alimentares disponível para abastecimento (g/ hab.) por Tipo de produto alimentar, 2008-2012*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&indOcorrCod=0002169&ontexto=bd&selTab=tab2 [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2014b) *Balança Alimentar Portuguesa 2008-2012*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_destaqués&DESTAQUESdest_boui=209480091&DESTAQUESmodo=2&xlang=pt [consultado em: 05.11.2016]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2012) *Censos – Resultados Definitivos. Região Lisboa 2011. XV Recenseamento Geral da População*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui

- =156651739&PUBLICACOESTema=55466&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2011) *Recenseamento agrícola: análise dos principais resultados 2009*. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=119564579&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 05.12.2017]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (2002) *Censos 2001: Resultados Definitivos — Região de Lisboa*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=377750&PUBLICACOESTema=55466&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (1996) *Censos 91: Resultados Definitivos — Região de Lisboa e Vale do Tejo*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=66198294&PUBLICACOESTema=55466&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (1984) *XII Recenseamento Geral da População. II Recenseamento Geral da Habitação: Resultados Definitivos — Distrito de Lisboa*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=65587858&PUBLICACOESTema=55466&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (1971) *Censos 1970 – 11º Recenseamento da População. Volume I – Dados preliminares. População: estimativa a 20%*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=66631947&PUBLICACOESTema=55466&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (1964) *X Recenseamento Geral da População, no continente e ilhas adjacentes em 15 de Dezembro de 1960*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=72846651&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (1952) *IX Recenseamento Geral da População, no continente e ilhas adjacentes em 15 de Dezembro de 1950*. Lisboa, Tipografia Portuguesa. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=72882109&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (1951) *A Alimentação do Povo Português*. Lisboa, Publicações do Centro de Estudos Demográficos. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=289815886&PUBLICACOESTema=00&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 05.12.2017]
- INE – Instituto Nacional de Estatística. (1945) *VIII Recenseamento Geral da População, no continente e ilhas adjacentes em 12 de Dezembro de 1940. Volume XII – Distrito de Lisboa*. Lisboa, Instituto Nacional de Estatística. [online] https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=66774710&PUBLICACOESTema=55466&PUBLICACOESmodo=2 [consultado em: 17.10.2022]
- INGRAM, John; DYBALL, Robert; HOWDEN, Mark; VERMEULEN, Sonja; GARNETT, Tara; REDLINGSHÖFER, Barbara; GUILBERT, Stéphane & PORTER, John R. (2016) ‘Food Security, Food Systems, and Environmental Change’. *The Solutions Journal*, volume 7, Issue 3. p. 63-73. [online] <https://www.thesolutionsjournal.com/article/food-security-food-systems-environmental-change/> [consultado em: 05.01.2017]
- IPCC – Intergovernmental Panel on Climate Change (2021) *Climate Change 2021: The Physical Science Basis. Summary for policymakers*. [online] https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM.pdf [consultado em: 11.08.2021]

- IPCC – Intergovernmental Panel on Climate Change. (2019) *Climate Change and Land: An IPCC Special Report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems*. Summary for Policymakers. [online] https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM_Updated-Jan20.pdf [consultado em: 12.01.2020]
- IPCC – Intergovernmental Panel on Climate Change. (2014) *Climate Change 2014: Synthesis Report*. Contribution of Working Groups I, II and III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. Geneva, IPCC. [online] <https://www.ipcc.ch/report/ar5/syr/> [consultado em: 25.11.2016]
- IPCC – Intergovernmental Panel on Climate Change. (2007a) *Climate Change 2007: Impacts, Adaptation and Vulnerability*. Contribution of Working Group II to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. [online] http://www.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar4/wg2/ar4_wg2_full_report.pdf [consultado em: 28.01.2014]
- IPCC – Intergovernmental Panel on Climate Change. (2007b) *Climate Change 2007: Synthesis Report*. [online] http://www.ipcc.ch/publications_and_data/ar4/syr/en/spm.html [consultado em: 28.01.2014]
- IRN – Instituto dos Registos e do Notariado (2008) *Freguesias de Lisboa*. [online] https://www.irn.mj.pt/IRN/sections/irn/a_registral/registo-civil/docs-do-civil/freguesias-de-lisboa/ [consultado em: 28.03.2020]
- ISA – Instituto Superior de Agronomia. (2014) ‘Hortas da Tapada’. *Instituto Superior de Agronomia*, 4 de Outubro de 2014. [online] <https://www.isa.ulisboa.pt/vida-no-isa/destaques/noticias/20130424-hortasdatapada> [consultado em: 28.08.2022]
- ISA – Instituto Superior de Agronomia. (2013) ‘Hortas da Tapada do Instituto Superior de Agronomia: Regras de acesso e utilização das hortas’. *Instituto Superior de Agronomia*, 18 de Outubro de 2013. [online] <https://www.isa.ulisboa.pt/vida-no-isa/destaques/noticias/20130424-hortasdatapada> [consultado em: 28.08.2022]
- ISIDORO, Inês de Azevedo; MARAT-MENDES, Teresa & TÂNGARI, Vera Regina. (2017) ‘The Portuguese railway in time and space – mapping phases of growth, stagnation, and decline (1845-2015)’. *Planning Perspectives*, Volume 33, 2018. p. 363-384. [online] <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/02665433.2017.1348975?journalCode=rppe20> [consultado em: 20.06.2019]
- JACOBS, Jane. (2007) *Morte e Vida de Grandes Cidades*. Tradução de Carlos S. Mendes Rosa. 1ª edição, 4ª tiragem. São Paulo, Martins Fontes.
- JACOBS, Sarah. (2016) ‘Stunning pictures of the massive Chinese food factories that feed 1.4 billion people’. *Business Insider*, January 29th 2016. [online] <http://www.thisisinsider.com/china-has-a-massive-food-industry-2016-1?op=1> [consultado em: 06.11.2016]
- JAHL, Ingrid & SCHMID, Otto. (2015) ‘Policies Fostering Multifunctional Urban Agriculture in the City of Zurich’. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: ‘City Region Food Systems’*. No. 29, May 2015. p. 30-31. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- JANEIRO, Maria João. (1994) ‘Lisboa Revisitada – Lojas, Quotidiano e Vida Urbana’. in Sociedade Lisboa 94. *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes e serviços, dos espaços sociais e públicos*. Catálogo da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte. p. 347-371.
- JÁUREGUI, Jorge Mario. (2012) ‘We Want Food, Entertainment and Art...’. in Brigitte van der Sande (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAI Publishers/Stroom Den Haag. p. 128-133.
- JÉGOU, François & CAREY, Joy. (2015) *Creating Space for Sustainable Food Systems in Urban Communities: Practical approaches and examples for cities*. Handbook. Based on experiences from URBACT II Thematic network, Sustainable Food in Urban Communities (2012-2015). Strategic Design Scenarios Publishing. [online] <http://www.sustainable-everyday-project.net/urbact-sustainable-food/the-handbook/> [consultado em: 14.11.2018]

- JENNINGS, Steve; COTTEE, Julian; CURTIS, Tom & MILLER, Simon. (2015) 'Food in an Urbanised World: The role of city region food systems'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine* 29: 'City Region Food Systems'. No. 29, May 2015. p. 5-7. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- JENSEN, Paul D. & ORFILA, Caroline. (2021) 'Mapping the production-consumption gap of an urban food system: an empirical case study of food security and resilience'. *Food Security* (2021). [online] <https://link.springer.com/article/10.1007/s12571-021-01142-2> [consultado em: 22.03.2021]
- JENSEN, Darin & ROY, Molly (eds.). (2013) *Food: an Atlas*. Oakland, Guerrilla Cartography. [online] http://media.nationalgeographic.org/assets/file/Food_An_eAtlas.pdf [consultado em: 06.01.2017]
- JIAO, Junfeng & MOUDON, Anne Vernez. (2016) 'Does urban form influence grocery shopping frequency? A study from Seattle, Washington, USA'. *International Journal of Retail & Distribution Management*, vol. 44, No. 9, 2016. p. 903-922.
- JOHANSSON, Susanne. (2005) *The Swedish Foodprint: an agroecological study of food consumption*. Doctoral Thesis. Uppsala, Sveriges lantbruksuniv, Acta Universitatis agriculturae Sueciae. [online] <http://pub.epsilon.slu.se/843/> [consultado em: 06.10.2014]
- JONES, Andy. (2001) *Eating Oil: Food Supply in a Changing Climate*. Sustain – The alliance for better food and farming. [online] https://www.sustainweb.org/publications/eating_oil/# [consultado em: 27.07.2018]
- JOOSTEN, Frank; DIJKXHOORN, Youri; SERTSE, Yared & RUBEN, Ruerd. (2015) *How does the Fruit and Vegetable Sector contribute to Food and Nutrition Security?* Wageningen, LEI Wageningen UR. [online] <http://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/348737> [consultado em: 25.04.2016]
- JOWIT, Juliette. (2008) 'UN says eat less meat to curb global warming'. *The Guardian*, 7 de Setembro de 2008. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2008/sep/07/food.foodanddrink> [consultado em: 27.07.2016]
- JUSTINO, David. (1989) *A Formação do Espaço Económico Nacional: Portugal 1810-1913*. Volume II. Coleção 'Documenta Historica'. Lisboa, Vega.
- JUSTINO, David. (1988) *A Formação do Espaço Económico Nacional: Portugal 1810-1913*. Volume I. Coleção 'Documenta Historica'. Lisboa, Vega.
- KASPER, Christoph; BRANDT, Juliane; LINDSCHULTE, Katharina & GISEKE, Undine. (2017) 'The urban food system approach: thinking in spatialized systems'. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41:8. p. 1009-1025. doi: 10.1080/21683565.2017.1334737. [online] <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/21683565.2017.1334737> [consultado em: 20.12.2022]
- KASTNER, Thomas; RIVAS, Maria José Ibarrola; KOCH, Wolfgang & NONHEBEL, Sanderine. (2012) 'Global changes in diets and the consequences for land requirements for food'. *PNAS*, vol. 109, no. 18. p. 6868-6872. [online] <http://www.pnas.org/content/109/18/6868.full.pdf> [consultado em: 12.11.2016]
- KEET, Dot. (2011) 'Dot Keet'. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 85-96.
- KING, Arianna. (2015) 'Eat Ugly Fruit: An Interview with John Zamora of Hungry Harvest'. *Food Tank*, 15 de Fevereiro de 2015. [online] <http://foodtank.com/news/2015/02/targeting-food-waste-an-interview-with-john-zamora-of-hungry-harvest> [consultado em: 15.02.2015]
- KISSANE, Christopher. (2020) 'Sitopia by Carolyn Steel review – a utopian vision that begins with food'. *The Guardian*, 12 de Março de 2020. [online] <https://www.theguardian.com/books/2020/mar/12/sitopia-how-food-can-save-the-world-carolyn-steel-review> [consultado em: 15.06.2020]
- KLEIN, Ezra. (2014) 'Big food: Michael Pollan thinks Wall Street has way too much influence over what we eat'. *Vox*, 23 de Abril de 2014. [online] <https://www.vox.com/2014/4/23/5627992/big-food-michael-pollan-thinks-wall-street-has-way-too-much-influence> [consultado em: 22.09.2015]
- KLOPPENBURG, Jack; HENDRICKSON, John & STEVENSON, G. W. (1996) 'Coming in to the Foodshed'. *Agriculture and Human Values* 13 (3). p. 33-42. [online] <http://www.cias.wisc.edu/wp-content/uploads/2008/07/comingin1.pdf> [consultado em: 12.10.2014]

- KOMISAR, June & NASR, Joe. (2019) 'Urban Design for food systems'. *Urban Design International*, volume 24. p. 77-79. [online] <https://link.springer.com/article/10.1057/s41289-019-00096-4> [consultado em: 22.06.2019]
- KOOHAFKAN, Parviz. (2012) 'Dynamic Conservation of globally important Agricultural Heritage Systems: for a Sustainable Agriculture and Rural Development'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 56-65. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- KOOLHAS, Rem. (2017) 'The future is in the countryside'. *The Economist*, 21 de Novembro de 2017. [online] <http://www.theworldin.com/article/14595/edition2018future-countryside> [consultado em: 28.11.2017]
- KOOLHAAS, Rem. (2014) 'Rem Koolhaas: countryside architecture'. *Icon: Countryside, September 2014*. [online] <https://www.iconeye.com/architecture/features/rem-koolhaas-in-the-country> [consultado em: 06.10.2014]
- KOOLHAAS, Rem. (2007) *La ciudad genérica*. Traduzido do inglês por Jorge Sainz. 3ª edição. Coleção GGmínima. Barcelona, Gustavo Gili.
- KOOLMEES, Peter A. (2003) 'Veterinarians, abattoirs and the urban meat supply in the Netherlands, 1860-1940'. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari. (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção 'Studia Fennica Historica' 4. Helsínquia, Finnish Literature Society. p. 17-29.
- KOOPMANS, Marlinde; METTEPENNINGEN, Evy & VAN HUYLENBROECK; Guido. (2015) 'Governance Challenges for the Development of Public Green Areas as Edible Landscapes'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. p. 32-34. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- KREMER, Peleg & DELIBERTY, Tracy L. (2011) 'Local food practices and growing potential: Mapping the case of Philadelphia'. *Applied Geography 31* (2011). p. 1252-1261. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0143622811000087> [consultado em: 22.03.2021]
- KROPF, Karl S. (1998) 'Typological Zoning.' in Attilio Petruccioli (ed). *Typological Process and Design Theory*. Cambridge, Aga Khan Program for Islamic Architecture. [online] Disponível em: <https://archnet.org/publications/4248> [consultado em: 23.04.2015]
- KRZNAVIC, Roman. (2021) *The Good Ancestor: How to Think Long Term in a Short-Term World*. London, WH Allen/Penguin.
- KÜMIN, Beat. (2003) 'Eat or take way: Food and drink in Central European public houses around 1800'. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari. (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção 'Studia Fennica Historica' 4. Helsínquia, Finnish Literature Society. p. 73-82.
- KUNZIG, Robert. (2014) 'Carnivore's Dilemma'. Fotografias de Brian Finke. in *National Geographic*, November 2014. Washington, National Geographic Society. [online] <http://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/meat/> [consultado em: 09.07.2015]
- KUNZIG, Robert. (2012) 'A Cidade como solução'. *National Geographic*. Janeiro de 2012. p. 58-79.
- LAINS, Pedro & SOUSA, Paulo Silveira e. (1998) 'Estatística e produção agrícola em Portugal: 1848-1914'. *Análise Social*, vol. XXXIII (149). p. 935-968. [online] <http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/1221844503Z3dSG4pz7St47GS7.pdf>
- LAIRON, Denis. (2012) 'Biodiversity and Sustainable Nutrition with a Food-Based Approach'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 30-35. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- LAMBIN, Eric F. & MEYFROIDT, Patrick. (2011) 'Global land use change, economic globalization and the looming land scarcity'. *PNAS 108* (9). 1 de Março de 2011. p. 3465-3472. [online] <http://www.pnas.org/content/108/9/3465.full.pdf> [consultado em: 15.01.2014]

- LAMBUÇA, Luzia. (2022) ‘Nem luxo, nem lixo’. Na Dona Ajuda, dar é um ato consciente contra a desigualdade e o desperdício’. *Mensagem de Lisboa*, 27 de Abril de 2022. [online] <https://amensagem.pt/2022/04/27/dona-ajuda-mercado-rato-lisboa-dar-contra-desigualdade-desperdicio/> [consultado em: 12.09.2022]
- LANG, Tim. (2013a) ‘Alimentos sustentáveis para dietas sustentáveis? O desafio da saúde pública ecológica’. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.) *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 62-71. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- LANG, Tim. (2013b) ‘How localism is changing what we eat’. *The Guardian*, 7 de Janeiro de 2013. [online] <https://www.theguardian.com/local-government-network/2013/jan/07/localism-food-policy-the-way-we-eat> [consultado em: 19.01.2017]
- LANG, Tim. (2010) ‘Snow lessons for supermarkets’. *The Guardian*, 20 de Dezembro de 2010. [online] <https://www.theguardian.com/commentisfree/2010/dec/20/snow-supermarkets-tesco-food> [consultado em: 19.01.2017]
- LANGHANS, Franz Paul. (1949) *Apontamentos para a História do Azeite em Portugal*. Lisboa, Junta Nacional do Azeite.
- LAKE, Amelia A.; BURGOINE, Thomas; STAMP, Elaine & GRIEVE, Rachael. (2010) ‘The Foodscape Classification and Field Validation of Secondary Data Sources’. *Health Place* 16, no. 4 (2010). p. 666-673. [online] <https://ijbnpa.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/1479-5868-9-37.pdf> [consultado em: 18.08.2020]
- LARKIN, Amy. (2015) ‘From antibiotics to fossil fuels: the inconvenient truth about sustainability’. *The Guardian Sustainable Business*, 6 de Abril de 2015. [online] <https://www.theguardian.com/sustainable-business/2015/apr/06/sustainability-antibiotics-farming-industrial-agriculture-fossil-fuels> [consultado em: 25.11.2016]
- LAURIE, Michael. (1983) *Introducción a la Arquitectura del Paisaje*. Coleção ‘Arquitectura/Perspectivas’. Barcelona, Editorial Gustavo Gili.
- LAVISCIO, Raffaella. (2014) *COST Action Urban Agriculture Europe: Cultural dimension of urban agriculture*. Short term scientific mission report. [online] http://www.urbanagricultureeurope.la.rwth-aachen.de/files/stsm_report_raffaella_laviscio_.pdf [consultado em: 08.07.2014]
- LAYLIN, Taflin. (2014) ‘What Food Do We Throw Away the Most? (Infographic)’. *Inhabitat*, 27 de Outubro de 2014. [online] <http://inhabitat.com/what-food-do-we-throw-away-the-most-infographic/> [consultado em: 31.01.2015]
- LEAL, Inês da Silva. (2011) *A (Re)Interpretação do Mercado. O caso do Bairro Padre Cruz*. Projecto para obtenção do Grau de Mestre em Arquitectura. Lisboa, Faculdade de Arquitectura da Universidade Técnica de Lisboa.
- LEAL, Joana Cunha. (2006) ‘A Paisagem Cartográfica de Lisboa nos séculos XVIII e XIX’. in Margarida Acciaiuoli, Joana Cunha Leal & Maria Helena Maia (coord.) *Arte & Paisagem*. Lisboa, IHA – Estudos de Arte Contemporânea. p. 83-98.
- LEAL, Joana Cunha. (2005) *Arquitectura Privada, Política e Factos Urbanos em Lisboa, da Cidade Pombalina à Cidade Liberal*. Dissertação de Doutoramento em História da Arte Contemporânea. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas.
- LEAL, Joana Sofia Vilas Boas. (2015) *A integração da agricultura urbana no planeamento urbano: O caso de estudo da cidade do Porto*. Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Urbanismo e Ordenamento do Território. Lisboa, Instituto Superior Técnico. [online] <https://fenix.tecnico.ulisboa.pt/downloadFile/563345090414388/dissertacao.pdf> [consultado em: 19.05.2021]
- LEÇA, Joana. (2017) ‘O novo jardim de Alvalade tem hortas e muito espaço para correr’. *NiT*, 16 de Maio de 2017. [online] <https://www.nit.pt/fora-de-casa/na-cidade/novo-jardim-alvalade-vai-chegar-alta-lisboa> [consultado em: 05.08.2018]
- LEGISLAÇÃO RÉGIA. (1855) *Governo Civil de Lisboa: Edital*. [online] <https://legislacaoregia.parlamento.pt/V/1/30/108/p256> [consultado em: 09.05.2022]

- LEITE, Ana Cristina. (1994) ‘Lisboa no século XVI. As modificações urbanas e as novas arquitecturas’. *Rassegna 59 (Lisboa)*. Revista trimestral, ano XVI, 59 – 1994/ III. Bolonha, Editrice Cipia srl. p. 20-27.
- LEMONNIER, Pierre. (1986a) ‘Clima’. *Enciclopédia Einaudi 8: Região*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 37-58.
- LEMONNIER, Pierre. (1986b) ‘Solo’. *Enciclopédia Einaudi 8: Região*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 59-96.
- LESSARD, Marc-André. (1976) ‘Capítulo 5: La sociología urbana de Robert Ezra Park y los nuevos métodos ecológicos’. in Georges Edouard Bourgoignie. *Perspectivas en Ecología Humana*. Tradução do francês de Pedro Fernandez Martin. Coleção Nuevo Urbanismo nº 17. Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local. Edição original de 1972.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. (1957) *Tristes Trópicos*. Tradução de Wilson Martins. São Paulo, Editora Anhembi Limitada. [online] https://monoskop.org/images/1/11/Levi-Strauss_Claude_Tristes_tropicos.pdf [consultado em: 09.02.2019]
- LIGGETT, Brit. (2011) ‘Food Demand to Double by 2050, Urban Agriculture to Become Increasingly Important’. *Inhabitat*, 22 de Novembro de 2011. [online] <http://inhabitat.com/food-demand-to-double-by-2050-urban-agriculture-to-become-increasingly-important/> [consultado em: 27.02.2015]
- LIM, CJ. (2016) ‘The Food Parliament: an infrastructure for resilience’. Autumn 2016. Londres, Urban Design Group Journal. p. 36-38. [online] https://www.udg.org.uk/sites/default/files/publications/UD140_magazine.pdf [consultado em: 14.12.2022]
- LINK, Heinrich Friedrich. (2005 [1801]) *Notas de uma viagem a Portugal e através de França e Espanha*. Lisboa, Biblioteca Nacional.
- LISBOA A COMPOSTAR. (2022) *Lisboa a Compostar: números*. [online] <https://lisboacompostar.cm-lisboa.pt/> [consultado em: 07.08.2022]
- LISBOA E-NOVA. (2016) *Apresentação Pública do Projeto ‘Horta na Escola, Legumes no Prato’*. [online] <https://lisboanov.org/apresentacao-publica-do-projeto-horta-na-escola-legumes-no-prato/> [consultado em: 07.08.2022]
- LISBOA PARA PESSOAS. (2021a) ‘Monsanto vai ganhar um pomar, um parque hortícola e um miradouro’. *Lisboa para Pessoas*, 16 de Março de 2021. [online] https://lisboaparapessoas.pt/2021/03/16/monsanto-pomar-miradouro/?doing_wp_cron=1654787219.6823840141296386718750 [consultado em: 27.08.2022]
- LISBOA PARA PESSOAS. (2021b) ‘Está a nascer na Penha uma horta comunitária onde todos vão cultivar para todos’. *Lisboa para Pessoas*, 12 de Dezembro de 2021. [online] https://lisboaparapessoas.pt/2021/12/12/horta-alto-da-eira-penha-de-franca-regador/?doing_wp_cron=1663835884.4656360149383544921875 [consultado em: 27.08.2022]
- LISBOA PARA PESSOAS. (2021c) ‘Um pomar no bairro, porque não? Em Arroios, o Regador plantou um’. *Lisboa para Pessoas*, 12 de Outubro de 2021. [online] <https://lisboaparapessoas.pt/2021/10/12/pomar-arroios-regador/> [consultado em: 27.08.2022]
- LISTER, Nina-Marie. (2016) ‘Insurgent Ecologies: (Re)Claiming Ground in Landscape and Urbanism’. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurique, Lars Müller Publisher. p. 550-561.
- LNEC – Laboratório Nacional de Engenharia Civil. (2016) *Avaliação da Qualidade dos Solos, das Águas Subterrâneas e das Espécies Hortícolas em Hortas Urbanas de Lisboa: Identificação de medidas de mitigação visando a protecção da saúde pública* — Relatório Final. Relatório 54/2016 – DHA/NRE. Departamento de Hidráulica e Ambiente e Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa. Lisboa, LNEC. [online] <http://www.cm-lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Ambiente/LNEC-CML-estudo-hortas-poluentes.pdf> [consultado em: 27.12.2017]
- LOHRBERG, Frank; CHRISTENN, Katharina; TIMPE, Axel & SANCAR, Ayça. (2023) *Urban Agricultural Heritage*, Berlin, Boston, Birkhäuser. <https://doi.org/10.1515/9783035622522>.

- LOJAS COM HISTÓRIA. (2021a) *Lojas com História: Sobre*. [online] <http://lojascomhistoria.pt/sobre> [consultado em: 13.12.2021]
- LOJAS COM HISTÓRIA. (2021b) *Lojas com História: Comidas e Bebidas* [online] <http://lojascomhistoria.pt/lojas?category=comidas-bebidas> [consultado em: 13.12.2021]
- LOJAS COM HISTÓRIA. (2021c) *Lojas com História: Restauração* [online] <http://lojascomhistoria.pt/lojas?category=restauracao> [consultado em: 13.12.2021]
- LOPES, Policarpo. (2016) *A Modernidade Alimentar: In(E)volução Simbólica do Acto Alimentar*. Coleção CEOS/Inquéritos. Lisboa, Edições Colibri.
- LÓPEZ-ESTÉBANEZ, Nieves; YACAMÁN-OCHOA, Carolina & MATA-OLMO, Rafael. (2022) 'The Multifunctionality and Territoriality of Peri-Urban Agri-Food Systems: The Metropolitan Region of Madrid, Spain'. *Land* 2022, 11(4). p. 588. <https://doi.org/10.3390/land11040588>. [consultado em: 02.12.2022]
- LOURENÇO, Ana Cristina Bento. (2019) *A Paisagem da Cidade: Convergência entre Ecologia e Morfologia Urbana. O caso de Lisboa*. Tese elaborada para obtenção do grau de doutor em Arquitectura Paisagista. Lisboa, Instituto Superior de Agronomia. [online] <https://www.repository.utl.pt/handle/10400.5/21225> [consultado em: 19.05.2021]
- LOURENÇO, Paulo. (2016) 'Inaugurado primeiro Pomar Pedagógico interativo do país'. *Jornal de Notícias*, 14 de Outubro de 2016. [online] <https://www.jn.pt/local/noticias/lisboa/lisboa/inaugurado-pirmeiro-pomar-pedagogico-interativo-do-pais-5442210.html> [consultado em: 13.08.2022]
- LOWDER, Sarah K.; SKOET, Jakob & SINGH, Saumya. (2014) *What do we really know about the number and distribution of farms and family farms in the world?* Background paper for The State of Food and Agriculture 2014. ESA Working Paper No. 14-0. Abril de 2014. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Agricultural Development Economics Division. [online] <http://www.fao.org/3/i3729e/i3729e.pdf> [consultado em: 20.04.2021]
- LUIZ, Juliana & VERONEZ, Leonardo. (2012) 'Os Espaços das Agriculturas Urbanas na Grande Lisboa: Trajetórias Transversais à Cidade'. *VII Congresso Português de Sociologia*. 19-22 Junho 2012. Universidade do Porto, Faculdade de Letras, Faculdade de Psicologia e Ciências da Educação.
- LUNDQVIST, Jan; FRAITURE, Charlotte & MOLDEN, David. (2008) *Saving Water: From Field to Fork — Curbing Losses and Wastage in the Food Chain*. in SIWI Policy Brief. Stockholm, Sweden: SIWI. [online] <http://www.siwi.org/publications/saving-water-from-field-to-fork-curbing-losses-and-wastage-in-the-food-chain/> [consultado em: 20.12.2016]
- LUSA. (2021a) 'Só 2% a 3% do planeta permanece ecologicamente intacto'. *Público*, 15 de Abril de 2021. [online] <https://www.publico.pt/2021/04/15/ciencia/noticia/so-2-3-planeta-permanece-ecologicamente-intacto-1958623> [consultado em: 15.04.2021]
- LUSA. (2021b) 'Desperdício: cerca de 40% dos alimentos cultivados não são consumidos'. *Público*, 21 de Julho de 2021. [online] <https://www.publico.pt/2021/07/21/p3/noticia/desperdicio-cerca-40-alimentos-cultivados-nao-sao-consumidos-1971264> [consultado em: 05.08.2021]
- LUSA. (2020a) 'Covid-19: ONU alerta para risco de escassez alimentar'. *Jornal de Negócios*, 1 de Abril de 2020. [online] <https://www.jornaldenegocios.pt/economia/coronavirus/detalhe/covid-19-onu-alerta-para-risco-de-escassez-alimentar> [consultado em: 20.04.2020]
- LUSA. (2020b) 'Covid-19: Ministério da Agricultura lança programa para apoiar produtos locais'. *Revista Visão*, 4 de Abril de 2020. [online] <https://www.jornaldenegocios.pt/economia/coronavirus/detalhe/covid-19-onu-alerta-para-risco-de-escassez-alimentar> [consultado em: 20.04.2020]
- LUSA. (2020c) 'Portugal tem a maior pegada alimentar do Mediterrâneo'. *Público*, 2 de Novembro de 2020. [online] <https://www.publico.pt/2020/11/02/p3/noticia/portugal-maior-pegada-alimentar-mediterraneo-1937662> [consultado em: 27.10.2020]
- LUSA. (2017a) 'Zero desafia Governo a transferir verbas para câmaras em função da pegada ecológica'. *Diário de Notícias*, 5 de Setembro de 2017. [online] <https://www.dn.pt/lusa/interior/zero-desafia-governo-a-transferir-verbas-para-camaras-em-funcao-da-pegada-ecologica-8749938.html> [consultado em: 27.10.2017]

- LUSA. (2017b) ‘Sonae compra supermercados biológicos Brio’. *Expresso*, 26 de Abril de 2017. [online] <https://expresso.pt/economia/2017-04-26-Sonae-compra-supermercados-biologicos-Brio> [consultado em: 07.11.2017]
- LUSA. (2016) ‘Portugueses consomem 4 vezes mais carne, ovos e peixe do que precisam’. *SIC Notícias*, 18 de Dezembro de 2016. [online] <http://sicnoticias.sapo.pt/pais/2016-12-18-Portugueses-consoem-4-vezes-mais-carne-ovos-e-peixe-do-que-precisam> [consultado em: 27.12.2016]
- LUSA. (2015) ‘Mais de 50 entidades lutam contra o desperdício alimentar em Lisboa’. *Diário de Notícias*, 14 de Maio de 2015. [online] <http://www.dn.pt/portugal/interior/mais-de-entidades-lutam-contra-o-desperdicio-alimentar-em-lisboa-4567186.html> [consultado em: 27.02.2016]
- LYNCH, Patrick. (2015) ‘Fazendas flutuantes podem ser uma alternativa para alimentar futuras populações’. *ArchDaily*, 11 Outubro 2015. [online] <https://www.archdaily.com.br/br/774909/fazendas-flutuantes-podem-ser-uma-alternativa-para-alimentar-futuras-populacoes> [consultado em: 17.03.2019]
- MAAS, Wietske & PASQUINELLI, Matteo. (2012) ‘Manifesto of Urban Cannibalism (Amsterdam Declaration)’. in Sande, Brigitte van der. (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAI Publishers/Stroom Den Haag. p. 224-229.
- MAC CON IOMAIRE, Máirtín. (2016) ‘The Gastro-Topography and Built Heritage of Dublin, Ireland’. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 73-93.
- MAC CON IOMAIRE, Máirtín. (2014) ‘Gastro-Topography: Exploring Food-Related Placenames in Ireland’. *Canadian Journal of Irish Studies*, Vol. 38, Nos. 1/2. p. 127-157. [online] <https://www.logainm.ie/Eolas/Data/Brainse/gastro-topography-exploring-food-related-placenames-in-ireland.pdf> [consultado em: 21.03.2018]
- MACDONALD, Cheyenne. (2016) ‘How far your food travelled to get to you: Interactive map shows where the world’s produce comes from’. *Daily Mail*, 15 de Junho de 2016. [online] <https://www.dailymail.co.uk/sciencetech/article-3643363/How-far-food-travelled-Interactive-map-shows-world-s-food-comes-from.html> [consultado em: 11.03.2019]
- MACEDO, Jorge Borges de. (1982) *Problemas de História da Indústria Portuguesa no Século XVIII*. 2ª edição. Lisboa, Querco.
- MACEDO, Luiz Pastor de. (1968b) *Lisboa de Lés-a-lés: Subsídios para a História das Vias Públicas na Cidade*. Volume V. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- MACEDO, Luiz Pastor de. (1968a) *Lisboa de Lés-a-lés: Subsídios para a História das Vias Públicas na Cidade*. Volume IV. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- MACEDO, Luiz Pastor de. (1962) *Lisboa de Lés-a-lés: Subsídios para a História das Vias Públicas na Cidade*. Volume III. 2ª edição. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- MACEDO, Luiz Pastor de. (1960) *Lisboa de Lés-a-lés: Subsídios para a História das Vias Públicas na Cidade*. Volume II. 2ª edição. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- MACEDO, Luiz Pastor de. (1955) *Lisboa de Lés-a-lés: Subsídios para a História das Vias Públicas na Cidade*. Volume I. 2ª edição. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- MACHADO, José Pedro. (2003) *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*. Volume II C-E. Lisboa, Livros Horizonte.
- MACINTOSH, Emily. (2017) ‘EU Farm Policy is failing Climate and Nature, New Study’. *META Mag*, EEB – European Environmental Bureau, 21 de Novembro de 2017. [online] <http://metamag.org/2017/11/21/eu-farm-policy-is-failing-climate-and-nature-new-study/> [consultado em: 26.11.2017]
- MACKENDRICK, Norah. (2014) ‘Foodscape’. *Contexts*, Vol. 13, No. 3. p. 16-18. American Sociological Association. [online] <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/1536504214545754> [consultado em: 16.01.2020]
- MADALENO, Isabel Maria. (2003) ‘Farming and Other Land Uses in Lisbon Metropolis, Portugal’. *Resource Centre on Urban Agriculture & Food Security*. p. 1-10. [online] https://www.researchgate.net/publication/228950925_Farming_and_Other_Land_Uses_in_Lisbon_Metropolis_Portugal [consultado em: 16.11.2018]
- MADALENO, Isabel Maria. (2001a) ‘Cities of the future urban agriculture in the third millennium’. *Food, Nutrition and Agriculture*. 29. p. 1-12. [online]

- https://www.researchgate.net/publication/265409792_Cities_of_the_future_Urban_agriculture_in_the_third_millennium [consultado em: 16.11.2018]
- MADALENO, Isabel Maria. (2001b) ‘Políticas de apoio à agricultura urbana em Lisboa e Presidente Prudente’. *Revista de Agricultura Urbana*, edição nº 4 — Julho de 2001. *Integração da Agricultura Urbana do planeamento das cidades*. [online] <http://agriculturaurbana.org.br/RAU/AU04/AU4lisboa.html> [consultado em: 16.11.2018]
- MADALENO, Isabel Maria & ARMIJO, Gladys Z. (2004) ‘Agricultura urbana en metrópolis iberoamericanas: estudio de casos en Santiago de Chile y Lisboa, Portugal’. *Investigaciones Geográficas*, Agosto, número 054. [SEP]Universidad Nacional Autónoma de México [SEP]Distrito Federal, México. p. 36-54. [online] https://www.researchgate.net/publication/26473490_Agricultura_urbana_en_metropolis_iberamericanas_estudio_de_casos_en_Santiago_de_Chile_y_Lisboa_Portugal [consultado em: 16.11.2018]
- MADEIRA DA SILVA, Teresa & MONTE, Marianna. (2014) ‘Hortas Urbanas em Lisboa: da Importância Histórica ao Processo de Formalização Actual’. in *Cidade e Espaço / City and Space* (Org. Pinheiro, Magda; Vaz, Cecília). Lisboa, Centro Estudos História Contemporânea Portuguesa. [online] <http://hdl.handle.net/10071/8323> [consultado em: 03.03.2017]
- MAES, J.; ZULIAN, G.; GUENTHER, S.; THIJSSSEN, M. & RAYNAL, J. (2019) *Enhancing Resilience of Urban Ecosystems through Green Infrastructure (EnRoute)*. Publications Office of the European Union, Luxembourg. [online] <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC115375/kj1a29630enn.pdf> [consultado em: 13.07.2022]
- MALÉZIEUX, Éric & DABBADIE, Lionel. (2019) ‘Resource over-exploitation and running out’. in FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. *Food Systems at Risk: New Trends and Challenges*. p. 55-58. [online] <http://www.fao.org/3/ca5724en/ca5724en.pdf> [consultado em: 23.01.2021]
- MALTHUS, Thomas. (s.d.) *Ensaio sobre o Princípio da População*. Tradução de Eduardo Saló. Mem Martins, Publicações Europa-América. Edição original de 1798.
- MANGO, Marlia Mundell. (2000) ‘The Commercial Map of Constantinople’. *Dumbarton Oaks Papers*, No. 54. p. 189-207.
- MARAT-MENDES, Teresa. (2015) ‘Adaptabilidade, continuidade, flexibilidade e resiliência: Algumas considerações sobre as propriedades das formas urbanas’. *Revista de Morfologia Urbana* 3(2) 132-134. Rede Lusófona de Morfologia Urbana.
- MARAT-MENDES, Teresa & BENTO D’ALMEIDA, Patrícia. (2021) ‘A presença de hortas na cidade de Lisboa’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 120-128.
- MARAT-MENDES, Teresa; BENTO D’ALMEIDA, Patrícia & MOURÃO, Joana. (2015) ‘A legenda do levantamento da Planta de Lisboa do Engenheiro Silva Pinto’. in Aurora Almada e Santos, Edite Martins Alberto & Maria João Pereira Coutinho (coord.). *Arquivo Municipal de Lisboa: Um Acervo para a História*. Livro de comunicações do Colóquio Um Acervo para a História II, realizado no Teatro Aberto, entre 18 e 20 de Março de 2015. p. 275-287. [online] <http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/pt/eventos/conferencias-jornadas/conferencias-coloquios/um-acervo-para-a-historia-ii/livro-de-comunicacoes/> [consultado em: 20.10.2017]
- MARAT-MENDES, Teresa; BENTO D’ALMEIDA, Patrícia; MOURÃO, Joana; NIZA, Samuel & FERREIRA, Daniela. (2014) *Mapping Lisbon Agriculture (1898-1911)*. EUAH Conference. [online] https://memoproject.files.wordpress.com/2014/12/mapping-lisbon-agriculture_23_07_2014.pdf [consultado em: 15.01.2018]
- MARAT-MENDES, Teresa; ISIDORO, Inês; CATELA, Joana; PEREIRA, Mafalda; BORGES, João Cunha; LOPES, Sara & HENRIQUES, Carolina. (2021) ‘Drivers of change: how the food system of the Lisbon Metropolitan Area is being shaped by activities, initiatives and citizens needs towards a sustainable transition’. *Cidades, Comunidades e Territórios, 2021: Spring Special Issue*. [online] <https://revistas.rcaap.pt/cct/article/view/20490> [consultado em: 25.05.2021]
- MARAT-MENDES, Teresa (coord.); MOURÃO, Joana; BENTO D’ALMEIDA, Patrícia; & NIZA, Samuel. (2015) *Water and Agriculture Atlas: Lisbon Region in 1900-1940/ Atlas da Água e da*

- Agricultura: Região de Lisboa em 1900-1940*. Lisboa, Instituto Universitário de Lisboa, ISCTE-IUL, DINÂMIA' CET-IUL. [online] <http://hdl.handle.net/10071/8985> [consultado em: 10.10.2016]
- MARAT-MENDES, Teresa; MOURÃO, Joana & BENTO D'ALMEIDA, Patrícia. (2016) 'Access to water in Lisbon region in 1900'. *Water History*, June 2016, Volume 8, Issue 2. p. 159-189.
- MARAT-MENDES, Teresa; MOURÃO, Joana; BENTO D'ALMEIDA, Patrícia; FERREIRA, Daniela & NIZA, Samuel. (2015) 'Água corrente (não) mata gente'. *CIDADES Comunidades e Territórios*, 30 (Jun/2015). p. 55-90. [online] <http://www.scielo.mec.pt/pdf/cct/n30/n30a08.pdf> [consultado em: 26.10.2017]
- MARAT-MENDES, Teresa; MOURÃO, Joana; BENTO D'ALMEIDA, Patrícia; FERREIRA, Daniela & NIZA, Samuel. (2014) 'Água dá, água leva'. *CIDADES Comunidades e Territórios*, 28 (Jun/2014). p. 56-87.
- MARGULIS, Sergio. (2003) *Causes of Deforestation of the Brazilian Amazon*. World Bank Working Paper no. 22. [online] <https://openknowledge.worldbank.org/bitstream/handle/10986/15060/277150PAPER0wbwp0no1022.pdf> [consultado em: 20.11.2016]
- MARKETEER. (2018) 'Pingo Doce lança marca de produtos biológicos'. *Marketeer*, 11 de Maio de 2018. [online] <https://marketeer.sapo.pt/pingo-doce-lanca-marca-de-produtos-biologicos> [consultado em: 13.05.2018]
- MARKS, Josh. (2016) 'China's eco-civilization plan calls for 23% forest cover by 2020'. *Inhabitat*, 30 Maio 2016. [online] <http://inhabitat.com/chinas-eco-civilization-plan-calls-for-23-forest-cover-by-2020/> [consultado em: 30.11.2016]
- MARQUES, A. H. de Oliveira. (1994) 'Depois da Reconquista: A cidade na Baixa Idade Média'. Irisalva Moita. (ed.) *O Livro de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte. p. 89-113.
- MARQUES, A. H. de Oliveira. (1991) 'Aspectos da Vida Quotidiana: I – A Alimentação'. in A. H. de Oliveira Marques (coord.). *Nova História de Portugal – Portugal da Monarquia à República*. Volume XI. 1ª edição. Lisboa, Editorial Presença. p. 617-627.
- MARQUES, A. H. de Oliveira. (1968) *Introdução à História da Agricultura em Portugal*. Coleção 'A Marcha da Humanidade'. 2ª edição. Lisboa, Edições Cosmos.
- MARQUES, A. H. de Oliveira & ROLLO, Fernanda. (1991c) 'Os Meios de Comunicação e Distribuição'. in A. H. de Oliveira Marques (coord.). *Nova História de Portugal – Portugal da Monarquia à República*. Volume XI. 1ª edição. Lisboa, Editorial Presença. p. 146-186.
- MARQUES, A. H. de Oliveira & ROLLO, Fernanda. (1991b) 'Agricultura, Pecuária e Pescas'. in A. H. de Oliveira Marques (coord.). *Nova História de Portugal – Portugal da Monarquia à República*. Volume XI. 1ª edição. Lisboa, Editorial Presença. p. 65-114.
- MARQUES, A. H. de Oliveira & ROLLO, Fernanda. (1991a) 'A Propriedade'. in A. H. de Oliveira Marques (coord.). *Nova História de Portugal – Portugal da Monarquia à República*. Volume XI. 1ª edição. Lisboa, Editorial Presença. p. 37-64.
- MARQUES, José Manuel. (2022) 'Um Dia no Mercado da Ajuda'. *Lisboa*, nº 34, Março de 2022. Revista Municipal Trimestral. p. 12-17.
- MARQUES, Marlene. (2015) 'Agriculture and Sustainability'. in Ana Firmino & Francesca Poggi (2015) *Loures: Smart Answers for a Smiling Future*. CICS.NOVA, FCSH/UNL. p. 15-20.
- MARRAS, Stefano. (2014) 'Street food and urban and periurban agriculture and horticulture: perspectives for a strategic coalition towards food security'. *Global Forum on Food Security and Nutrition "FSN Forum" – FAO*, 17 de Novembro de 2014. [online] http://www.fao.org/fsnforum/forum/discussions/Street_food_UPA [consultado em: 17.11.2014]
- MARSAN, André A. (1976) 'Capítulo 2: Integración de las dimensiones ecológicas en la planificación del desarrollo'. in Georges Edouard Bourgoignie. *Perspectivas en Ecología Humana*. Tradução do francês de Pedro Fernandez Martin. Coleção Nuevo Urbanismo nº 17. Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local. Edição original de 1972.
- MARSDEN, Terry. (2013) 'Sustainable place-making for sustainability science: the contested case of agri-food and urban-rural relations'. *Sustain Sci*, 8. 213-226.
- MARSH, George. (1864) *Man and Nature: or Physical Geography as modified by human action*. Nova Iorque, Charles Scribner. [online]

- <https://archive.org/stream/manandnatureorp00marsgoog#page/n8/mode/2up> [consultado em: 20.01.2014]
- MARSH, Sarah & OWENS, Alec. (2016) ‘A meat-free Turin? Is Italy’s first ‘vegetarian city’ a recipe for disaster?’. *The Guardian*, 4 de Novembro de 2016. [online] <https://www.theguardian.com/cities/2016/nov/04/italy-first-vegetarian-city-turin-residents-divided-meat-free> [consultado em: 30.12.2016]
- MARTIN, George; CLIFT, Roland & CHRISTIE, Ian. (2016) ‘Urban Cultivation and its Contributions to Sustainability: Nibble of Food but Oodles of Social Capital’. *Sustainability* 2016, 8, 409.
- MARTIN-McAULIFFE, Samantha L. (2016a) ‘Commentary for Part One: Regionalism. Over the River and through the Wood: Nomenclatures of Regionalism’. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 17-21.
- MARTIN-McAULIFFE, Samantha L. (2016b) ‘Commentary for Part Two: Sustainability. Green Polemics: What Are We Talking about When We Talk about Sustainability?’. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 97-102.
- MARTIN-McAULIFFE, Samantha L. (2016c) ‘Commentary for Part Three: Craft. Repeat as Necessary’. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 143-149.
- MARTIN-McAULIFFE, Samantha L. (2016) ‘Commentary for Part Four: Authenticity. Variations on a Theme’. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 209-213.
- MARTIN-McAULIFFE, Samantha. (2015) ‘Feeding Dublin: The City Fruit and Vegetable Market’. in Mark McWilliams (ed.) *Food and Markets*. Prospect. p. 241-253. [online] https://www.researchgate.net/publication/307907302_Feeding_Dublin_The_City_Fruit_and_Vegetable_Market [consultado em: 21.03.2018]
- MARTINS, Conceição Andrade. (1997) ‘Trabalho e condições de vida em Portugal (1850-1913)’. *Análise Social*, vol. XXXII (142). p. 483-535. [online] <http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/1221841637C11ZI0ud6Ap83SP9.pdf> [consultado em: 29.12.2017]
- MARTINS, Diogo. (2012) *Urban and Peri-Urban Agriculture Practices in Lisbon Metropolitan Area, Contributions to Food Sovereignty*. Master in Building and Urban Design in Development. Londres, University College London, Development Planning Unit.
- MARTINS, Miguel Gomes. (1994) ‘Lisboa Ribeirinha’. in CML, *Lisboa Ribeirinha*. Catálogo da exposição homónima. Lisboa 94 – Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte.
- MARTINS, Rocha. (1945) *Lisboa de Ontem e de Hoje*. Lisboa, Empresa Nacional de Publicidade.
- MARVIN, Simon & MEDD, Will. (2006) ‘Metabolisms of obesity: flows of fat through bodies, cities, and sewers’. *Environment and Planning A: Economy and Space*, Volume 38. p. 313-324. [online] <https://journals.sagepub.com/doi/10.1068/a37272> [consultado em: 19.08.2021]
- MATOS, José Sarmiento de. (2015) ‘Os passos em volta/ The steps around’. Pedro Campos Costa & Eduardo Costa Pinto (ed.) (2015) *Sete Círculos/Seven Circles*. Porto, Circo de Ideias. p. 39-43.
- MATOS, Rute Sousa. (2010) *A Reinvenção da Multifuncionalidade da Paisagem em Espaço Urbano – Reflexões*. Tese apresentada à Universidade de Évora para a obtenção do grau de Doutor em Artes e Técnicas da Paisagem. Évora, Universidade de Évora. [online] <http://dspace.uevora.pt/rdpc/handle/10174/4304> [consultado em: 17.04.2014]
- MATTOSO, José; DAVEAU, Suzanne & BELO, Duarte. (2011) *Portugal, O Sabor da Terra. Um retrato histórico e geográfico por regiões*. Coleção ‘Temas e Debates’. Lisboa, Círculo de Leitores.
- MATVEJEVITCH, Pedrag. (2019) *Breviário Mediterrânico*. Tradução de Pedro Tamen. Introdução de Claudio Magris. Posfácio de Robert Bréchon. Lisboa, Quetzal/Terra Incógnita.
- MAYER, Harold M. & KOHN, Clyde F. (eds.) (1969) *Readings in urban geography*. Chicago, The University of Chicago Press.
- MBEMBE, Victor Nzuzi. (2011) ‘Victor Nzuzi Mbembe’. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 53-62.

- MC SONAE. (2020) 'Continente reforça a oferta em produtos biológicos através da marca Continente Bio'. *MC Sonae Notícias*, 29 de Junho de 2020. [online] <https://mc.sonae.pt/noticias/continente-reforca-a-oferta-em-produtos-biologicos-atraves-da-marca-continente-bio/> [consultado em: 02.11.2021]
- MCCANN, Erin. (2016) 'Life in China, Smothered by Smog'. *New York Times*, 22 de Dezembro de 2016. [online] http://www.nytimes.com/2016/12/22/world/asia/china-smog-toxic.html?smid=fb-nytimes&smtyp=cur&_r=0 [consultado em: 22.12.2016]
- MCGRATH, Maggie. (2018) 'World's Largest Food and Beverage Companies 2018: Anheuser-Busch, Nestle and Pepsi top the list'. *Forbes*, 6 de Junho de 2018. [online] <https://www.forbes.com/sites/maggiemcgrath/2018/06/06/worlds-largest-food-and-beverage-companies-2018-anheuser-busch-nestle-and-pepsi-top-the-list/#613624a81b08> [consultado em: 22.07.2018]
- MCKENZIE, R. D. (1924) 'The Ecological Approach to the Study of the Human Community'. *The American Journal of Sociology*, vol. 30, no. 3. p. 287-301. [online] <http://www.jstor.org/discover/10.2307/2764963> [consultado em: 20.01.2014]
- MCKIE, Robin & DAVIES, Caroline. (2008) 'Is our taste for Sunday roast killing the planet?'. *The Guardian*, 7 de Setembro de 2008. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2008/sep/07/food.meat> [consultado em: 27.07.2016]
- MCLAUGHLIN, Elliott C. (2016) 'China smog: Red alerts shut down factories, schools'. *CNN*, 19 de Dezembro de 2016. [online] <http://edition.cnn.com/2016/12/19/asia/china-smog-red-alert/> [consultado em: 19.12.2016]
- MCMILLAN, Tracie. (2014) 'The Next Face of Hunger'. Fotografias de Amy Toensing, Kitra Cahana and Stephanie Sinclair. *National Geographic*, August 2014. Washington, National Geographic Society. [online] <http://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/hunger/> [consultado em: 09.07.2015]
- MCPHEARSON, Timon; PARNELL, Susan; SIMON, David; GAFFNEY, Owen; ELMQVIST, Thomas; BAI, Xuemei; ROBERTS, Debra & REVI, AROMAR. (2016) 'Scientists must have a say in the future of cities'. *Nature* 538. p. 165-166. [online] <https://www.nature.com/news/scientists-must-have-a-say-in-the-future-of-cities-1.20760> [consultado em: 18.03.2018]
- MCWILLIAMS, James. (2014) 'Meat Makes the Planet Thirsty'. *The New York Times*, 8 de Março de 2014. [online] <http://www.nytimes.com/2014/03/08/opinion/meat-makes-the-planet-thirsty.html> [consultado em: 08.03.2014]
- MEA – Millennium Ecosystem Assessment. (2005b) *Ecosystems and Human Well-being: Desertification Synthesis*. Washington DC, World Resources Institute. [online] <http://www.millenniumassessment.org/documents/document.355.aspx.pdf> [consultado em: 25.11.2016]
- MEA – Millennium Ecosystem Assessment. (2005a) *Ecosystems and Human Well-being: Biodiversity Synthesis*. Washington DC, World Resources Institute. [online] <http://www.millenniumassessment.org/documents/document.354.aspx.pdf> [consultado em: 25.11.2016]
- MEADOWS, Donella H.; MEADOWS, Dennis L.; RANDERS, Jørgen & BEHRENS III, William W. (1972) *The Limits to Growth: A Report for the Club of Rome's Projecto n the Predicament of Mankind*. Nova Iorque, Universe Books. [online] <http://www.donellameadows.org/wp-content/userfiles/Limits-to-Growth-digital-scan-version.pdf> [consultado em: 15.11.2017]
- MEKONNEN, Mesfin M. & HOEKSTRA, Arjen Y. (2012) 'A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products'. *Ecosystems* 15. p. 401-415. [online] <http://waterfootprint.org/media/downloads/Mekonnen-Hoekstra-2012-WaterFootprintFarmAnimalProducts.pdf> [consultado em: 07.11.2016]
- MELO, Maria Filomena. (2017) 'O abastecimento de carne à cidade de Lisboa (1495-1516): registos inéditos'. *Cadernos do Arquivo Municipal: Lisboa Medieval*. 2ª série, nº 8, Julho/Dezembro 2017. Lisboa, Arquivo Municipal de Lisboa/Câmara Municipal de Lisboa. p. 166-203. [online] http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/editor2/Cadernos/2serie/8/documenta_08b.pdf [consultado em: 02.03.2018]

- MEMO. (2014) *MEMO – Evolution of the Lisbon metropolitan area metabolism. Lessons towards a Sustainable Urban Future: Results (Selected)*. [online] <https://memoproject.wordpress.com/results/> [consultado em: 21.05.2015]
- MENDLE, Roman Serdar. (2015) ‘Food Systems on the City Agenda’. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: ‘City Region Food Systems’*. No. 29, May 2015. p. 12-13. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- MENDONÇA, Eneida M. S. (2015) ‘Transformação e permanência de formas urbanas: uma contribuição metodológica’. *Revista de Morfologia Urbana* 3(2) 123-125. Rede Lusófona de Morfologia Urbana.
- MET OFFICE. (2016) *Food Insecurity and Climate Change*. WFP – World Food Programme. [online] <http://www.metoffice.gov.uk/food-insecurity-index/> [consultado em: 20.11.2016]
- METROAG INNOVERSITY – Metropolitan Agriculture Innoversity (2011) *Summit Report: 1st Global Summit on Metropolitan Agriculture*. 28 a 30 de Setembro de 2010. Roterdão, Holanda. [online] http://reospartners.com/sites/default/files/SummitReport_17012011.pdf [consultado em: 09.03.2015]
- MEURVILLE, Martin Petit de; PHAM, Kimberley & TRINE, Courtney. (2015) ‘Shop on the Go’. *Business Today*, 15 de Fevereiro de 2015. [online] <https://www.businesstoday.in/magazine/lbs-case-study/case-study-tesco-virtually-created-new-market-based-on-country-lifestyle/story/214998.html> [consultado em: 19.02.2019]
- MEZZO, Francesca & MINKJAN, Mark. (eds.) (2013) *Farming the City: Food as a Tool for Today’s Urbanization*. CITIES/ trancity^xvaliz.
- MF-DGE – Ministério das Finanças – Direcção Geral da Estatística. (1916) *O Ventre de Lisboa e os géneros que aqui pagam impostos de consumo ou de rial de água*. Lisboa, Imprensa Nacional.
- MIKKELSEN, Bent Egberg. (2011) ‘Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments’. *Perspectives in Public Health* 131, no. 5 (2011). p. 209-216. [online] <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1757913911415150> [consultado em: 17.08.2020]
- MILAN CHARTER (2015) *Milan Charter*. [online] http://carta.milano.it/wp-content/uploads/2015/04/English_version_Milan_Charter.pdf [consultado em: 07.01.2017]
- MILMAN, Oliver & LEAVENWORTH, Stuart. (2016) ‘China’s plan to cut meat consumption by 50% cheered by climate campaigners’. *The Guardian*, 20 de Junho de 2016. [online] https://www.theguardian.com/world/2016/jun/20/chinas-meat-consumption-climate-change?CMP=tw_t_b-gdnnews [consultado em: 27 Julho 2016]
- MIRIBEL, Benoît. (2013) ‘Um novo paradigma da segurança alimentar mundial, garantia de um desenvolvimento individual e coletivo’. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.) *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 95-104. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- MOITA, Irisalva. (1994) ‘Lisboa no Século XVI: A cidade e o ambiente’. in Irisalva Moita. (ed.) *O Livro de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte. p. 139-167.
- MOITA, Irisalva. (1983) ‘A Imagem e a Vida da Cidade’. in *Lisboa Quinhentista: a imagem e a vida da cidade*. Catálogo da exposição. Lisboa, Direcção dos Serviços Culturais da Câmara Municipal de Lisboa. p. 9-22.
- MÓNICA, Maria Filomena. (1999) ‘Uma polémica sobre os caminhos de ferro: A. Herculano e A. P. Lopes de Mendonça’. in Maria Filomena Mónica, Magda de Avelar Pinheiro, Maria Fernanda Alegria & José Barreto. *Para a História do Caminho de Ferro em Portugal*. Colecção “Estudos Históricos 1”. CP – Caminhos de Ferro Portugueses. p. 6-32.
- MÓNICA, Maria Filomena; PINHEIRO, Magda de Avelar; ALEGRIA, Maria Fernanda & BARRETO, José. (1999) *Para a História do Caminho de Ferro em Portugal*. Colecção “Estudos Históricos 1”. CP – Caminhos de Ferro Portugueses.
- MONTAGUT, Xavier (2011) ‘Para controlar a nossa alimentação, é necessário um outro comércio’. in Esther Vivas & Xavier Montagut (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e*

- distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 237-288.
- MONTANARI, Armando. (ed.) (2002) *Food and Environment: Geographies of Taste*. Roma, Società Geografica Italiana.
- MONTANARI, Armando. (2002a) 'Introduction: living with diversity'. in Armando Montanari (ed.) *Food and Environment: Geographies of Taste*. Roma, Società Geografica Italiana. p. 1-5.
- MONTANARI, Armando. (2002b) 'Agri-Food chains and the environment'. in Armando Montanari (ed.) *Food and Environment: Geographies of Taste*. Roma, Società Geografica Italiana. p. 47-67.
- MONTANARI, Massimo. (2006) *La Comida como Cultura*. Gijón, Ediciones Trea.
- MONTANARI, Massimo. (2002) 'From the Geography of Taste to the Taste of Geography'. in Armando Montanari (ed.) *Food and Environment: Geographies of Taste*. Roma, Società Geografica Italiana. p. 29-32.
- MONTEIRO, Joana Sousa. (2021) 'Cultivar boas ideias'. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 12-19.
- MOORE, Jason W. (2016) *Anthropocene or Capitalocene? Nature, History and the Crisis of Capitalism*. Dexter, PM Press.
- MOORE, Kathryn. (2016) 'Nature Culture'. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurich, Lars Müller Publisher. p. 488-491.
- MORAES, Ignácio Paulino de. (1804) *Itinerario Lisbonense ou Directorio Geral de todas as ruas, travessas, becos, calçadas, praças, etc. que se comprehendem no recinto da cidade de Lisboa com seus próprios nomes, principio e termo, indicados dos lugares mais conhecidos, e geraes, para utilidade, uso, e commodidade dos estrangeiros, e nacionaes. Lisboa, Impressão Régia*. [online] <https://archive.org/details/itinerariolisbon00mora/page/n1/mode/2up> [consultado em: 09.07.2019]
- MORAES, Paulo de. (1889) *Estudo Geral da Economia Rural da 7ª Região Agronomica*. Lisboa, Imprensa Nacional.
- MORAGUES, Ana; MORGAN, Kevin; MOSCHITZ, Heidrun; NEIMANE, Ilze; NILSSON, Helen; PINTO, Miriam; ROHRACHER, Harald; RUIZ, Roberto; THUSWALD, Monika; TISENKOPFS, Talis, & HALLIDAY, Jess. (2013) *Urban Food Strategies: the rough guide to sustainable food systems*. Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS. [online] http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Urban_food_strategies.pdf [consultado em: 21.05.2016]
- MORAGUES-FAUS, Ana. (2021) 'The emergence of city food networks: Rescaling the impact of urban food policies'. *Food Policy*, Volume 103, August 2021, 102107. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919221000865?via%3Dihub> [consultado em: 02.12.2022]
- MORAGUES-FAUS, Ana & MORGAN, Kevin. (2015) 'Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy'. *Environment and Planning A* 2015, volume 47. P. 1558-1573. [online] <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0308518X15595754> [consultado em: 02.12.2022]
- MORE, Thomas. (1973) *Utopia*. Coleção Livros de bolso nº 49. Mem Martins, Publicações Europa-América. Edição original de 1516.
- MOREIRA, Cristina Faria. (2022) 'O desafio está lançado: alimentar a Grande Lisboa sem destruir o planeta'. *Público*, 8 de Junho de 2022. p. 18.
- MORGADO, Paulo. (2017) 'Modelos prospectivos na interface urbano-rural'. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.ª Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 104-113. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- MORGADO, Sofia. (2012) *Lisboa: um território em formação*. Casal de Cambra, Caleidoscópio.
- MORGAN, Kevin. (2013a) 'The Rise of Urban Food Planning'. *International Planning Studies*, 18:1. 1-4.
- MORGAN, Kevin. (2013b) 'Feeding the city: the challenge of urban food planning'. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds) *Farming the City: Food as a Tool for Today's Urbanization*. CITIES/trancityxvaliz. p. 18-21.

- MORGAN, Kevin. (2009) 'Feeding the City: The Challenge of Urban Food Planning'. *International Planning Studies*, 14:4. p. 341-348.
- MORGAN, Kevin & SONNINO, Roberta. (2010) 'The urban foodscape: world cities and the new food equation'. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society* 3 (2). p. 209-224. [online] <https://pdfs.semanticscholar.org/492a/12e60cd6ed61f949e1c33983906d43de6780.pdf> [consultado em: 06.10.2014]
- MORRIS, A. E. J. (1995) *Historia de la forma urbana: desde sus orígenes hasta la Revolución Industrial*. Colección Arquitectura/Perspectivas. Barcelona, Ediciones Gustavo Gili.
- MOSTAFAVI, Mohsen. (2016) 'Why Ecological Urbanism? Why Now?'. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurique, Lars Müller Publisher. p. 12-53.
- MOSTAFAVI, Mohsen & DOHERTY, Gareth (eds.). (2016) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurique, Lars Müller Publisher.
- MOTA CAPITÃO, Maria Amélia. (1974) *Subsídios para a História dos Transportes Terrestres em Lisboa no século XIX*.
- MOUDON, Anne Vernez. (1997) 'Urban morphology as an emerging interdisciplinary field'. *Urban Morphology (1997)1*. p. 3-10.
- MOUGEOT, Luc J. A. (2006) *Growing Better Cities: Urban Agriculture for Sustainable Development*. Ottawa, IDRC. [online] <https://www.idrc.ca/en/book/infocus-growing-better-cities-urban-agriculture-sustainable-development> [consultado em: 19.11.2018]
- MOUGEOT, Luc J. A. (ed.). (2005) *Agropolis: The Social, Political and Environmental Dimensions of Urban Agriculture*. Londres, Earthscan & IDRC. [online] <https://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org/bitstream/handle/10625/28341/IDL-28341.pdf> [consultado em: 19.11.2018]
- MOUTINHO, Vera. (2020) 'Covid-19 trouxe corrida aos cabazes. O futuro da alimentação é local?'. *Público*, 24 de Abril de 2020. [online] <https://www.publico.pt/2020/04/24/video/covid19-trouxe-corrida-cabazes-futuro-alimentacao-local-20200424-092615> [consultado em: 30.04.2020]
- MUFPP – Milan Urban Food Policy Pact. (2015a) *Milan Urban Food Policy Pact – Text*. [online] <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2016/06/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-EN.pdf> [consultado em: 09.01.2017]
- MUFPP – Milan Urban Food Policy Pact. (2015b) *Glossary*. [online] <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/glossary/> [consultado em: 09.01.2017]
- MUITA FRUTA. (2019) 'Muita Fruta'. *Facebook*. [online] <https://www.facebook.com/muitafrutamouraria/> [consultado em: 20.08.2022]
- MUMFORD, Lewis. (2004) *A Cidade na História: suas origens, transformações e perspectivas*. Tradução de Neil R. da Silva. 4ª edição. Publicado originalmente em 1961. São Paulo, Martins Fontes.
- MUMFORD, Lewis. (1970) *The Culture of Cities*. Nova Iorque, Harcourt Brace Jovanovich.
- MUMFORD, Lewis. (1956) *The Natural History of Urbanization*. [online] <http://habitat.aq.upm.es/boletin/n21/almum.en.html> [consultado em: 20.01.2014]
- MUÑOZ, Juan Pablo. (2011) 'Juan Pablo Muñoz'. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 63-76.
- MURRAY, William J. (2012) 'Sustainable Crop Production Intensification'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 66-75. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- MURTEIRA, Helena. (1999) *Lisboa da Restauração às Luzes*. 1ª edição. Lisboa, Editorial Presença.
- MVRDV. (2019) *Pig City*. [online] <https://www.mvrnv.nl/projects/134/pig-city> [consultado em: 13.03.2019]
- NABAIS, António. (2009) 'Barcos do Tejo: Boats of the Tagus'. *Açaфа online*, nº 2. p. 2-8.
- NASCIMENTO, Mário. (2021a) 'As hortas na toponímia de Lisboa'. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 26-27.

- NASCIMENTO, Mário. (2021b) ‘A paisagem hortícola da Lisboa de oitocentos: Continuidades e ruturas’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 60-71.
- NAVES, Patrícia. (2021) ‘Há ovelhas no Parque da Bela Vista: já começou o projeto de jardinagem de Lisboa’. *NiT*, 19 de Abril de 2021. [online] <https://www.nit.pt/fora-de-casa/ha-ovelhas-no-parque-da-bela-vista-ja-comecou-o-projeto-de-jardinagem-de-lisboa> [consultado em: 19.04.2021]
- NBC. (2006) ‘Wal-Mart goes organic’. *NBC*, 26 de Março de 2006. [online] <https://www.nbcnews.com/id/wbna11977666#.W1rlfH4nY6g> [consultado em: 16.03.2019]
- NEF – The New Economics Foundation. (2010) *An inconvenient sandwich: the throwaway economics of takeaway food*. [online] <https://www.greenbiz.com/research/report/2010/08/17/inconvenient-sandwich-throwaway-economics-takeaway-food> [consultado em: 06.12.2016]
- NEVES, Carlos Ferreira Castanheiras das. (1905) *A vacca turina e a sua exploração industrial e agrícola para o abastecimento de leite à capital*. 2ª edição. Lisboa, Typ. da Livraria Ferin. [online] <https://www.fasl.org.pt/biblioteca-e-arquivo-historico/biblioteca-online/> [consultado em: 06.02.2022]
- NEW YORK CITY STREET TREE MAP. (2019) *New York City Street Tree Map*. [online] <https://tree-map.nycgovparks.org/> [consultado em: 13.03.2019]
- NEWMAN, Cathy. (2015) ‘100 Years of National Geographic Maps: the art and science of where’. *National Geographic*, 23 de Janeiro de 2015. [online] <http://news-beta.nationalgeographic.com/2015/01/150123-maps-mapping-cartography-history-national-geographic-centennial/> [consultado em: 23.01.2015]
- NIERENBERG, Danielle. (2014) ‘10 innovative food projects reconnecting eaters and producers’. *The Guardian*, 10 de Março de 2014. [online] <https://www.theguardian.com/sustainable-business/blog/10-innovative-projects-farming-food-producers> [consultado em: 16.03.2019]
- NINK, Emily. (2015) ‘Ten Unique Urban Agriculture Projects in Tokyo’. *Food Tank*, 16 de Fevereiro de 2015. [online] <http://foodtank.com/news/2015/02/tokyos-ten-most-notable-urban-agriculture-projects> [consultado em: 16.02.2015]
- NIZA, Samuel. (2021) ‘Sistemas alimentares para a cidade’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 129-133.
- NIZA, Samuel. (2017) ‘O sistema alimentar no contexto do metabolismo urbano da Área Metropolitana de Lisboa’. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.ª Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 43-48. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- NIZA, Samuel; FERREIRA, Daniela; MARAT-MENDES, Teresa; MOURÃO, Joana & BENTO D’ALMEIDA, Patrícia. (2014) *The metabolic behavior of Lisbon Metropolitan Area from the pre-industrial period to the present*. EUAH Conference. [online] https://memoproject.files.wordpress.com/2014/12/niza_metabolism_lisboneuah.pdf [consultado em: 18.01.2018]
- NIZA, Samuel; FERREIRA, Daniela; MOURÃO, Joana; BENTO D’ALMEIDA, Patrícia & MARAT-MENDES, Teresa. (2016) ‘Lisbon’s Womb: An Approach to the city metabolism in the turn to the 20th century’. *Regional Environmental Change* 16. p. 1725–1737. [online] <https://link.springer.com/article/10.1007/s10113-015-0918-7> [consultado em: 18.01.2018]
- NOBEL PRIZE. (2020) *The Nobel Peace Prize*. [online] <https://www.nobelprize.org/prizes/peace/2020/summary/> [consultado em: 18.10.2020]
- NORONHA, Teresa de. (2016). *Setor Agroalimentar em Portugal: Conjunturas e Abordagens Recentes*. Lisboa, Edições Sílabo.
- NUNES, João Pedro Silva. (2010) ‘Dos Subúrbios Citadinos aos Subúrbios Metropolitanos: Estrutura de povoamento e morfogénese da metrópole de Lisboa (1950-2001)’. *Cidades – Comunidades e Territórios*. Dezembro 2010, nº 20/21. p. 123-137.
- NUNES, Teresa. (2017) ‘Produção e Consumo Alimentar Urbano: Abordagem metodológica ao estudo dos abastecimentos da cidade de Lisboa (1900-1960)’. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.ª Edição. Lisboa,

- Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 24-27. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- NWANZE, Kanayo F.; SILVA, José Graziano da; COUSIN, Ertharin & FRISON, Emile. (2012) ‘Opinion: Food Security must be on the table at Rio+20’. *World Food Programme News*. [online] <https://www.wfp.org/news/news-release/food-security-must-be-table-rio20> [consultado em: 20.11.2016]
- NYC FOOD POLICY. (2017) *Food Metrics Report 2017*. Nova Iorque, NYC Food Policy. [online] <http://www1.nyc.gov/assets/foodpolicy/downloads/pdf/2017-Food-Metrics-Report-Corrected.pdf> [consultado em: 16.12.2017]
- NYCEDC – New York City Economic Development Corporation. (2016) *Five Borough Food Flow: 2016 New York City Food Distribution & Resiliency Study Results*. [online] http://www.nycedc.com/system/files/files/resource/2016_food_supply-resiliency_study_results.pdf [consultado em: 06.12.2016]
- O’CARROLL, Lisa. (2018) ‘UK could run out of food a year from now with no-deal Brexit, NFU warns’. *The Guardian*, 7 de Agosto de 2018. [online] <https://www.theguardian.com/politics/2018/aug/07/uk-run-out-of-food-no-deal-brexit-national-farmers-union> [consultado em: 16.08.2018]
- OCCIDENTE. (1912) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1222, Volume XXXV. 10 de Dezembro de 1912. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 09.10.2018]
- OCCIDENTE. (1911a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1153, Volume XXXIV. 10 de Janeiro de 1911. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 08.10.2018]
- OCCIDENTE. (1911b) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1171, Volume XXXIV. 10 de Julho de 1911. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 08.10.2018]
- OCCIDENTE. (1908a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1053, Volume XXX. 30 de Março de 1908. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 24.09.2018]
- OCCIDENTE. (1908b) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1054, Volume XXX. 10 de Abril de 1908. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 24.09.2018]
- OCCIDENTE. (1908c) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1055, Volume XXX. 20 de Abril de 1908. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 24.09.2018]
- OCCIDENTE. (1908d) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1057, Volume XXX. 10 de Maio de 1908. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 24.09.2018]
- OCCIDENTE. (1908e) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1080, Volume XXX. 30 de Dezembro de 1908. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 24.09.2018]
- OCCIDENTE. (1907a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1015, Volume XXX. 10 de Março de 1907. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1907b) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1016, Volume XXX. 20 de Março de 1907. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1907c) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1017, Volume XXX. 30 de Março de 1907. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1907d) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1044, Volume XXX. 30 de Dezembro de 1907. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 24.09.2018]

- OCCIDENTE. (1906a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 974, 29º ano, Volume XXIX. 20 de Janeiro de 1906. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1906b) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 995, 29º ano, Volume XXIX. 20 de Agosto de 1906. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1906c) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 996, 29º ano, Volume XXIX. 30 de Agosto de 1906. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1906d) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1001, 29º ano, Volume XXIX. 20 de Outubro de 1906. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1906e) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1002, 29º ano, Volume XXIX. 30 de Outubro de 1906. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1906f) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1003, 29º ano, Volume XXIX. 10 de Novembro de 1906. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1906g) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1004, 29º ano, Volume XXIX. 20 de Novembro de 1906. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1906h) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 1005, 29º ano, Volume XXIX. 30 de Novembro de 1906. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 23.09.2018]
- OCCIDENTE. (1893) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 521, 16º ano, Volume XVI. 11 de Junho de 1893. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 20.07.2018]
- OCCIDENTE. (1890) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 432, 13º ano, Volume XIII. 21 de Dezembro de 1890. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 19.07.2018]
- OCCIDENTE. (1888) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 354, 11º ano, Volume XI. 21 de Outubro de 1888. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 17.07.2018]
- OCCIDENTE. (1887a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 301, 10º ano, Volume X. 1 de Maio de 1887. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 08.07.2018]
- OCCIDENTE. (1887b) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 320, 10º ano, Volume X. 11 de Novembro de 1887. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 08.07.2018]
- OCCIDENTE. (1885a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 239, 8º ano, Volume VIII. 11 de Agosto de 1885. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 08.07.2018]
- OCCIDENTE. (1885b) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 244, 8º ano, Volume VIII. 1 de Outubro de 1885. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 08.07.2018]
- OCCIDENTE. (1884a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 194, 7º ano, Volume VII. 11 de Maio de 1884. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 06.07.2018]
- OCCIDENTE. (1884b) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 213, 7º ano, Volume VII. 21 de Novembro de 1884. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 06.07.2018]
- OCCIDENTE. (1882a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 109, 5º ano, Volume V. 1 de Janeiro de 1882. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 04.07.2018]

- OCCIDENTE. (1882b) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 130, 5º ano, Volume V. 1 de Agosto de 1882. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 04.07.2018]
- OCCIDENTE. (1881) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 80, 4º ano, Volume IV. 11 de Março de 1881. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 04.07.2018]
- ODEYALE, Timothy; SODAGAR, Behzad & TEMPLE, Nick. (2010) ‘Sustainable Architecture and Food Production: Impact of Modernity on the Traditional Urban Form’. in S. Lehmann, H. Al Waer & J. Al-Qawasmi (eds.) *Sustainable Architecture and Urban Development*, Vol. 4. p. 341- 353. [online] http://www.irbnet.de/daten/iconda/CIB_DC22720.pdf [consultado em: 16.12.2017]
- ODDY, Derek J. (2003) ‘Formalizing relationships during the twentieth century: The roles of town and country in the British diet, 1860-1950’. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção ‘Studia Fennica Historica’ 4. Helsinki, Finnish Literature Society. p. 100-117.
- ODUM, Eugene P. (1971) *Fundamentos de Ecologia*. Tradução do inglês de António Azevedo Gomes. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development. (2018) *Gross domestic product (GDP): millions of US dollars*. [online] <https://data.oecd.org/gdp/gross-domestic-product-gdp.htm> [consultado em: 27.07.2018]
- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development. (2017) *Towards Better Food Policies*. OECD Work on Food, Agriculture and Fisheries. Paris, OECD. [online] https://www.oecd.org/tad/policynotes/oecd-agriculture-fisheries-brochure.pdf?utm_source=Adestra&utm_medium=email&utm_content=%22Towards+Better+Food+Policies%22&utm_campaign=New+OECD+Agriculture+Brochure+-+Feb+2017&utm_term=demo [consultado em: 27.01.2017]
- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development. (2016a) *Declaration on Better Policies to Achieve a Productive, Sustainable and Resilient Global Food System*. Meeting of the OECD Committee for Agriculture at Ministerial Level. 7-8 de Abril de 2016. [online] <http://www.oecd.org/agriculture/ministerial/declaration-on-better-policies-to-achieve-a-productive-sustainable-and-resilient-global-food-system.pdf> [consultado em: 17.02.2017]
- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development. (2016b) *Alternative Futures for Global Food and Agriculture*. OECD. [online] http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/alternative-futures-for-global-food-and-agriculture_9789264247826-en [consultado em: 21.07.2016]
- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development. (2016c) ‘Meat consumption (indicator)’. [online] <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm> doi: 10.1787/fa290fd0-en [consultado em: 27.07.2016]
- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development. (2013) *Global Food Security: Challenges for the Food and Agricultural System*. OECD. [online] http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/global-food-security_9789264195363-en [consultado em: 21.07.2016]
- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development. (2006) *OECD Territorial Reviews: Competitive Cities in the Global Economy. Summary*. OECD. [online] <http://www.oecd.org/cfe/regional-policy/oecdterritorialreviewscompetitivecitiesintheglobaleconomy.htm> [consultado em: 11.12.2018]
- OECD/FAO. (2016a) ‘Commodity Snapshots: Cereals’. in *OECD-FAO Agricultural Outlook 2016-2024*. Paris, OECD Publishing. p. 98-100. [online] <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5116021e.pdf?expires=1483023092&id=id&acname=guest&checksum=469015ECBA2CB110D15F34161968D307> [consultado em: 27.12.2016]
- OECD/FAO. (2016b) ‘Commodity Snapshots: Meat’. in *OECD-FAO Agricultural Outlook 2016-2024*. Paris, OECD Publishing. p. 107-109. [online] <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5116021e.pdf?expires=1483023092&id=id&acname=guest&checksum=469015ECBA2CB110D15F34161968D307> [consultado em: 27.12.2016]

- OECD/FAO. (2016c) ‘Commodity Snapshots: Dairy and Dairy Products’. in *OECD-FAO Agricultural Outlook 2016-2024*. Paris, OECD Publishing. p. 110-112. [online] <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5116021e.pdf?expires=1483023092&id=id&acname=guest&checksum=469015ECBA2CB110D15F34161968D307> [consultado em: 27.12.2016]
- OECD/FAO. (2016c) ‘Commodity Snapshots: Biofuels’. in *OECD-FAO Agricultural Outlook 2016-2024*. Paris, OECD Publishing. p. 116-117. [online] <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5116021e.pdf?expires=1483023092&id=id&acname=guest&checksum=469015ECBA2CB110D15F34161968D307> [consultado em: 27.12.2016]
- OECD/FAO. (2015) ‘Commodity Snapshots: Meat’. in *OECD-FAO Agricultural Outlook 2015-2025*. Paris, OECD Publishing. p. 119-136. [online] <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5115021e.pdf?expires=1483023224&id=id&acname=guest&checksum=6030FE2C6C65300CF894F65B8FCC12C6> [consultado em: 27.12.2016]
- OIKOS – Cooperação e Desenvolvimento. (2016) ‘Compromisso para a integração de Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional em Portugal’. 28 de Janeiro de 2016. [online] <http://www.oikos.pt/pt/component/k2/item/2139-compromisso-para-a-integra%C3%A7%C3%A3o-de-pol%C3%ADticas-p%C3%BAblicas-de-seguran%C3%A7a-alimentar-e-nutricional-em-portugal> [consultado em: 06.01.2017]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1911) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo XVII. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis17freiuf/page/n9> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1908) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo XVI. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis16freiuf/page/n8> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1906) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo XV. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis15freiuf/page/n8> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1904) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo XIV. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis14freiuf/page/n8> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1903b) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo XIII. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis13freiuf/page/n8> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1903a) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo XII. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis12freiuf/page/n10> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1901) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo XI. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis11freiuf/page/n12> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1899) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo X. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis10freiuf/page/n10> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1896) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo IX. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis09freiuf/page/n8> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1894b) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo VIII. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis08freiuf/page/n10> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1894a) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo VII. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis07freiuf/page/n10> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1891b) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo VI. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis06freiuf/page/n8> [consultado em: 03.10.2019]

- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1891a) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo V. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis05freiuoft/page/n10> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1889) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo IV. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis04freiuoft/page/n10> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1888) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo III. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis03freiuoft/page/n10> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1887) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo II. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis02freiuoft/page/n10> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de. (1885) *Elementos para a História do Município de Lisboa*. 1ª parte. Tomo I. Lisboa, Typographia Universal. [online] <https://archive.org/details/elementosparahis01freiuoft/page/n5> [consultado em: 03.10.2019]
- OLIVEIRA, Frei Nicolau de. (1991 [1620]) *Livro das Grandezas de Lisboa*. Prefácio de Francisco Santana. Coleção ‘Conhecer Lisboa’. Lisboa, Vega.
- OLIVEIRA, Frei Nicolau de. (1804 [1620]) *Livro das Grandezas de Lisboa. Composto pelo padre Frey Nicolao d’Oliveira religioso da Ordem da Sanctissima Trindade e natural da mesma cidade*. Lisboa, Impressão Régia. [online] <https://ia800607.us.archive.org/22/items/livrodasgrandezas00oliv/livrodasgrandezas00oliv.pdf> [consultado em: 26.02.2019]
- OLIVEIRA, Rosário. (2022) ‘FoodLink - A Network for Driving Food Transition in the Lisbon Metropolitan Area’. *Land*, 11, 2047. <https://doi.org/10.3390/land11112047>. p. 1-19. [online] <https://www.mdpi.com/2073-445X/11/11/2047> [consultado em: 18.11.2022]
- OLIVEIRA, Maria do Rosário. (2015) ‘The Food System in Loures and the new Master Plan as an opportunity’. in Ana Firmino & Francesca Poggi (2015) *Loures: Smart Answers for a Smiling Future*. CICS.NOVA, FCSH/UNL. p. 12-14.
- OLIVEIRA, Maria do Rosário (coord.) (2014) *O Sistema Alimentar Urbano da Área Metropolitana de Lisboa: Análise e Diagnóstico*. Relatório do Projecto ANATOLE – Atlantic Network Abilities for Towns to Organize Local Economy. [online] http://www.fcsh.unl.pt/e-geo/sites/default/files/dl/site2014/RelatorioANATOLE_print.pdf [consultado em: 06.03.2015]
- OLIVEIRA, Rosário; AMÂNCIO, Sara & FADIGAS, Leonel. (eds.) (2017) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.ª Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- OLIVEIRA, Rosário & CANCELA, Jorge. (2017) ‘Bem comer para responsável ser. Por uma estratégia de planeamento alimentar urbano’. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.ª Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 28-34. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- OLIVEIRA, Maria do Rosário & MORGADO, Maria João. (2016) ‘Planning the Urban Food System of the Metropolitan Area of Lisbon. A conceptual framework’. in R. Roggema (ed.) *Agriculture in an Urbanizing Society*. Proceedings of the Sixth AESOP Conference on Sustainable Food Planning ‘Finding Spaces for Productive Cities’. 5–7 de Novembro de 2014. Leeuwarden, Holanda. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing. [online] <http://repositorio.ul.pt/handle/10451/24821> [consultado em: 16.01.2017]
- OLIVEIRA, Rosário & TRUNINGER, Mónica. (2022) *A Transição Alimentar na Área Metropolitana de Lisboa. Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares*. Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. [online] <http://icsfoodhub.net/wp-content/uploads/2022/02/A-Transicao-Alimentar-na-AML.pdf> [consultado em: 16.05.2022]
- OLIVEIRA, Vítor. (2021) ‘The Town-Plan as Built Heritage’. *Heritage 2021*, 4(3). p. 1049-1061. [online] <https://www.mdpi.com/2571-9408/4/3/58> [consultado em: 18.09.2021]

- OLIVEIRA, Vítor. (2015) 'Editorial: Permanência e transformação das formas urbanas'. *Revista de Morfologia Urbana* 3(2) 83-84. Rede Lusófona de Morfologia Urbana.
- OLIVEIRA, Vítor Manuel Araújo de. (2013) *A Evolução das Formas Urbanas de Lisboa e do Porto nos séculos XIX e XX*. 1ª edição. Série 'Para Saber' 31. Porto, U.Porto editorial.
- OOSTERVEER, Peter. (2012) 'Restructuring Food Supply: Sustainability and Supermarkets'. in Gert Spaargaren, Peter Oosterveer & Anne Loeber (eds) *Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. Nova Iorque, Routledge, Taylor & Francis. p. 153-176.
- OOSTERVEER, Peter & SPAARGAREN, Gert. (2012) 'Green Consumption Practices and Emerging Sustainable Food Regimes: The Role of Consumers'. in Gert Spaargaren, Peter Oosterveer & Anne Loeber (eds) *Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. Nova Iorque, Routledge, Taylor & Francis. p. 131-152.
- ORÇAMENTO PARTICIPATIVO. (2021) *OP Lisboa*. [online] <https://op.lisboaparticipa.pt/> [consultado em: 27.08.2022]
- ORDENAÇÕES FILIPINAS. (1603) *Ordenações Filipinas – Livro V. Título 76*. [online] <http://www1.ci.uc.pt/ihti/proj/filipinas/ordenacoes.htm> [consultado em: 16.08.2020]
- ORTIGÃO, Ramalho. (2013 [1876]) *As Praia de Portugal: Guia do Banhista e do Viajante*. Edição fac-símile. Coimbra, Edições A Bela e o Monstro.
- ORTIGÃO, Ramalho. (1904) 'Palacio Fronteira em Bemfica'. in F. Brüt e Cunha Moraes (dir.). *A arte e a natureza em Portugal: album de fotografias com descrições, clichés originaes, copias em phototypia inalteravel, monumentos, obras d'arte, costumes e paisagens*. Volume Quarto. Porto, Emilio Biel. [online] http://purl.pt/33636/ea-594-v_9_master/ea-597-v/ea-597-v_PDF/ea-597-v_0000.pdf [consultado em: 27.09.2020]
- PACHECO, José Sebastião. (1909) *Roteiro da Cidade de Lisboa (com os nomes antigos e modernos)*. 2ª edição. Lisboa, Livraria Académica.
- PADDISON, Ronan. (2001) 'Part I – Identifying the City: Introduction'. in Paddison, Ronan (ed.) *Handbook of Urban Studies*. Londres, Sage Publications. p. 11-13.
- PADILLA, Martine; CAPONE, Roberto & PALMA, Giulia. (2012) 'Sustainability of the Food Chain from Field to Plate: the case of the Mediterranean Diet'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 230-240. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- PAOLETTI, Flavio. (2012) 'Organic Farming: Sustainability, Biodiversity and Diets'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 254-260. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- PAPA FRANCISCO. (2015) *Carta Encíclica – Laudato Si': sobre o cuidado da casa comum*. 24 de Maio de 2015. [online] http://w2.vatican.va/content/francesco/pt/encyclicals/documents/papa-francesco_20150524_enciclica-laudato-si.html [consultado em: 27.11.2016]
- PAQUETE, Manuel. (2016) *História Gastronómica de Lisboa: tradição, sociabilidade e pratos típicos*. Sintra, Colares Editora.
- PAQUETE, Manuel. (2001) *Cozinha Saloia: hábitos e práticas alimentares no termo de Lisboa*. Sintra, Colares Editora.
- PARFITT, Julian; BARTHEL, Mark & MACNAUGHTON, Sarah. (2010) 'Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050'. *Philosophical Transactions of the Royal Society*, vol. 365. p. 3065-3081. [online] <http://rstb.royalsocietypublishing.org/content/royptb/365/1554/3065.full.pdf> [consultado em: 27.12.2016]
- PARHAM, Susan. (2016) 'Food and Urbanism: Connecting Urban Design and Food Space'. *Urban Design* No. 140, 'Food and the City'. Autumn 2016. Londres, Urban Design Group Journal. p. 16-19. [online] https://www.udg.org.uk/sites/default/files/publications/UD140_magazine.pdf [consultado em: 14.12.2022]

- PARHAM, Susan. (2015a) *Food and Urbanism: The Convivial City and a Sustainable Future*. Londres, Bloomsbury.
- PARHAM, Susan. (2015b) 'The productive periphery: food space and urbanism on the edge'. *Localizing urban food strategies: Farming cities and performing rurality*. 7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference Proceedings. Turim, 7-9 de Outubro de 2015. Turim, Politecnico di Torino. p. 118-130. [online] http://www.aesoptorino2015.it/content/download/407/2222/version/1/file/9_T1C_662_parham_A.pdf [consultado em: 24.03.2016]
- PARHAM, Susan. (2008) *Exploring London's food quarters: urban design and social process in three food-centred spaces*. Thesis submitted to the Department of Sociology of the London School of Economics for the degree of Doctor of Philosophy. Londres, London School of Economics and Political Science. [online] <http://etheses.lse.ac.uk/3008/1/U615960.pdf> [consultado em: 24.11.2018]
- PARLAMENTO EUROPEU. (2012) *Resolução do Parlamento Europeu de 19 de Janeiro de 2012, sobre como evitar o desperdício de alimentos: estratégias para melhorar a eficiência da cadeia alimentar na UE (P7_TA (2012) 0014)*. Bruxelas. [online] <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+PDF+V0//PT> [consultado em: 24.03.2016]
- PARLAMENTO EUROPEU (2011a) *Resolução do Parlamento Europeu, de 18 de Janeiro de 2011, sobre o reconhecimento da agricultura como um sector estratégico no contexto da segurança alimentar (P7_TA (2011) 0006)*. Bruxelas. [online] <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P7-TA-2011-0006&language=PT> [consultado em: 24.03.2016]
- PARLAMENTO EUROPEU (2011b) *Resolução do Parlamento Europeu, de 5 de Julho de 2011, sobre um mercado de comércio retalhista mais eficiente e equitativo (P7_TA (2011) 0307)*. Bruxelas. [online] <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P7-TA-2011-0307&language=PT> [consultado em: 24.03.2016]
- PARLAMENTO EUROPEU (2011c) *Resolução do Parlamento Europeu, de 23 de Junho de 2011, sobre a PAC no horizonte 2020: Responder aos desafios do futuro em matéria de alimentação, recursos naturais e territoriais (P7_TA (2011) 0297)*. Bruxelas. [online] <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P7-TA-2011-0297&language=PT> [consultado em: 24.03.2016]
- PARTIDO ECOLOGISTA 'OS VERDES'. (2016) *Intervenção sobre a Adesão de Lisboa ao Pacto de Milão – Política Alimentar Urbana, na Assembleia Municipal de Lisboa de 18 de Outubro de 2016*. [online] <http://www.am-lisboa.pt/documentos/1477317253T6xDG6rr7Eq58PE3.pdf> [consultado em: 07.01.2017]
- PASSOS, José Manuel da Silva. (2000) *Costumes Portugueses*. Lisboa, Livros Horizonte.
- PASSOS, José Manuel da Silva. (1994) *Bilhetes Postais Antigos: Do Largo do Rato à Praça D. Luís*. Sociedade Lisboa 94. Lisboa 94 – Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte.
- PATEL, Raj. (2009) 'Food sovereignty'. *The Journal of Peasant Studies*, Volume 36, Issue 3. p. 663-706 [online] <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/03066150903143079> [consultado em: 27.02.2017]
- PATEL, Raj. (2008) 'Is meat off the menu?'. *The Guardian*, 22 de Junho de 2008. [online] <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2008/jun/22/foodanddrink.food> [consultado em: 27.07.2016]
- PATO, Bulhão. (1894) *Memórias – Scenas de Infancia e Homens de Letras*. Tomo I. Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias. [online] <http://purl.pt/248/4/> [consultado em: 17.10.2020]
- PAXTON, Angela. (2011) *The Food Miles Report: The dangers of long-distance food transport*. Sustain – The alliance for better food and farming. Edição original de 1994. [online] https://www.sustainweb.org/publications/the_food_miles_report/?section=21 [consultado em: 27.07.2018]
- PAXTON, Angela. (2005) '5: Food Miles'. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford,

- Architectural Press, Elsevier. p. 40-47. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- PEREIRA, Ana Fonseca. (2016) 'Acordo do clima está em vigor, países são chamados a fazer mais'. *Público*, 4 Novembro 2016. [online] <https://www.publico.pt/mundo/noticia/acordo-do-clima-esta-em-vigor-e-tempo-de-passar-a-accao-1750027> [consultado em: 04.11.2016]
- PEREIRA, Inês Costa; RODRIGUES, Leonor R.; GRILO, Filipa; GONÇALVES, Paula; ARAÚJO, Daniela & MAGALHÃES, Sara. (2020) 'Um passeio de Caravana pela Agroecologia Lisboaeta'. *Revista Rossio – Estudos de Lisboa*, nº 9. Lisboa, GEO – Gabinete de Estudos Olisiponenses. p. 62-77. [online] https://issuu.com/gabinete.estudos.olisiponenses/docs/rossio_9_issuu/s/11671839 [consultado em: 09.04.2021]
- PEREIRA, José de Campos. (1915) *A Propriedade Rústica em Portugal*. Lisboa, Imprensa Nacional.
- PEREIRA, Maria de Lourdes Santos. (1949) *Abastecimento de Produtos Hortícolas a Lisboa*. Lisboa, Junta Nacional das Frutas.
- PEREIRA, Mário. (1994) 'O Século XIX e os Cafés'. in Sociedade Lisboa 94. *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes e serviços, dos espaços sociais e públicos*. Catálogo da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte. p. 323-345.
- PEREIRA, Miriam Halpern. (1979) *Política e Economia (Portugal nos séculos XIX e XX)*. Coleção Horizonte nº 39. Lisboa, Livros Horizonte.
- PEREIRA, Miriam Halpern. (1971) *Livre Câmbio e Desenvolvimento Económico*. Lisboa, Edições Cosmos.
- PEREIRA DOS SANTOS, Henrique. (2017) *Portugal: Paisagem Rural*. Lisboa, Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- PEREIRA DOS SANTOS, Henrique. (2010) *Do Tempo e da Paisagem: Manual para a leitura de Paisagens*. Parede, Principia.
- PERY, Gerardo A. (1875) *Geographia e Estatística Geral de Portugal e Colonias*. Lisboa, Imprensa Nacional.
- PETERS, Adele. (2016) 'This Danish Grocery Store only sells Food other Supermarkets are throwing away'. *Fast Coexist*, 1 de Março de 2016. [online] <https://www.fastcoexist.com/3057211/this-danish-grocery-store-only-sells-food-other-supermarkets-are-throwing-away> [consultado em: 30.12.2016]
- PETERS, Adele. (2015a) 'With a few simple changes, Denmark is radically reducing its Food Waste'. *Fast Coexist*, 22 de Setembro de 2016. [online] <http://www.fastcoexist.com/3051145/with-a-few-simple-changes-denmark-is-radically-reducing-its-food-waste> [consultado em: 30.12.2016]
- PETERS, Adele. (2016b) 'This Grocery Store from Trader Joe's Ex-President makes healthy food as cheap as junk food'. *Fast Coexist*, 1 de Dezembro de 2015. [online] <http://www.fastcoexist.com/3053890/this-grocery-store-from-trader-joes-ex-president-makes-healthy-food-as-cheap-as-junk-food> [consultado em: 30.12.2016]
- PETERS, Christian J.; BILLS, Nelson L.; WILKINS, Jennifer L. & FICK, Gary W. (2008) 'Foodshed analysis and its relevance to sustainability'. *Renewable Agriculture and Food System* 24 (1). p. 1-7. [online] <http://transitionculture.org/wp-content/uploads/peters-et-al-2008-foodshed-analysis.pdf> [consultado em: 12.10.2014]
- PETERS, Christian J.; PICARDY, Jamie; DARROUZET-NARDI, Amelia F.; WILKINS, Jennifer L.; GRIFFIN, Timothy S. & FICK, Gary W. (2016). 'Carrying capacity of US agricultural land: ten diet scenarios'. *Elementa: Science of the Anthropocene*, 4(1). [online] <https://www.elementascience.org/articles/10.12952/journal.elementa.000116/> [consultado em: 22.01.2017]
- PHILLIPS, Tom. (2016) 'Smog refugees flee Chinese cities as 'airpocalypse' blights half a billion'. *The Guardian*, 21 de Dezembro de 2016. [online] <https://www.theguardian.com/world/2016/dec/21/smog-refugees-flee-chinese-cities-as-airpocalypse-blights-half-a-billion> [consultado em: 22.12.2016]

- PHOENIX, Claire. (2017) '2017 Top 100: The World's Top 100 Food & Beverage Companies'. *Food Engineering*, 5 de Setembro de 2017. [online] <https://www.foodengineeringmag.com/articles/96916-top-100-the-worlds-top-100-food-beverage-companies> [consultado em: 22.07.2018]
- PICON, Antoine. (2015) 'The Brain and The Belly: On the Destiny of Two Urban Metaphors'. in *Log 34: The Food Issue*. Spring/Summer 2015. Nova Iorque, Anyone Corporation. p. 75-78.
- PIMENTEL, Alfredo. (1908) *A Extremadura Portuguesa*. Segunda Parte. Lisboa, Empreza da Historia de Portugal. [online] <https://archive.org/details/extremaduraportu02pime/page/3> [consultado em: 03.10.2019]
- PIMENTEL, David; BERGER, Bonnie; FILIBERTO, David; NEWTON, Michelle; WOLFE, Benjamin; KARABINAKIS, Elizabeth; CLARK, Steven; POON, Elaine; ABBETT, Elizabeth & NANDAGOPAL, Sudha. (2004) 'Water Resources: Agricultural and Environmental Issues'. *Bioscience*, vol. 54, no. 10. p. 909-918. [online] <http://bioscience.oxfordjournals.org/content/54/10/909.full.pdf+html> [consultado em: 07.11.2016]
- PIMENTEL, David; HEPPELRY, Paul; HANSON, James; DOUDS, David & SEIDEL, Rita. (2005) 'Environmental, Energetic, and Economic Comparisons of Organic and Conventional Farming Systems'. *BioScience*, Volume 55, Issue 7. Julho de 2005. p. 573-582. [online] <https://academic.oup.com/bioscience/article/55/7/573/306755> [consultado em: 17.05.2019]
- PIMENTEL, David & PIMENTEL, Marcia H. (1990 [1979]) *Alimentação, Energia e Sociedade*. Tradução de Henrique de Barros. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- PIMENTEL, David; WILLIAMSON, Sean; ALEXANDER, Courtney E.; GONZALEZ-PAGAN, Omar; KONTAK, Caitlin & MULKEY, Steven E. (2008) 'Reducing Energy Inputs in the US Food System'. *Human Ecology* 36. p. 459-471. [online] https://www.researchgate.net/publication/226167594_Reducing_Energy_Inputs_in_the_US_Food_System [consultado em: 07.08.2019]
- PINHEIRO, Magda. (2015) *Biografia de Lisboa*. 4ª edição. Lisboa, Esfera dos Livros.
- PINHEIRO, Magda de Avelar. (2008) *Cidade e Caminhos de Ferro*. Coleção "Portugal: Estado, Sociedade e Economia". Lisboa, Centro de Estudos de História Contemporânea Portuguesa.
- PINHEIRO, Magda de Avelar. (2003) 'Portuguese cities and railways in the nineteenth and twentieth century'. in Ralf Roth & Marie-Noëlle Polino (eds.) (2003) *The City and the Railway in Europe*. Aldershot, Ashgate. p. 105-118.
- PINHEIRO, Magda de Avelar. (1999) 'A construção dos caminhos de ferro e a encomenda de produtos industriais em Portugal (1855-90)'. in Maria Filomena Mónica, Magda de Avelar Pinheiro, Maria Fernanda Alegria & José Barreto. *Para a História do Caminho de Ferro em Portugal*. Coleção "Estudos Históricos 1". CP – Caminhos de Ferro Portugueses. p. 34-66.
- PINTO, Armando Sevinate. (2013) 'A agricultura portuguesa está viva e recomenda-se'. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.) *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 106-111. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- PINTO, Sandra. (2021) 'P.R.A.Ç.A.: O novo lugar de criação no Mercado do Rato, em Lisboa'. *Revista Visão*, 8 de Junho de 2021. [online] <https://visao.sapo.pt/visaose7e/sair/2021-06-08-p-r-a-c-a-o-novo-lugar-de-criacao-no-mercado-do-rato-em-lisboa/> [consultado em: 12.09.2022]
- PINTO, Sandra M. G. (2015) 'Persistências, ruturas, dinâmicas: paradigmas dos estudos históricos de forma urbana'. *Revista de Morfologia Urbana* 3(2) 127-129. Rede Lusófona de Morfologia Urbana.
- PIRES, Iva. (2018) *Desperdício Alimentar*. Lisboa, Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- PITTE, Jean-Robert. (2002) 'Geography of Taste between globalization and local roots'. in Armando Montanari (ed.) *Food and Environment: Geographies of Taste*. Roma: Società Geografica Italiana. p. 11-28.
- PLANCK, Nina. (2005) '10: Changing Consumer Behaviour: The role of farmers' market'. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. p. 78-81. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]

- PMPAU – Pacto de Milão sobre Política de Alimentação Urbana. (2015) *Pacto de Milão sobre Política de Alimentação Urbana*. [online] <http://www.anmp.pt/files/dpeas/2016/div/PactoMilao.pdf> [consultado em: 09.01.2017]
- PNAP – POLÍTICA NACIONAL DE ARQUITECTURA E PAISAGEM. (2014) *Política Nacional de Arquitectura e Paisagem*. Despacho nº 9010/2013 de 10 de Julho. Lisboa.
- PNPOT – Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território. (2019a) *Documentos do PNPOT: Versão para Discussão Pública do Diagnóstico*. [online] <https://pnpot.dgterritorio.gov.pt/documentos-pnpot> [consultado em: 09.08.2022]
- PNPOT – Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território. (2019b) *Documentos do PNPOT: Versão para Discussão Pública da Estratégia e Modelo Territorial*. [online] <https://pnpot.dgterritorio.gov.pt/documentos-pnpot> [consultado em: 09.08.2022]
- PNPOT – Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território. (2019c) *Documentos do PNPOT: Versão para Discussão Pública da Agenda para o Território*. [online] <https://pnpot.dgterritorio.gov.pt/documentos-pnpot> [consultado em: 09.08.2022]
- POLLAN, Michael. (2008) ‘Farmer in Chief’. *The New York Times*, 9 de Outubro de 2018. [online] <https://www.nytimes.com/2008/10/12/magazine/12policy-t.html> [consultado em: 09.08.2018]
- POLLAN, Michael. (2007) *The Omnivore’s Dilemma: a natural history of four meals*. Penguin Books.
- POPE, Victoria. (2014) ‘The Communal Table’. Fotografias de Carolyn Drake. in *National Geographic*, Dezembro de 2014. Washington, National Geographic Society. [online] <http://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/communal-table/> [consultado em: 09.07.2015]
- PORDATA. (2022b) *Infografia: Como comem os portugueses?* [online] <https://www.pordata.pt/Publicacoes/Infografias/Infografia+Como+comem+os+portugueses+-194> [consultado em: 19.02.2022]
- PORDATA. (2022c) *Infografia: Como gastam os portugueses?* [online] <https://www.pordata.pt/Publicacoes/Infografias/Infografia+Como+gastam+os+portugueses+-192?fbclid=IwAR2YDfQOu-FxEBRz7FSzWYapB1kuCDVDcq4wUF6VO-CsSPrvF5mmvJtKV8Y> [consultado em: 19.02.2022]
- PORDATA. (2016) *Emissão de gases com efeito de estufa (potencial de aquecimento global): total e por alguns sectores de emissão de gases – Europa*. [online] [http://www.pordata.pt/Europa/Emiss%C3%A3o+de+gases+com+efeito+de+estufa+\(potencial+de+aquecimento+global\)+total+e+por+alguns+sectores+de+emiss%C3%A3o+de+gases-1481](http://www.pordata.pt/Europa/Emiss%C3%A3o+de+gases+com+efeito+de+estufa+(potencial+de+aquecimento+global)+total+e+por+alguns+sectores+de+emiss%C3%A3o+de+gases-1481) [consultado em: 09.11.2016]
- PORTAS, Nuno. (1968) *A Cidade como Arquitectura*. Dissertação para concurso de Professor do I Grupo — Arquitectura — da Escola Superior de Belas Artes de Lisboa. Lisboa.
- POTHUKUCHI, Kameshwari & KAUFMAN, Jerome L. (2000) ‘The Food System: A stranger to the planning field’. *Journal of the American Planning Association*, vol. 66, no. 2. 113-124. [online] <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/01944360008976093> [consultado em: 21.11.2016]
- POTHUKUCHI, Kameshwari & KAUFMAN, Jerome L. (1999) ‘Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning’. *Agriculture and Human Values*, 16. 213-224.
- POTOČNIK, Janez. (2011) ‘It’s time to stop wasting food’. Conference *Combating food waste in the EU*. Bruxelas, 8 de Novembro de 2011 (Ref: SPEECH/11/725). [online] <http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=SPEECH/11/725&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en> [consultado em: 21.03.2016]
- PRADO COELHO, Alexandra. (2021) ‘Dark Kitchens: No mundo das ‘cozinhas-fantasma’ e dos ‘restaurantes sem sala’’. *Público*, 6 de Março de 2021. [online] <https://www.publico.pt/2021/03/06/fugas/noticia/dark-kitchens-mundo-cozinhasfantasma-restaurantes-sala-1952845> [consultado em: 11.03.2021]
- PRADO COELHO, Alexandra. (2018) ‘As nossas cidades são capazes de se alimentar?’. *Público*, 11 de Janeiro de 2018. [online] <https://www.publico.pt/2018/01/11/sociedade/noticia/as-nossas-cidades-sao-capazes-de-se-alimentar-1798786> [consultado em: 11.01.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra. (2017a) ‘Vamos comer o que nos rodeia – e isso é só o início da mudança’. *Cultivar – Cadernos de Análise e Prospetiva nº9: Gastronomia*. Setembro 2017. Lisboa, GPP – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral. p. 23-29.

- PRADO COELHO, Alexandra. (2017b) ‘Lisboa tem muita fruta. Vamos comê-la?’. *Público*, 24 de Janeiro de 2017. [online] <https://www.publico.pt/2017/01/24/local/noticia/lisboa-tem-muita-fruta-vamos-comela-1759373> [consultado em: 24.01.2017]
- PRADO COELHO, Alexandra. (2014) ‘A que sabe Lisboa?’. *Público*, 12 de Julho de 2014. [online] http://fugas.publico.pt/Viagens/336805_a-que-sabe-lisboa?pagina=-1 [consultado em: 14.03.2016]
- PRADO COELHO, Alexandra. (2011) ‘Ribeiro Telles está a falar. E nós, estamos a ouvir?’. *Mais olhos que barriga*, 19 de Dezembro de 2011. [online] <http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/2011/12/19/ribeiro-telles-esta-a-falar-e-nos-estamos-a-ouvir/> [consultado em: 11.11.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018a) ‘O poder do consumidor: Comprar é um voto. Sabemos usá-lo?’. *Alimentação na Cidade I. Público*, 22 de Abril de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#o-poder-do-consumidor> [consultado em: 23.04.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018b) ‘A lógica dos circuitos curtos: A distribuição alimentar perdida no seu labirinto’. *Alimentação na Cidade II. Público*, 29 de Abril de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#a-logica-dos-circuitos-curtos> [consultado em: 30.04.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018c) ‘O abastecimento das cidades: Os saloios que alimentavam Lisboa’. *Alimentação na Cidade III. Público*, 6 de Maio de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#o-abastecimento-das-cidades> [consultado em: 06.05.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018d) ‘O custo da sustentabilidade: O que comemos tem um custo “escondido”. Mas nós estamos a pagá-lo’. *Alimentação na Cidade IV. Público*, 20 de Maio de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#o-custo-da-sustentabilidade> [consultado em: 28.05.2018]
- PRADO COELHO, Alexandra & MOUTINHO, Vera. (2018e) ‘As ideias em marcha: No meio dos prédios, as hortas’. *Alimentação na Cidade V. Público*, 27 de Maio de 2018. [online] <https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#as-ideias-em-marcha> [consultado em: 28.05.2018]
- PRAVDA. (2013) ‘Parque Hortícola de Telheiras: Vitacress associa-se a nova horta lisboeta’. *Pravda*, 10 de Janeiro de 2013. [online] https://port.pravda.ru/news/mundo/34179-telheiras_horta/ [consultado em: 18.05.2020]
- PRETTY, Jules N.; BALL, Andrew S.; LANG, Thomas & MORISON, James Ivo L. (2005) ‘Farm Costs and Food Miles: An Assessment of the Full Cost of the UK Weekly Food Basket’. *Food Policy* 30(1). p. 1-19. [online] https://www.researchgate.net/publication/222563611_Farm_Costs_and_Food_Miles_An_Assessment_of_the_Full_Cost_of_the_UK_Weekly_Food_Basket [consultado em: 21.01.2017]
- PROENÇA, Filomena. (2014) ‘Hortas Urbanas: Quando o Campo vem à cidade’. *Revista Lisboa n° 9*, Abril 2014. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa. p. 16-17. [online] https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/revista_lisboa_09 [consultado em: 11.12.2018]
- PROENÇA, Raul. (1982 [1924]) *Guia de Portugal: Generalidades – Lisboa e Arredores*. 1º volume, Tomo I. Apresentação e Notas de Sant’Anna Dionísio. Biblioteca Nacional de Lisboa. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. Edição original de 1924.
- PROT-AML – Plano Regional de Ordenamento do Território da Área Metropolitana de Lisboa. (2002) *PROT-AML – Plano Regional de Ordenamento do Território da Área Metropolitana de Lisboa*. Lisboa, Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo. [online] https://www.cedr-lvt.pt/wp-content/uploads/2022/02/PROT-AML_versao-editada_2002.pdf [consultado em: 21.01.2017]
- PROVE. (2022) *O projecto PROVE ‘Promover e Vender’*. [online] <http://www.prove.com.pt/www/o-projecto-prove-promover-e-vender.T143.php> [consultado em: 03.11.2022]
- PÚBLICO (2016) ‘China quer cortar no consumo de carne para poluir menos, muito menos’. *Público*, 21 Junho 2016. [online] <https://www.publico.pt/ecosfera/noticia/governo-chines-retira-50-de-carne-da-piramide-alimentar-1735809> [consultado em: 21.06.2016]

- PÚBLICO (2009) 'Editorial: 14 dias que vão definir a opinião da História sobre uma geração'. *Público*, 7 Dezembro 2009. [online] <https://www.publico.pt/sociedade/noticia/14-dias-que-vaio-definir-a-opinio-da-historia-sobre-uma-geracao-1412856> [consultado em: 21.06.2016]
- PWC – PRICEWATERHOUSECOOPERS. (2009) *III – Which are the largest city economies in the world and how might this change by 2025?* [online] <https://pwc.blogs.com/files/global-city-gdp-rankings-2008-2025.pdf> [consultado em: 07.07.2019]
- QUAGLIA, Stefano & GEISLER, Jean-Baptiste. (2018) 'Greater Milan's foodscape A neo-rural metropolis'. in Yves Cabannes & Cecilia Marocchino. (eds) *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. p. 276-291. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]
- QUEIROZ, Ana Isabel (coord.); RAMOS, Ana Catarina; PARDELHA, Ângela; SPADARO, Chiara; ALVES, Ida; ALVES, Isabel Fernandes; FERREIRA, Isabel Vasconcelos; FERREIRA, João Eduardo; BANHA, João Henrique; PIMENTEL, João; IVO, Nuno & LIMA, Sasha. (2012) *Lisboa nas narrativas: Olhares do exterior sobre a cidade antiga e contemporânea*. Lisboa, FCSH/NOVA.
- QUEIROZ, Eça de. (2019 [1878]) *O Primo Basílio: Episódio Doméstico*. Lisboa, Guerra e Paz.
- QUINTA PEDAGÓGICA DOS OLIVAIS. (2022) Sobre nós. [online] <https://quintapedagogica.lisboa.pt/sobre-nos> [consultado em: 24.08.2022]
- RACINE, Jean-Bernard. (1976) 'Capítulo 6: Ecología factorial y ecosistemas espaciales'. in Georges Edouard Bourgoignie. *Perspectivas en Ecología Humana*. Tradução do francês de Pedro Fernandez Martin. Colección Nuevo Urbanismo nº 17. Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local. Edição original de 1972.
- RADICH, Maria Carlos. (2014) 'As fotografias de Artur Pastor no seu tempo'. in *Artur Pastor*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Cultura, Departamento de Património Cultural, Divisão de Arquivo Municipal. [online] http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/fotos/producos/catalogoarturpastor_76694821053eb38131caac.pdf [consultado em: 04.05.2016]
- RADICH, Maria Carlos. (2007) 'Uma vaca urbana e cosmopolita'. *Ler História*, 52. p. 95-126.
- RAISON, Jean-Pierre. (1986) 'Fixação'. *Enciclopédia Einaudi 8: Região*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 312-340.
- RAJA, Samina; WHITTAKER, Jennifer; HALL, Enjoli; HODGSON, Kimberley & LECCESE, Jeane. (2018) 'Growing food connections through planning¹¹: Lessons from the United States'. in Yves Cabannes & Cecilia Marocchino. (eds). *Integrating Food into Urban Planning*. Londres, UCL Press; Roma, FAO. p. 134-153. [online] <http://discovery.ucl.ac.uk/10061454/1/Integrating-Food-into-Urban-Planning.pdf> [consultado em: 04.12.2018]
- RAMOS, Ana Rita Alves. (2011) *A Integração de Espaços de Cultivo Agrícolas em Contextos Urbanos: Proposta de intervenção para a requalificação urbana do Vale de Chelas [Lisboa]*. Dissertação para a obtenção do grau de Mestre em Arquitectura. Lisboa, Instituto Superior Técnico, Universidade Técnica de Lisboa.
- RAMRAYKA, Liza. (2018) 'US activists launch climate change initiatives in absence of federal leadership'. *The Guardian*, 12 de Setembro de 2018. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2018/sep/12/us-activists-launch-climate-change-initiatives> [consultado em: 07.02.2019]
- RANKIN, Bill. (2016) 'Landscapes of Specialization'. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.). *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurique, Lars Müller Publisher. p. 520-521.
- RAPOSO, José Hipólito. (1994) 'Breve Apontamento da Evolução dos Transportes de Lisboa'. in Sociedade Lisboa 94. *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes e serviços, dos espaços sociais e públicos*. Catálogo da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte. p. 175-197.
- RATTON, Jacome. (1813) *Recordacoens de Jacome Ratton, — Fidalgo, Cavalleiro da Caza Real, Cavalleiro da Ordem de Christo, Ex-Negociante da Praça de Lisboa, e Deputado do Tribunal*

- Supremo da Real Junta do Commercio, Agricultura, Fabricas, e Navegação — sobre Occurrencias do seu tempo em Portugal, durante o lapso de sesenta e tres annos e meio, alias de Maio 1747 a Setembro de 1810. Que rezidio em Lisboa: accompanhadas de algumas subsequentes reflexoens suas, para informaçoens de seus próprios filhos. Com documentos no fim.* Londres, H. Bryer. [online] <https://catalog.hathitrust.org/Record/012507031> [consultado em: 14.03.2018]
- RAYNER, Jay. (2018) ‘Brexit provides the perfect ingredients for a national food crisis’. *The Guardian*, 29 de Julho de 2018. [online] <https://www.theguardian.com/politics/2018/jul/29/no-deal-brexite-food-supply-chain-crisis> [consultado em: 16.08.2018]
- REDR – Rede Europeia de Desenvolvimento Rural. (2012) *EU Rural Review 12: ‘Local Food and Short Supply Chains’*. [online] <https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/E8F24E08-0A45-F272-33FB-A6309E3AD601.pdf> [consultado em: 19.09.2017]
- REED, Matt & KEECH, Dan. (2015) ‘Building a Bristol Food Region from the Grass Roots up: Food strategies, action plans and food policy councils’. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine* 29: ‘City Region Food Systems’. No. 29, May 2015. p. 26-29. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- REFOOD. (2017) *Refood – Evolução*. [online] <http://www.re-food.org/pt/evolucao> [consultado em: 09.09.2017]
- REHDER, Leif Erik. (2018) *Germany: Retail Foods 2018*. USDA Foreign Agricultural Service, Global Agricultural Information Network. [online] https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Retail%20Foods_Berlin_Germany_4-17-2018.pdf [consultado em: 22.07.2018]
- RENTING, Henk; MARSDEN, Terry K. & BANKS, Jo. (2003) ‘Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development’. *Environment and Planning*, 35 (3). p. 393-411. [online] <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.470.7601&rep=rep1&type=pdf> [consultado em: 19.05.2016]
- REPARTIÇÃO DE ESTATÍSTICA GERAL. (1890) *Relatório sobre o Censo da População*. III Recenseamento Geral da População. Lisboa, Imprensa Nacional. [online] https://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=censos_historia_pt_1890 [consultado em: 12.08.2019]
- REPÚBLICA PORTUGUESA. (2016) *Estratégia Nacional para a Agricultura Biológica*. [online] <https://www.portugal.gov.pt/download-ficheiros/ficheiro.aspx?v=%3D%3DBAAAAB%2BLCAAAAAAABAAzNjGxBADgvpceBAAA%3D%3D> [consultado em: 04.08.2021]
- RIBEIRO, Aquilino. (1974) *Um Escritor Confessa-se: memórias*. Obras Completas de Aquilino Ribeiro. Amadora, Livraria Bertrand.
- RIBEIRO, José Manuel Félix; MOURA, Francisca & CHORINCAS, Joana. (2016) *Uma Metrópole para o Atlântico*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- RIBEIRO, Luís. (2011) ‘Temos de repensar a sociedade do desperdício – Entrevista a Pedro Norton de Matos’. *Visão*. n.º 974 – *O Futuro está na (nossa) Terra*. p. 68.
- RIBEIRO, Luís Paulo Almeida Faria. (1992) *Quintas do Concelho de Lisboa: Inventário, Caracterização e Salvaguarda*. Provas de Aptidão Pedagógica e Capacidade Científica. Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia. Lisboa, ISA.
- RIBEIRO, Mário de Sampayo. (1936) *Do sítio de Nossa Senhora ao actual Largo da Ajuda*. Conferência ao ar livre efectuada, por iniciativa do Pelouro Cultural da Câmara Municipal de Lisboa, no Largo da Ajuda, na tarde de 10 de Novembro de 1935 pelo Exmo. Sr. Mário de Sampayo Ribeiro. Lisboa, Publicações do Anais das Bibliotecas, Museus e Arquivo Histórico Municipais. [online] http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/RaridadesBibliograficas/DoSitiodeNossaSenhora/DoSitiodeNossaSenhora_master/DoSitiodeNossaSenhora.pdf [consultado em: 31.03.2018]
- RIBEIRO, Orlando. (2013 [1949]) ‘O sítio e o crescimento de Lisboa’. Congresso Internacional de Geografia, 1949. *Terra Brasilis (Nova Série)* 2, 2013. [online] <https://journals.openedition.org/terrabrasilis/737> [consultado em: 09.07.2021]

- RIBEIRO, Orlando. (1998) *Portugal: O Mediterrâneo e o Atlântico – Esboço de relações geográficas*. Coleção ‘Nova Universidade’. 7ª edição, revista e aumentada. Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora. Edição original de 1945.
- RIBEIRO, Orlando. (1994) *Opúsculos Geográficos*. V Volume – ‘Temas Urbanos’. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- RIBEIRO, Orlando. (1991) *Opúsculos Geográficos*. IV Volume – ‘O Mundo Rural’. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- RITO, André. (2018) ‘As hortas urbanas continuam a invadir Lisboa’. *NiT - New in Town*, 5 de Agosto de 2018. [online] <https://nit.pt/out-of-town/back-in-town/as-hortas-urbanas-continuam-a-invadir-lisboa> [consultado em: 11.10.2018]
- RIZZI, Marco. (2020) *Coltivare Il Parco Pubblico. Produzione e distribuzione alimentare lungo la ferrovia a Lisbona. Il caso di Marvila*. Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura. Universidade Autónoma de Lisboa, Departamento de Arquitectura.
- ROBERTS, Wayne. (2001) *The Way to a City’s Heart is through its Stomach: putting food security on the urban planning menu*. Crackerbarrel Philosophy Series. Toronto, Toronto Food Policy Council. [online] <https://sustainontario.com/greenhouse/custom/uploads/2019/03/The-Way-to-a-City-Heart-is-Through-its-Stomach-Wayne-Roberts-2001.pdf> [consultado em: 02.12.2022]
- ROCHE, Daniel. (1998) *História das Coisas Banais: Nascimento do Consumo nas Sociedades Tradicionais (Séculos XVII-XIX)*. Lisboa, Teorema.
- ROCKSTRÖM, Johan (2014) ‘Food, health and sustainability: we become what we eat, and so does Earth’. *The Guardian*, 27 de Maio de 2014. [online] https://www.theguardian.com/sustainable-business/food-health-sustainability-earth-johan-rockstrom?CMP=tw_t_gu [consultado em: 09.12.2016]
- ROCKSTRÖM, Johan; STEFFEN, Will; NOONE, Kevin; PERSSON, Åsa; CHAPIN, F. Stuart III; LAMBIN, Eric; LENTON, Timothy M.; SCHEFFER, Marten; FOLKE, Carl; SCHELLNHUBER, Hans Joachim; NYKVIST, Björn; DE WIT, Cynthia A.; HUGHES, Terry; LEEUW, Sander van der; RODHE, Henning; SÖRLIN, Sverker; SNYDER, Peter K.; COSTANZA, Robert; SVEDIN, Uno; FALKENMARK, Malin; KARLBERG, Louise; CORELL, Robert W.; FABRY, Victoria J.; HANSEN, James; WALKER, Brian; LIVERMAN, Diana; RICHARDSON, Katherine; CRUTZEN, Paul & FOLEY, Jonathan. (2009) ‘Planetary Boundaries: Exploring the Safe Operating Space for Humanity’. *Ecology and Society* 14 (2): 32. [online] <http://www.stockholmresilience.org/download/18.8615c78125078c8d3380002197/ES-2009-3180.pdf> [consultado em: 09.11.2013]
- RODRIGO, Isabel. (2021) ‘Uma reflexão sobre as hortas urbanas na Europa’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 136-139.
- RODRIGO, Isabel. (2017) ‘Circuitos curtos agro-alimentares e desenvolvimento local’. in Rosário Oliveira, Sara Amâncio & Leonel Fadigas (eds.) *Alfaces na avenida. Estratégias para (bem) alimentar a cidade*. 1.ª Edição. Lisboa, Universidade de Lisboa, Colégio Food, Farming and Forestry. p. 114-118. [online] http://www.colegiof3.ulisboa.pt/docs/Alfaces_na_avenida-Estrategias_para_bem_alimentar_a_cidade-ColegioF3_2017.pdf [consultado em: 08.11.2017]
- ROEP, Dirk & WISKERKĒ, Johannes S.C. (2012) ‘Reshaping the Foodscape: The Role of Alternative Food Networks’. in Gert Spaargaren, Peter Oosterveer & Anne Loeber (eds). *Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. Nova Iorque, Routledge, Taylor & Francis. p. 207-228.
- ROGERS, Richard. (2001) *Cidades para um pequeno planeta*. Barcelona, Gustavo Gili. Originalmente publicado em 1997.
- RONCAYOLO, Marcel. (1986a) ‘Território’. *Enciclopédia Einaudi 8: Região*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 262-290.
- RONCAYOLO, Marcel. (1986b) ‘Cidade’. *Enciclopédia Einaudi 8: Região*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. p. 396-487.
- ROODEN, Peter de. (2012) ‘Foodprint: Artistic Reflections on Practical Issues’. in Brigitte van der Sande (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAI Publishers/Stroom Den Haag. p. 32-37.

- ROSA DA SILVA, Gonçalo. (2017) 'Lisboa resgatou 5 milhões de refeições do lixo no ano passado'. *Revista Visão*, 5 de Junho de 2017. [online] <https://visao.sapo.pt/actualidade/sociedade/visaosolidaria/2017-06-05-Lisboa-resgatou-5-milhoes-de-refeicoes-do-lixo-no-ano-passado/> [consultado em: 16.12.2016]
- ROSSA, Walter. (1998) *Além da Baixa: Índicios de Planeamento Urbano na Lisboa Setecentista*. Lisboa, Instituto Português do Património Arquitectónico.
- ROSSA, Walter. (1994) 'Episódios da evolução urbana de Lisboa entre a Restauração e as Invasões Francesas'. *Rassegna 59 (Lisboa)*. Revista trimestral, ano XVI, 59 – 1994/ III. Bolonha, Editrice Cipia srl. p. 28-43.
- ROSSET, Peter. (2011) 'Peter Rosset'. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 129-138.
- ROSSI, Aldo. (2001) *A Arquitectura da Cidade*. Tradução para português de José Charters Monteiro. Coleção 'Cosmos Arquitectura 2'. Lisboa, Edições Cosmos.
- ROSSI, Daniele. (2012) 'Sustainability and Diversity along the Food Chain'. in FAO. *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger'. 3-5 de Novembro de 2010. p. 76-80. [online] <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> [consultado em: 16.12.2016]
- ROWE, Stan. (1999) 'The Ecology of Cities'. *The Structurist No. 39/40*. p.17-24. 1999/2000. [online] <http://www.ecospherics.net/pages/RoweCities.html> [consultado em: 20.01.2014]
- ROYTE, Elizabeth. (2014) 'One-Third of Food Is Lost or Wasted: What Can Be Done'. *National Geographic*, 13 de Outubro de 2014. [online] http://news.nationalgeographic.com/news/2014/10/141013-food-waste-national-security-environment-science-ngfood/?utm_source=Facebook&utm_medium=Social&utm_content=link_fb20141013news-foodwaste&utm_campaign=Content&sf5200315=1 [consultado em: 20.12.2016]
- RUAF – Resource Centre on Urban Agriculture and Food Security. (2019a) *CITYFOOD*. [online] <https://www.ruaf.org/cityfood> [consultado em: 20.02.2019]
- RUAF – Resource Centre on Urban Agriculture and Food Security. (2019b) *CityFoodTools: Developing tools for mapping and assessing sustainable city region food systems*. [online] <https://www.ruaf.org/projects/developing-tools-mapping-and-assessing-sustainable-city-region-food-systems-cityfoodtools> [consultado em: 10.03.2019]
- RUAF – Resource Centre on Urban Agriculture and Food Security. (2015) *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- RUDDIMAN, William F. (2003) 'The Anthropogenic Greenhouse Era began thousands of years ago'. *Climate Change* 61. p. 261-293. [online] http://stephenschneider.stanford.edu/Publications/PDF_Papers/Ruddiman2003.pdf [consultado em: 09.11.2013]
- RUSSO, Alessio & CIRELLA, Giuseppe T. (2018) 'Modern Compact Cities: How Much Greenery Do We Need?'. *Int J Environ Res Public Health*. Oct 5, 15(10). [online] <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6209905/pdf/ijerph-15-02180.pdf> [consultado em: 13.07.2022]
- RYKWERT, Joseph. (2010) *The Idea of a Town: The Anthropology of Urban Form in Rome, Italy and the Ancient World*. Londres, Faber and Faber Ltd.
- SÁ, F. Vieira de. (1992) *O Leite em Lisboa*. Lisboa, Clássica Editora.
- SÁ FERNANDES, José. (2021) 'José Sá Fernandes'. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 6-9.
- SAKAGUCHI, Masaaki. (2011) 'Masaaki Sakaguchi'. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 139-146.
- SALGADO, Manuel & LOURENÇO, Nuno. (coord.) (2006) *Atlas Urbanístico de Lisboa*. Lisboa, Argumentum.

- SALGUEIRO, Teresa Barata. (1996). *Do Comércio à Distribuição: Roteiro de uma mudança*. Lisboa, Celta Editora.
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2023a) 'Urban Agricultural Heritage of Lisbon: From the Past to the Future?'. in Frank Lohrberg, Katharina Christenn, Axel Timpe & Ayça Sancar. *Urban Agricultural Heritage*, Berlin, Boston, Birkhäuser. p. 88-97. <https://doi.org/10.1515/9783035622522>
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2023b) 'The Historic Foodscapes of Lisbon: Mapping for a more sustainable future'. in Mikey Tomkins, Katrin Bohn, Andre Viljoen, Gundula Proksch, Howard Lee, Ivonne Weichold & Mila Brill (eds). *The Urban Food Mapping Book*. Routledge. (in press)
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2023c) 'Designing with a Fork: lessons from past urban foodscapes for the future'. in *Experiencing Food: Designing Sustainable and Social Practices*. Proceedings of the 2nd International Food Design and Food Studies Conference, Lisbon, Portugal, November 27-30, 2019. ISI / SCOPUS / Web of Science. CRC Press / Balkema – Taylor & Francis Group. (in press)
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2020) 'It's all in that Plate of Food: an interview with Carolyn Steel'. *Revista Cidades, Comunidades e Territórios* 41 (2020). p. 32-43. [online] <https://revistas.rcaap.pt/cct/article/view/20529> [consultado em: 15.01.2021]
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2019a) 'Shaping the city through food: the historic foodscape of Lisbon as case study'. *Urban Design International. Volume 24, Issue 2* (June 2019). Special issue on Urban Design for Food Systems. June Komisar & Joe Nasr (issue editors). Palgrave Macmillan UK. p. 80-93. <https://doi.org/10.1057/s41289-019-00084-8>. ISSN: 1357-5317 (print); 1468-4519 (online).
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2019b) 'Aquilo que comemos... transforma o mundo'. *NATIVA n°2* (2019). Revista anual do Esporão. p. 132-142. ISSN 2184217-5.
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2018a) 'Cooking Space: dialogues between House and Food'. in Ricardo Bonacho, Alcinda Pinheiro de Sousa, Cláudia Viegas, João Paulo Martins, Maria José Pires, Sara Velez Estêvão (eds.) *Experiencing Food, Designing Dialogues*. Proceedings of the 1st International Food Design and Food Studies Conference, Lisbon, Portugal, October 19-21, 2017. ISI / SCOPUS / Web of Science. CRC Press / Balkema – Taylor & Francis Group. ISBN 9781138575387. p. 135-139.
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2018b). 'Architecture and Gastronomy: Crossing Disciplinary Fields'. in Ricardo Bonacho, Alcinda Pinheiro de Sousa, Cláudia Viegas, João Paulo Martins, Maria José Pires, Sara Velez Estêvão (eds.) *Experiencing Food, Designing Dialogues*. Proceedings of the 1st International Food Design and Food Studies Conference, Lisbon, Portugal, October 19-21, 2017. ISI / SCOPUS / Web of Science. CRC Press / Balkema – Taylor & Francis Group. ISBN 9781138575387. p. 141-145.
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2016a) *Arquitetura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. CIAUD, Universidade de Lisboa. Lisboa, Caleidoscópio Editora. ISBN 978-989-658-334-7.
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2016b) 'An outline of the Foodscape of Lisbon: knowledge from the past for a better future'. *Proceedings of EURSAFE 2016 - 13th Congress of the European Society for Agricultural and Food Ethics: "Future Foods: Ethics, Science & Culture"*. Editado por I. Anna S. Olsson, Sofia M. Araújo, M. Fátima Vieira. Wageningen Academic Publishers. ISBN 978-90-8686-288-7. p. 440-445.
- SALVADOR, Mariana Sanchez. (2016c) 'Por uma cidade sustentável: compreender a evolução da Paisagem Alimentar de Lisboa'. *Livro de atas do 1º Simpósio Luso-Brasileiro sobre Modelos e Práticas de Sustentabilidade*. Editado por Nuno Martins, João Joanaz de Melo, Antje Disterheft, Sandra Caeiro, Marcelo Montañó, Evandro Moretto e Tomás B. Ramos. CENSE – Centro de Investigação em Ambiente e Sustentabilidade, Faculdade de Ciência e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa. ISBN 978-972-674-792-5. p. 196-197.
- SALVADOR, Mariana Sanchez & OLIVEIRA, Maria do Rosário. (2015) 'Abastecimento alimentar de Lisboa: perspectivas do passado'. *Actas do X Congresso de Geografia Portuguesa: Os Valores da Geografia*. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa: 9 a 12 de Setembro de 2015. ISBN 978-989-99244-1-3. p. 182-187.

- SALVADOR, Regina. (2005) 'Los factores del medio físico en el desarrollo de los territorios'. *Estudios Geográficos*, LXVI, 259. Julho-Dezembro. p. 615-636. [online] <http://estudiosgeograficos.revistas.csic.es/index.php/estudiosgeograficos/article/view/147/145> [consultado em: 15.04.2014]
- SALVATORI, Franco. (2002) 'Preface'. in Armando Montanari. *Food and Environment: Geographies of Taste*. Roma: Società Geografica Italiana. p. II.
- SAMPLE, Ian. (2009) 'World faces 'perfect storm' of problems by 2030, chief scientist to warn'. *The Guardian*, 18 de Março de 2009. [online] <https://www.theguardian.com/science/2009/mar/18/perfect-storm-john-beddington-energy-food-climate> [consultado em: 28.12.2016]
- SANDE, Brigitte van der. (ed.) (2012) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAI Publishers/Stroom Den Haag.
- SANGUE NA GUELRA. (2017) 'Manifesto para o Futuro da Cozinha Portuguesa'. *Cultivar – Cadernos de Análise e Prospetiva n.º 9: Gastronomia*. Setembro 2017. Lisboa, GPP – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral. p. 99-100.
- SANSOUCY, René. (1995) *Livestock: a driving force for food security and sustainable development*. World Animal Review 84/85. Roma, FAO, Feed Resources Group. [online] <http://www.fao.org/docrep/v8180t/v8180t07.htm> [consultado em: 28.11.2016]
- SANTANA, Francisco. (1976) *Lisboa na 2ª metade do século XVIII (plantas e descrições das suas freguesias)*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- SANTANA, Francisco & SUCENA, Eduardo. (eds.) (1994) *Dicionário da História de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte.
- SANTINI, Guido; DUBBELING, Marielle & BLAY-PALMER, Alison. (2019) 'Tools for food system change: City Region Food System assessment, planning, and policy'. in Alison Blay-Palmer, Damien Conaré, Ken Meter, Amanda Di Battista & Carla Johnston (eds). *Sustainable Food System Assessment: Lessons from Global Practice*. Londres, Routledge. p. 178-194. [online] <https://www.taylorfrancis.com/books/oa-edit/10.4324/9780429439896/sustainable-food-system-assessment-alison-blay-palmer-damien-conar%C3%A9-ken-meter-amanda-di-battista-carla-johnston> [consultado em: 19.12.2019]
- SANTLOFER, Joy. (2017) *Food City: Four centuries of food-making in New York*. Forward by Marion Nestle. Nova Iorque, W. W. Norton & Company.
- SANTOS, José Lima. (2013) 'Agricultura e ambiente: papel das tecnologias e das políticas públicas'. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (orgs.) *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 174-186. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- SANTOS, José Lima; CARMO, Isabel do; GRAÇA, Pedro & RIBEIRO, Isabel. (2013) 'Introdução: uma alimentação com futuro, saudável, sustentável e acessível para todos'. in José Lima Santos, Isabel do Carmo, Pedro Graça & Isabel Ribeiro (Orgs.) *O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian. p. 7-16. [online] http://mediterradiet.org/uploads/attachment/attachment/000/000/047/47/pgDH_FuturoAlimentacao_PT.pdf [consultado em: 08.09.2017]
- SANTOS, Maria José Azevedo. (2006) 'O Azeite e a vida do homem medieval'. in *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias*. Vol. II. Porto, Faculdade de Letras. p. 139-157.
- SANTOS, Maria José Palma Lampreia dos. (2017) 'Principais Tipologias de Explorações Agrícolas na União Europeia'. *RAMA – Revista em Agronegócio e Meio Ambiente*, vol. 10, n. 2. Abr./Jun. 2017. p. 273-290. [online] <http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/rama/article/view/3386/2964> [consultado em: 18.11.2017]
- SANTOS, Teresa; TENEDÓRIO, José António & GONÇALVES, José Alberto. (2016) 'Quantifying the City's Green Area Potential Gain Using Remote Sensing Data'. *Sustainability* 2016, 8(12). 1247. [online] <https://www.mdpi.com/2071-1050/8/12/1247/htm> [consultado em: 18.03.2019]

- SARAGI, Henry. (2011) 'Henry Saragi'. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 77-84.
- SARAMAGO, Alfredo. (2004) *Para uma História da Alimentação de Lisboa e seu Termo*. Coleção 'Coração, Cabeça e Estômago'. Lisboa, Assírio & Alvim.
- SARMENTO, Francisco Bendrao. (2017) 'Paisagens Alimentares e a (Re)Invenção da Gastronomia em Portugal'. *Cultivar – Cadernos de Análise e Prospetiva n° 9: Gastronomia*. Setembro 2017. Lisboa, GPP – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral. p. 37-44.
- SATTERTHWAITE, David; MCGRANAHAN, Gordon & TACOLI, Cecilia. (2010) 'Urbanization and its implications for food and farming'. *Philosophical Transactions of The Royal Society B*, 365. p. 2809-2820. [online] <http://rspb.royalsocietypublishing.org/content/365/1554/2809> [consultado em: 15.11.2018]
- SAUER, Carl Ortwin. (1952) *Agricultural Origins and Dispersals*. Nova Iorque, The American Geographical Society.
- SAUER, Carl Ortwin. (1925) 'The Morphology of Landscape'. *University of California Publications in Geography* 2 (2). p. 19-53. [online] http://geog.uoregon.edu/amarcus/geog620/Readings/Sauer_1925_Morphology_of_Landscape.pdf [consultado em: 02.10.2014]
- SAUNDERS, Peter. (2001) 'Urban Ecology'. in Ronan Paddison (ed.) *Handbook of Urban Studies*. Londres, Sage Publications. p. 36-51.
- SBICCA, Joshua. (2018) 'Food, Gentrification, and the Changing City'. *BOLETÍN ECOS* 43. Junho-Agosto 2018. p. 1-7. [online] https://www.researchgate.net/publication/326128158_Food_Gentrification_and_the_Changing_City [consultado em: 12.03.2019]
- SCARBOROUGH, Peter; APPLEBY, Paul N.; MIZDRAK, Anja; BRIGGS, Adam D. M.; TRAVIS, Ruth C.; BRADBURY, Kathryn E. & KEY, Timothy J. (2014) 'Dietary greenhouse gas emissions of meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans in the UK'. *Climatic Change (2014)* 125. p. 179-192. [online] <http://link.springer.com/article/10.1007/s10584-014-1169-1> [consultado em: 02.08.2016]
- SCHANS, Jan-Willem van der. (2015) 'Developing the Rotterdam City Region Food System: Acting and thinking at the same time'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. p. 14-17. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- SCHANS, Jan-Willem van der. (2013) 'Future foodscapes'. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds). *Farming the City: Food as a Tool for Today's Urbanization*. CITIES/ trancity^xvaliz. p. 58-65.
- SCHEROMM, Pascale & MOUSSELIN, Guilhem. (2018) 'The Proliferation of Collective Gardens in Lisbon (Portugal) and Montpellier (France): Urban Residents Demand and Municipal Support'. in Christophe-Toussaint Soulard, Coline Perrin & Elodie Valette (eds.). *Toward Sustainable Relations Between Agriculture and the City*. p. 201-217. [online] https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-319-71037-2_12 [consultado em: 27.05.2022]
- SCHERR, Sara J.; SHAMES, Seth & FRIEDMAN, Rachel. (2012) 'From climate-smart agriculture to climate-smart landscapes'. *Agriculture & Food Security* 1 (12). p. 1-15. [online] www.agricultureandfoodsecurity.com/content/pdf/2048-7010-1-12.pdf [consultado em: 22.11.2016]
- SCHILLER, Ben. (2015) 'French Supermarkets are now not allowed to throw away food: they have to find another way to use it'. *Fast Coexist*, 2 de Junho de 2015. [online] <https://www.fastcoexist.com/3046853/french-supermarkets-are-now-not-allowed-to-throw-away-food-they-have-to-find-another-way-to-> [consultado em: 22.12.2016]
- SCHREIBER, Kerstin; HICKEY, Gordon M.; METSON, Geneviève S.; ROBINSON, Brian E. & MACDONALD, Graham K. (2021) 'Quantifying the foodshed: a systematic review of urban food flow and local food self-sufficiency research'. *Environmental Research Letters* 16 (2021) 023003. [online] <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/abad59/pdf> [consultado em: 22.08.2021]

- SCHUMACHER, E. F. (1993) *Small is Beautiful: a study of economics as if people mattered*. Londres, Vintage Books.
- SCHWARTZ, Martha. (2016) 'Ecological Urbanism and the Landscape'. in Mohsen Mostafavi & Gareth Doherty (eds.) *Ecological Urbanism*. Revised Edition. Harvard University, Graduate School of Design. Zurique, Lars Müller Publisher. p. 538-539.
- SCHUFF, Sophia; RISOM, Jeff & HALLORAN, Afton. (2019) 'Linking Cities and Obesogenic Behavior'. *Gehl Blog*, 14 de Junho de 2019. [online] <https://gehlpeople.com/blog/linking-cities-and-obesogenic-behavior/> [consultado em: 30.08.2021]
- SDC – Sustainable Development Commission. (2009) *Food Security and Sustainability: The perfect fit*. SDC Reports & Papers. [online] <http://www.sdc-commission.org.uk/data/files/publications/SDCFoodSecurityPositionPaper.pdf> [consultado em: 09.01.2017]
- SEDGHI, Ami. (2015) 'UK tops chart of EU food waste'. *The Guardian*, 22 de Maio de 2016. [online] <https://www.theguardian.com/world/2015/may/22/uk-tops-chart-of-eu-food-waste> [consultado em: 30.12.2016]
- SEIFERT, Emily. (2014) '10 Cities Leading the Conversation on Sustainable Eating'. *Food Tank*, 17 de Novembro de 2014. [online] <http://foodtank.com/news/2014/11/ten-cities-leading-the-conversation-on-sustainable-eating> [consultado em: 17.11.2014]
- SEITZINGER, Sybil P.; SVEDIN, Uno; CRUMLEY, Carole L.; STEFFEN, Will; ABDULLAH, Saiful Arif; ALFSEN, Christine; BROADGATE, Wendy J.; BIERMANN, Frank; BONDRE, Ninad R.; DEARING, John A.; DEUTSCH, Lisa; DHAKAL, Shobhakar; ELMQVIST, Thomas; FARAHBAKHSHAZAD, Neda; GAFFNEY, Owen; HABERL, Helmut; LAVOREL, Sandra; MBOW, Cheikh; MCMICHAEL, Anthony J.; MORAIS, João M. F. de; OLSSON, Per; PINHO, Patricia Fernanda; SETO, Karen C.; SINCLAIR, Paul; SMITH, Mark Stafford & SUGAR, Lorraine. (2012) 'Planetary Stewardship in an Urbanizing World: Beyond City Limits'. *Ambio*, Vol. 41, Issue 8, December 2012. p. 787-794. [online] <https://link.springer.com/article/10.1007/s13280-012-0353-7> [consultado em: 02.11.2016]
- SEIXAS, João. (2021) *Lisboa em Metamorfose*. Coleção 'Ensaios da Fundação'. Lisboa, Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- SELLA, Andrea; SCOTT, Sophie; CZERSKI, Helen; MIODOWNIK, Mark; RUTHERFORD, Adam; REES, Martin; FONG, Kevin; HARTLEY, Sue; MACE, Georgina; BELL, Vaughan; PIOT, Peter & EDWARDS, Tamsin. (2016) 'The 12 key science moments of 2016'. *The Guardian Science*, 18 de Dezembro de 2016. [online] <https://www.theguardian.com/science/2016/dec/18/12-most-important-science-moments-2016-space-sharks-zika-virus-proxima-b> [consultado em: 22.12.2016]
- SENNETT, Richard. (2002) *Flesh and Stone: The Body and the City in Western Civilization*. Londres, Penguin Books. Edição original de 1994.
- SEQUEIRA, Gustavo de Matos. (1967a [1916]) *Depois do Terramoto: Subsídios para a História dos Bairros Ocidentais de Lisboa*. Volume I. Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa.
- SEQUEIRA, Gustavo de Matos. (1967b [1918]) *Depois do Terramoto: Subsídios para a História dos Bairros Ocidentais de Lisboa*. Volume II. Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa.
- SERRÃO, Adriana Veríssimo. (2015) 'Paisagem, o paradoxo do limite/Landscape, the paradox of limit. Pedro Campos Costa & Eduardo Costa Pinto (ed.) (2015) *Sete Círculos/Seven Circles*. Porto, Circo de Ideias. p. 151-157.
- SERRÃO, José Vicente. (2000) *Os Campos da Cidade: configuração das estruturas fundiárias da região de Lisboa nos finais do Antigo Regime*. Tese de doutoramento em História. Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa – ISCTE.
- SERRÃO, Sofia Morais. (2021) *A memória de um sistema ainda atual: Marvila*. Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura. Lisboa, Universidade Autónoma de Lisboa, Departamento de Arquitetura.
- SHAKESPEARE, William. (2019 [1591]) *Henry VI, Part II*. Act II, Scene 3: A hall of justice. [online] http://www.opensourceshakespeare.org/views/plays/play_view.php?WorkID=henry6p2&Act=2&Scene=3&Scope=scene [consultado em: 18.10.2019]
- SHERWOOD, Stephen & KANE, Caeley. (2015) '250 000 Families! Reconnecting urban and rural people for healthier, more sustainable living'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine* 29:

- 'City Region Food Systems'. No. 29, May 2015. p. 68-69. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- SILVA, Cristina Bernardo. (2018) 'Portugueses cada vez mais 'bio'. *Expresso*, 18 de Agosto de 2018. [online] <https://expresso.pt/sociedade/2018-08-18-Portugueses-cada-vez-mais-bio> [consultado em: 05.12.2018]
- SILVA, Hélia & MÉGRE, Rita. (2021) 'A cidade e as cercas: Espaços de recreio e produção em Lisboa'. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 44-49.
- SILVA, José Graziano da. (2016) 'Food losses and waste: a challenge to sustainable development'. *SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction*. Roma, FAO. [online] <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/429182/> [consultado em: 15.12.2016]
- SILVA, Hugo Tavares da. (2016) 'Desperdício alimentar: Quando o lixo não é lixo'. *Observador*, 12 de Março de 2016. [online] <http://observador.pt/especiais/desperdicio-alimentar-lixo-nao-lixo/> [consultado em: 25.03.2016]
- SILVA, Jonathas M. P.; LIMA, Fernanda & MAGALHÃES, Natália C. T. (2015) 'Aplicação do conceito de Unidade Morfo-territorial nas escalas metropolitana, intraurbana e local'. *Revista de Morfologia Urbana* 3(2) 105-120. Rede Lusófona de Morfologia Urbana.
- SIMON, George-André. (2017) *Food Security: History, Definitions and Governance*. Master in Human Development and Food Security. Roma, Università degli Studi Roma Tre. [online] <http://www.masterhdfs.org/masterHDFS/wp-content/uploads/2014/05/Food-Security-History-Definition-and-Governance-March-2017.pdf> [consultado em: 18.12.2017]
- SINGER, Fanny. (2016) 'Open Kitchen: Tracing the History of the Hearth in the Home'. in Samantha L. Martin-McAuliffe (ed.) *Food and Architecture at the table*. Londres, Bloomsbury Academic. p. 103-116.
- SLEZAK, Michael. (2017) 'Barack Obama transfers \$500m to Green Climate Fund in attempt to protect Paris deal'. *The Guardian*, 18 de Janeiro de 2017. [online] https://www.theguardian.com/us-news/2017/jan/18/barack-obama-transfers-500m-to-green-climate-fund-in-attempt-to-protect-paris-deal?CMP=fb_gu [consultado em: 18.01.2017]
- SLOW FOOD. (2018) Slow Food: About us. [online] <https://www.slowfood.com/about-us/> [consultado em: 19.08.2018]
- SMAILES, Arthur E. (1961) *The Geography of Towns*. 5ª edição. Londres, Hutchinson University Library. Edição original de 1953.
- SMIT, Jac; NASR, Joe & RATA, Annu. (2001) *Urban Agriculture: Food, Jobs and Sustainable Cities*. The Urban Agriculture Network, Inc. [online] <http://www.jacsmit.com/book.html> [consultado em: 28.11.2018]
- SMITH, Michael E. (2009) 'V. Gordon Childe and the Urban Revolution: a historical perspective on a revolution in urban studies'. *TPR*, 80 (1) p. 3-29. [online] <http://www.public.asu.edu/~mesmith9/1-CompleteSet/MES-09-Childe-TPR.pdf> [consultado em: 18.02.2014]
- SMITHERS, Rebecca. (2015) 'World leaders urged to tackle food waste to save billions and cut emissions'. *The Guardian*, 26 de Fevereiro de 2015. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2015/feb/26/world-leaders-urged-to-tackle-food-waste-to-save-billions-and-cut-emissions> [consultado em: 22.12.2016]
- SOARES, Luís Jorge Bruno. (1994) 'Lisboa anos 90, uma década de mudanças'. *Rassegna 59 (Lisboa)*. Revista trimestral, ano XVI, 59 – 1994/ III. Bolonha, Editrice Cipia srl. p. 76-81.
- SOBAL, Jeffery & WANSINK, Brian. (2007) 'Kitchenscapes, Tablesapes, Platescapes and Foodscapes: Influences of Microscale Built Environments on Food Intake'. *Environment and Behavior* 39, no. 1 (2007). p. 124-142. [online] <https://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.1032.1018&rep=rep1&type=pdf> [consultado em: 18.08.2020]
- SOCIEDADE LISBOA 94. (1994) *Lisboa em movimento /Lisbon in motion, 1850-1920: a modernização da cidade entre 1850 e 1920 da regeneração à grande guerra, a transformação do urbanismo, das infraestruturas, dos transportes e serviços, dos espaços sociais e públicos*. Catálogo

- da Exposição no Pavilhão, pátio e jardins do Museu da Cidade, Campo Grande, Lisboa. Lisboa 94, Capital Europeia da Cultura. Lisboa, Livros Horizonte.
- SOLOMON, Debra & BERG, Mariska van den Berg. (2013) 'Adopt, accept, appreciate'. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds) *Farming the City: Food as a Tool for Today's Urbanization*. CITIES/trancity^xvaliz. p. 80-85.
- SONNINO, Roberta. (2016) 'The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies'. *The Geographical Journal* 182 (2). p. 190-200. [online] <https://rgs-ibg.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/geoj.12129> [consultado em: 06.08.2021]
- SONNINO, Roberta. (2009) 'Feeding the City: Towards a New Research and Planning Agenda'. *International Planning Studies*, 14:4. 425-435.
- SONNINO, Roberta. (2007) 'The power of place: embeddedness and local food systems in Italy and the UK'. *Anthropology of food S2 | March 2007: From local food to localised food*. [online] <http://aof.revues.org/454> [consultado em: 06.10.2014]
- SONNINO, Roberta & MARSDEN, Terry. (2006) 'Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe'. *Journal of Economic Geography* 6 (2). p. 181-199. [online] http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/ipode_46.pdf [consultado em: 06.10.2014]
- SONNINO, Roberta & MILBOURNE, Paul. (2022) 'Food system transformation: a progressive place-based approach'. *Local Environment - The International Journal of Justice and Sustainability*. Volume 27, 2022 - Issue 7. [online] <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13549839.2022.2084723> [consultado em: 02.12.2022]
- SONNINO, Roberta; TEGONI, Cinzia L. S. & DE CUNTO, Anja. (2019) 'The challenge of systemic food change: Insights from cities'. *Cities*, Volume 85, February 2019. p. 110-116. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0264275118305985?via%3Dihub> [consultado em: 02.12.2022]
- SOROMENHO-MARQUES. Viriato. (2012) 'A crise como oportunidade para a sustentabilidade'. *VER - Valores, Ética e Responsabilidade*. 13 de Dezembro de 2012. [online] <http://www.ver.pt/a-crise-como-oportunidade-para-a-sustentabilidade/> [consultado em: 06.11.2016]
- SOROMENHO-MARQUES. Viriato. (2011) 'A cidade e as serras'. *Visão. n.º 974 - O Futuro está na (nossa) Terra*. p. 130.
- SOUSA, Márcia. (2015) 'Moradores de Berlim mapeiam árvores frutíferas'. *Ciclo Vivo*, 23 de Novembro de 2015. [online] <https://ciclovivo.com.br/vida-sustentavel/bem-estar/moradores-de-berlim-mapeiam-arvores-frutiferas-2/> [consultado em: 06.11.2016]
- SPAARGAREN, Gert; LOEBER, Anne & OOSTERVEER, Peter. (2012) 'Food Futures in the Making'. in Gert Spaargaren, Peter Oosterveer & Anne Loeber (eds). *Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. Nova Iorque, Routledge, Taylor & Francis. p. 313-337.
- SPIJKER, Stephanie Nuria. (2018) 'Liberty or Lunacy? Exploring Framings of Self-reliance in Foodscapes'. in Chiara Tornaghi (ed.) *Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics*. Proceedings of the 8th Annual Conference AESOP Sustainable Food Planning group. Coventry, Coventry University. p. 232-236. [online] https://aesopspf.files.wordpress.com/2018/04/2018_aesop-publication-final-version.pdf [consultado em: 17.03.2019]
- SPRINGMANN, Marco; CLARK, Michael; MASON-D'CROZ, Daniel; WIEBE, Keith; BODIRSKY, Benjamin Leon; LASSALETTA, Luis; DE VRIES, Wim; VERMEULEN, Sonja J.; HERRERO, Mario; CARLSON, Kimberly M.; JONELL, Malin; TROELL, Max; DECLERCK, Fabrice; GORDON, Line J.; ZURAYK, Rami; SCARBOROUGH, Peter; RAYNER, Mike; LOKEN, Brent; FANZO, Jess; GODFRAY, H. Charles J.; TILMAN, David; ROCKSTRÖM, Johan & WILLETT, Walter. (2018) 'Options for keeping the food system within environmental limits'. *Nature* 562 (2018). p. 519-525. [online] <https://www.nature.com/articles/s41586-018-0594-0.pdf> [consultado em: 14.01.2021]
- SPRINGMANN, Marco. (2016) 'Going Veggie Would Cut Global Food Emissions by Two Thirds and Save Millions Of Lives - New Study'. *The Conversation*, 22 de Março de 2016. [online]

- <https://theconversation.com/going-veggie-would-cut-global-food-emissions-by-two-thirds-and-save-millions-of-lives-new-study-56655> [consultado em: 24.03.2016]
- SPRINGMANN, Marco; GODFRAY, H. Charles J.; RAYNER, Mike & SCARBOROUGH, Peter. (2016) 'Analysis and valuation of the health and climate change cobenefits of dietary change'. *PNAS* 2016. doi:10.1073/pnas.1523119113. [online] <http://www.pnas.org/content/early/2016/03/16/1523119113.abstract> [consultado em: 24.03.2016]
- SQUARE ROOTS. (2019) *Square Roots*. [online] https://squarerootsgrow.com/about_us/ [consultado em: 16.03.2019]
- STANWAY, David. (2016) 'China smog war moves to courts with range of crimes to widen'. *Reuters*, 26 de Dezembro de 2016. [online] <http://www.reuters.com/article/us-china-pollution-hebei-idUSKBN14F06T> [consultado em: 26.12.2016]
- STARRITT, Alexander. (2016) 'How Cities are tackling their enormous Food Waste Problem'. *Fast Coexist*, 30 de Agosto de 2016. [online] <https://www.fastcoexist.com/3062959/how-to-build-the-perfect-city/how-cities-are-tackling-their-enormous-food-waste-problem> [consultado em: 28.12.2016]
- STATHATOS, Iason. (2022) 'Hunger Architecture'. in Beatriz Colomina, Nick Axel & Nikolaus Hirsch (eds.) *Sick Architecture*. May 2022. Beatriz Colomina, e-flux Architecture, CIVA Brussels and Princeton University Ph.D. Program in the History and Theory of Architecture. [online] <https://www.e-flux.com/architecture/sick-architecture/453870/hunger-architecture/> [consultado em: 17.05.2022]
- STAUFFER, Robert C. (1957) 'Haeckel, Darwin and Ecology'. *The Quarterly Review of Biology*, Vol. 32, no. 2 de Junho de 1957. p. 138-144. [online] <http://www.jstor.org/discover/10.2307/2816117?uid=3738880&uid=2129&uid=2&uid=70&uid=4&sid=21103352765293> [consultado em: 17.01.2014]
- STAYTE, Louise & VAUGHAN, Alexis. (2000) *Taking the Pith: The impact of the production and consumption of oranges and orange juice on people and the environment*. Food Facts no. 12. Sustain – The alliance for better food and farming. [online] https://www.sustainweb.org/publications/taking_the_pith/ [consultado em: 27.07.2018]
- STEEGMANN, David Mangrané. (2017) *Ciudad casa comida: una aproximación poliédrica a los límites entre lo público y lo privado*. Tese de Doutoramento em Arquitectura apresentada à Universitat Politècnica de Catalunya. Departament de Projectes Arquitectònics. Barcelona, Universitat Politècnica de Catalunya. [online] <http://www.tdx.cat/handle/10803/461742> [consultado em: 21.03.2018]
- STEEKELENBURG, Marco van & LATESTSTEIJN, Henk C. van. (2012) *Metropolitan Agriculture: Space for the Future*. Value Mediation Partners. [online] <http://www.metropolitanagriculture.com/publicaties/index.html> [consultado em: 09.03.2015]
- STEEL, Carolyn. (2020) *Sitopia: how food can save the world*. Londres, Chatto & Windus.
- STEEL, Carolyn. (2019a) *Entrevista com a autora*. Lisboa, 31 de Julho de 2020. [Gravação na posse da autora]
- STEEL, Carolyn. (2019b) 'Sitopia: The Power of Thinking Through Food'. *Technosphere Magazine*, 29 de Maio de 2019. [online] <https://technosphere-magazine.hkw.de/p/Sitopia-The-Power-of-Thinking-Through-Food-3LKbMfKbxPHvqx4Dxf8hVs> [consultado em: 14.06.2020]
- STEEL, Carolyn. (2019c) 'Sitopia, what is it? A survey on the future of food'. *Domus 1040*, Novembro de 2019. [online] <https://www.domusweb.it/en/speciali/guest-editor/winy-maas/gallery/2019/11/06/cos-la-sitopia-il-futuro-del-cibo.html> [consultado em: 14.06.2020]
- STEEL, Carolyn. (2013a) *Hungry City: How Food Shapes our Lives*. 2ª edição. Londres, Vintage Books. Edição original de 2008.
- STEEL, Carolyn. (2013b) 'Sitopia and the urban paradox'. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds) *Farming the City: Food as a Tool for Today's Urbanization*. CITIES/ trancity^xvaliz. p. 13-16.
- STEFFEN, Will; PERSSON, Asa; DEUTSCH, Lisa; ZALASIEWICZ, Jan; WILLIAMS, Mark; RICHARDSON, Katherine; CRUMLEY, Carole; CRUTZEN, Paul; FOLKE, Carl; GORDON, Line; MOLINA, Mario; RAMANATHAN, Veerabhadran; ROCKSTRÖM, Johan; SCHEFFER, Marten; SCHELLNHUBER, Hans Joachim & SVEDIN, Uno. (2011) 'The Anthropocene: From Global Change to Planetary Stewardship'. *Ambio 2011 Nov*, vol. 40, no. 7. p. 739–761. [online]

- https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3357752/pdf/13280_2011_Article_185.pdf
[consultado em: 19.11.2016]
- STEFFEN, Will; CRUTZEN, Paul J. & MCNEILL, John R. (2007) 'The Anthropocene: Are Humans Now Overwhelming the Great Forces of Nature?'. *Ambio* 2007 Dec, vol. 36, no. 8. p. 614-621. [online] https://www.pik-potsdam.de/news/public-events/archiv/alter-net/former-ss/2007/05-09.2007/steffen/literature/ambi-36-08-06_614_621.pdf [consultado em: 19.11.2016]
- STEINER, George. (2005) *A Ideia de Europa*. Traduzido do inglês por Maria de Fátima St. Aubyn. Lisboa, Gradiva.
- STENSGÅRD, Aina Elstad & HANSEN, Ole Jørgen. (2016) *Food Waste in Norway 2010-2015: Final Report from the ForMat Project*. 978-82-7520-750-8. [online] https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_format-rapport-2016-eng.pdf [consultado em: 09.08.2018]
- STEWART, Charles T., Jr. (1969) 'The Size and Spacing of Cities'. in Harold M. Mayer & Clyde F Kohn. (eds.) *Readings in urban geography*. Chicago, The University of Chicago Press. p. 240-256.
- STOTTEMEYER, Jeff. (2012) 'Towards a vision of Metropolitan Agriculture'. *Cahiers Thématiques II* 'Agriculture and the Metropolis'. p. 37-46. [online] <http://www.transforum.nl/en/projects/knowledge-projects/item/100-re-imagining-urban-systems-towards-a-vision-of-metropolitan-agriculture> [consultado em: 09.03.2015]
- STUART, Tristan. (2009) *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*. Londres, Penguin Books.
- SUMNER, Jennifer; MCMURTRY, JJ. & CLASSENS, Michael. (2013) 'Possibilities and pitfalls: urban food security'. in Francesca Mezzo & Mark Minkjan (eds) *Farming the City: Food as a Tool for Today's Urbanization*. CITIES/ trancity^xvaliz. p. 73-77.
- SUSTAINABLE FOOD CITIES. (2019) *Sustainable Food Cities*. [online] <http://sustainablefoodcities.org/> [consultado em: 19.02.2019]
- SUSTAINABLE FOOD TRUST. (2017) *The Hidden Cost of UK Food*. Summary Report. [online] <http://sustainablefoodtrust.org/wp-content/uploads/2013/04/Summary-PDF-9-Nov-for-online.pdf> [consultado em: 19.04.2021]
- SWALE. (2019) *SWALE – Floating Food Forest*. [online] <http://www.swaleny.org/about/> [consultado em: 14.03.2019]
- TAN, Huileng. (2016) 'Northern China suffocates under blanket of hazardous air pollution'. *CNBC Environment*, 20 de Dezembro de 2016. [online] <http://www.cnn.com/2016/12/20/northern-china-suffocates-under-blanket-of-hazardous-air-pollution.html> [consultado em: 22.12.2016]
- TANDA, Stephan. (2012) 'Feeding the World: A New Paradigm for 2050'. in Brigitte van der Sande. (ed.) *Food for the City: A Future for the Metropolis*. Holanda, NAI Publishers/Stroom Den Haag. p. 96-101.
- TANSEY, Geoff & WORSLEY, Tony. (1995) *The Food System: a guide*. Londres, Earthscan Publications.
- TAYLOR, John R. & LOVELL, Sarah Taylor. (2012) 'Mapping public and private spaces of urban agriculture in Chicago through the analysis of high-resolution aerial images in Google Earth'. *Landscape and Urban Planning*, Volume 108, Issue 1, October 2012. p. 57-70. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S016920461200237X> [consultado em: 22.12.2016]
- TAYLOR, Kate. (2016) 'These 10 companies control everything you buy'. *Business Insider*, 28 de Setembro de 2016. [online] <http://uk.businessinsider.com/10-companies-control-the-food-industry-2016-9/#kelloggs-1> [consultado em: 22.12.2016]
- TELLES, Gonçalo Ribeiro. (2016) *Gonçalo Ribeiro Telles: Textos Escolhidos*. Selecção de Fernando Santos Pessoa. Prefácio de Guilherme d'Oliveira Martins. Lisboa, Argumentum.
- TELLES, Gonçalo Ribeiro. (2000) 'Por uma Paisagem Global'. Entrevista por José Charters Monteiro e Luís Paulo Ribeiro. *Arquitectura e Vida*, nº 3. Abril de 2000. p. 28-35.
- TELLES, Gonçalo Ribeiro (coord.). (1997) *O Plano Verde de Lisboa*. Lisboa, Edições Colibri.
- TELLES, Gonçalo Ribeiro. (1995) *Um novo conceito de cidade: a paisagem global*. Conferência proferida no Salão Nobre dos Paços do Concelho da Câmara Municipal de Matosinhos, a 30 de Novembro de 1995. Matosinhos, Contemporânea Editora.

- TELLES, Gonçalo Ribeiro. (1987) *Lisboa: Entre o Passado e o Futuro*. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia.
- TEIGISEROVA, Dominika Alexa; HAMELIN, Lorie & THOMSEN, Marianne. (2020) ‘Towards transparent valorization of food surplus, waste and loss: clarifying definitions, food waste hierarchy, and role in the circular economy’. *Science of the Total Environment* 706. p. 1-13. [online] https://www.researchgate.net/publication/337849840_Towards_transparent_valorization_of_food_surplus_waste_and_loss_Clarifying_definitions_food_waste_hierarchy_and_role_in_the_circular_economy [consultado em: 13.04.2021]
- TEIXEIRA, Diana Margarida da Costa Leite. (2016) *Hortas Urbanas: O contributo da arquitetura para a integração das hortas urbanas na (re)qualificação da cidade*. Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura. Coimbra, Departamento de Arquitetura da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra. [online] <https://eg.uc.pt/bitstream/10316/36984/1/Tese%20Diana%20Teixeira.pdf> [consultado em: 19.05.2021]
- TEIXEIRA, José Afonso. (1996) *O comércio alimentar na área metropolitana de Lisboa nos últimos trinta anos: agentes, estratégias empresariais e padrões de consumo*. Tese de Doutoramento em Geografia e Planeamento Regional especialidade de Geografia Humana, apresentada à FCSH-UNL. Lisboa.
- TEIXEIRA, Flávia Sofia Lopes. (2014) *Circuitos Curtos Agroalimentares em Portugal: estudo de casos*. Dissertação para a obtenção do grau de Mestre em Estudos de Desenvolvimento: Diversidades Locais e Desafios Mundiais, apresentada no ISCTE-IUL, Escola de Ciências Sociais e Humanas, Departamento de Economia Política. [online] https://repositorio.iscte-iul.pt/bitstream/10071/9205/1/2014_ECSH_DEP_Dissertacao_Fl%C3%A1via%20Sofia%20Lopes%20Teixeira.pdf [consultado em: 29.10.2017]
- TENHOOR, Meredith. (2015) ‘Labor in the Logistical Drawing’. in *Log 34: The Food Issue*. Spring/Summer 2015. Nova Iorque, Anyone Corporation. p. 139-142.
- TEUTEBERG, Hans-Jürgen. (2003) ‘Cultivation, markets and the rise of vegetable consumption in German towns, 1850-1913’. in Marjatta Hietala & Tanja Vahtikari (eds.) *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Coleção ‘Studia Fennica Historica’ 4. Helsínquia, Finnish Literature Society. p. 30-46.
- THE COUNTRYSIDE AGENCY (2002) *Eat the View: Promoting sustainable local products*. Wetherby, Countryside Agency Publications.
- THORNTON, Philip; HERRERO, Mario & ERICKSEN, Polly. (2011) ‘Livestock and Climate Change’. *Livestock Exchange Issue Brief* 3, November 2011. International Livestock Research Institute. [online] <https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/10601/IssueBrief3.pdf> [consultado em: 09.11.2016]
- TILMAN, David & CLARK, Michael. (2014) ‘Global diets link environmental sustainability and human health’. *Nature*, vol. 515, 27 November 2014. p. 518-522. [online] <http://www.nature.com/nature/journal/v515/n7528/full/nature13959.html> [consultado em: 09.11.2016]
- TILMAN, David; BALZER, Christian; HILL, Jason & BEFORT, Belinda L. (2011) ‘Global food demand and the sustainable intensification of agriculture’. *PNAS*, vol. 108, no. 50. p. 20260-20264. [online] <http://www.pnas.org/content/108/50/20260.full.pdf> [consultado em: 09.11.2016]
- TIME OUT. (2019) ‘Dona Ajuda’. *Time Out*, 29 de Novembro de 2019. [online] <https://www.timeout.pt/lisboa/pt/compras/dona-ajuda> [consultado em: 12.09.2022]
- TIMMER, C. Peter. (2015) *Food Security Post-2015: What Countries Need to Do So That Regional Collaboration Can Be Effective*. Center for Global Development. 31 de Julho de 2015. [online] <http://www.cgdev.org/publication/ft/food-security-post-2015-what-countries-need-to-do> [consultado em: 12.04.2016]
- TNI – Transnational Institute. (2013) *Land concentration, land grabbing and people’s struggles in Europe*. Coordenação Via Campesina & Hands Off the Land Network. Jennifer Franco & Saturnino M. Borrás Jr. (eds) [online] https://www.tni.org/sites/www.tni.org/files/download/land_in_europe.pdf [consultado em: 12.10.2016]

- TOM, Michelle S.; FISCHBECK, Paul S. & HENDRICKSON, Chris T. (2016) 'Energy use, blue water footprint, and greenhouse gas emissions for current food consumption patterns and dietary recommendations in the US'. *Environment Systems and Decisions*, Volume 36, Issue 1. p. 92–103. [online] <http://link.springer.com/article/10.1007/s10669-015-9577-y> [consultado em: 09.12.2016]
- TOMLINSON, Isobel. (2011). 'Doubling food production to feed the 9 billion: a critical perspective on a key discourse of food security in the UK'. *Journal of Rural Studies*. p. 1-10. [online] <http://www.fcrrn.org.uk/sites/default/files/tomlinson...pdf.pdf> [consultado em: 27.12.2016]
- TONON, Rafael. (2021) 'Uma revolução brota nas cidades: os portugueses põem mãos à horta'. *Público*, 24 de Abril de 2021. [online] <https://www.publico.pt/2021/04/24/fugas/noticia/revolucao-brota-cidades-portugueses-poem-maos-horta-1959155> [consultado em: 24.04.2021]
- TOPONÍMIA DE LISBOA. (2016a) 'A produção de azeite na toponímia de Lisboa'. *Toponímia de Lisboa*, 15 de Junho de 2016. Blogue do Departamento de Património Cultural da Câmara Municipal de Lisboa – Núcleo de Toponímia. [online] <https://toponimialisboa.wordpress.com/2016/06/15/a-producao-de-azeite-na-toponimia-de-lisboa/> [consultado em: 11.09.2020]
- TOPONÍMIA DE LISBOA. (2016b) 'Frutas na Toponímia de Lisboa'. *Toponímia de Lisboa*, 28 de Junho de 2016. Blogue do Departamento de Património Cultural da Câmara Municipal de Lisboa – Núcleo de Toponímia. [online] <https://toponimialisboa.wordpress.com/2016/06/28/frutas-na-toponimia-de-lisboa/> [consultado em: 11.09.2020]
- TOPONÍMIA DE LISBOA. (2015) 'O Largo do pombalino Terreiro do Trigo'. *Toponímia de Lisboa*, 15 de Junho de 2015. Blogue do Departamento de Património Cultural da Câmara Municipal de Lisboa – Núcleo de Toponímia. [online] <https://toponimialisboa.wordpress.com/2014/10/06/dacruz-das-almas-a-rua-de-campolide/> [consultado em: 11.09.2020]
- TOPONÍMIA DE LISBOA. (2014) 'Da Cruz das Almas à Rua de Campolide'. *Toponímia de Lisboa*, 6 de Outubro de 2014. Blogue do Departamento de Património Cultural da Câmara Municipal de Lisboa – Núcleo de Toponímia. [online] <https://toponimialisboa.wordpress.com/2014/10/06/dacruz-das-almas-a-rua-de-campolide/> [consultado em: 19.11.2019]
- TOPONÍMIA DE LISBOA. (2013) 'A Travessa das Galinheiras em Belém'. *Toponímia de Lisboa*, 16 de Outubro de 2013. Blogue do Departamento de Património Cultural da Câmara Municipal de Lisboa – Núcleo de Toponímia. [online] <https://toponimialisboa.wordpress.com/2013/10/16/atravessa-das-galinheiras-em-belem/> [consultado em: 19.11.2019]
- TORGA, Miguel. (2015) *Portugal*. Alfragide, Leya. 978-989-660-348-9. Localização: Casa
- TORNAGHI, Chiara. (ed.) (2018) *Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics*. Proceedings of the 8th Annual Conference AESOP Sustainable Food Planning group. Coventry, Coventry University. [online] https://aesopsfp.files.wordpress.com/2018/04/2018_aesop-publication-final-version.pdf [consultado em: 17.03.2019]
- TORRES, Cláudio. (1994) 'Lisboa no Século XVI: A cidade e o ambiente'. in Irisalva Moita. (ed.) *O Livro de Lisboa*. Lisboa, Livros Horizonte. p. 169-174.
- TRAN, Mark. (2013) 'Greenhouse gas emissions from livestock can be cut by 30%, says FAO'. *The Guardian*, 26 de Setembro de 2013. [online] <https://www.theguardian.com/global-development/2013/sep/26/greenhouse-gas-emissions-livestock> [consultado em: 27.07.2016]
- TRAVESSA, Ana, & OLIVEIRA, Rosário. (2014) 'Como Alimentar a Área Metropolitana de Lisboa em situação de catástrofe? Cenários ideais de produção'. *XVI CIU – Congresso Ibero-Americano de Urbanismo*, Sintra.
- TRINDADE, Maria José Lagos & GASPAR, Jorge. (1973) 'A Utilização Agrária do Solo em Torno de Lisboa, na Idade Média, e a Teoria de Von Thünen'. in *Separata do Boletim Cultural da Junta Distrital de Lisboa*, II série, nº 79-80. 1973/1974. p. 1-13.
- TSAI, Marisa. (2016) 'New Report Ranks Countries on Food Waste, Nutrition, and Sustainable Agriculture'. *Food Tank*, 3 de Dezembro de 2016. [online] <https://foodtank.com/news/2016/12/new-report-ranks-countries-on-food-waste-nutrition-and-sustainable-agricult/> [consultado em: 04.12.2016]
- TUKKER, Arnold; BAUSCH-GOLDBOEHM, Sandra; VERHEIJDEN, Marieke; KONING, Arjan de; KLEIJN, René; WOLF, Oliver & DOMÍNGUEZ, Ignacio Pérez. (2009) *Environmental impacts of*

- diet changes in the EU*. JRC Scientific and Technical Reports. Institute for Prospective Technological Studies. [online] <http://ftp.jrc.es/EURdoc/JRC50544.pdf> [consultado em: 27.12.2016]
- TUROW, Eve. (2016) ‘Why You Won't Recognize Your Supermarket in 5 Years’. *Epicurious*, 1 de Março de 2016. [online] https://www.epicurious.com/expert-advice/supermarket-technology-interactive-virtual-future-article?mbid=social_facebook [consultado em: 17.03.2019]
- ULLMAN, Edward. (1969) ‘A Theory of Location for Cities’. in Harold M. Mayer & Clyde F. Kohn (eds.) *Readings in urban geography*. Chicago, The University of Chicago Press. p. 202-217.
- UN – United Nations. (2018) *Population*. [online] <http://www.un.org/en/sections/issues-depth/population/> [consultado em: 24.11.2018]
- UN – United Nations. (2016) *Sustainable Development Goals: 17 Goals to transform our world*. [online] <http://www.un.org/sustainabledevelopment/> [consultado em: 30.11.2016]
- UN – United Nations. (2015a) *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development*. Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015. [online] http://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=E [consultado em: 05.11.2016]
- UN – United Nations. (2015b) *Paris Agreement*. [online] https://unfccc.int/files/essential_background/convention/application/pdf/english_paris_agreement.pdf [consultado em: 05.11.2016]
- UN – United Nations. (2015c) *Agriculture development, food security and nutrition*. Report of the Secretary-General. A/70/333. [online] <http://undocs.org/A/70/333> [consultado em: 05.11.2016]
- UN – United Nations. (2012) *The Future We Want*. Resolution adopted by the General Assembly on 27 July 2012. [online] http://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/66/288&Lang=E [consultado em: 29.11.2016]
- UN – United Nations. (2002) *Report of the World Summit on Sustainable Development*. Johannesburg, South Africa, 26 August- 4 September 2002. [online] <http://www.un-documents.net/aconf199-20.pdf> [consultado em: 29.01.2019]
- UN – United Nations. (2001) *Declaration on Cities and Other Human Settlements in the New Millennium*. Anexo do ‘Report of the Ad Hoc Committee of the Whole of the twenty-fifth special session of the General Assembly’. Nova Iorque, Junho de 2001. [online] <http://www.un.org/ga/Istanbul+5/as257rev1eng.pdf> [consultado em: 19.05.2017]
- UN – United Nations. (1992) *CBD - Convention on Biological Diversity*. [online] <https://www.cbd.int/doc/legal/cbd-en.pdf> [consultado em: 27.12.2016]
- UN – United Nations. (1974) *Report of the World Food Conference*. Roma, 5-16 de Novembro de 1974. [online] https://digitallibrary.un.org/record/701143/files/E_CONF.65_20-EN.pdf [consultado em: 17.02.2018]
- UNDESA – United Nations, Department of Economic and Social Affairs. (2019) *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision (ST/ESA/SER.A/420)*. Nova Iorque, United Nations. [online] <https://population.un.org/wup/Publications/Files/WUP2018-Report.pdf> [consultado em: 02.01.2020]
- UNDESA – United Nations, Department of Economic and Social Affairs. (2018a) *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision. Key facts*. [online] <https://population.un.org/wup/Publications/Files/WUP2018-KeyFacts.pdf> [consultado em: 22.11.2018]
- UNDESA – United Nations, Department of Economic and Social Affairs. (2018b) *2018 Revision of World Urbanization Prospects*. [online] <https://www.un.org/development/desa/publications/2018-revision-of-world-urbanization-prospects.html> [consultado em: 22.11.2018]
- UNDESA – United Nations, Department of Economic and Social Affairs. (2017) *World Population Prospects: Key findings and advance tables. 2017 Revision*. [online] https://population.un.org/wpp/Publications/Files/WPP2017_KeyFindings.pdf [consultado em: 22.11.2018]
- UNDESA/PD – United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division. (2016) *Data Query: Total Population 1955-2100*. [online] <https://esa.un.org/unpd/wpp/DataQuery/> [consultado em: 28.11.2016]

- UNDESA/PD – United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division. (2015) *World Population Prospects: The 2015 Revision. Key Findings and Advance Tables. ESA/P/WP.241.* [online] https://esa.un.org/unpd/wpp/Publications/Files/Key_Findings_WPP_2015.pdf [consultado em: 28.11.2016]
- UNDESA/PD – United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division. (2014) *World Urbanization Prospects: The 2014 Revision. Highlights.* ST/ESA/SER.A/352. [online] <https://esa.un.org/unpd/wup/Publications/Files/WUP2014-Highlights.pdf> [consultado em: 22.11.2017]
- UNDP – United Nations Development Programme. (2020a) *The Way We Live Now.* [online] <https://feature.undp.org/the-way-we-live-now/index.html#> [consultado em: 20.02.2020]
- UNDP – United Nations Development Programme. (2020b) *How cities can fight food loss and waste.* [online] <https://www.undp.org/blogs/how-cities-can-fight-food-loss-and-waste> [consultado em: 23.10.2020]
- UNDP – United Nations Development Programme. (2013) *Human Development Report 2013.* [online] <http://hdr.undp.org/en/2013-report> [consultado em: 20.01.2014]
- UNEP – United Nations Environment Programme. (2021) *Food Waste Index Report 2021.* Nairobi: UNEP. [online] <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021> [consultado em: 10.04.2021]
- UNEP – United Nations Environment Programme. (2016) *Green is Gold: The Strategy and Actions of China's Ecological Civilization.* [online] http://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/greenisgold_en_20160519.pdf [consultado em: 20.11.2016]
- UNEP – United Nations Environment Programme. (2014) *Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households: Guidance for governments, local authorities, businesses and other organisations.* Versão 1.0. Documento elaborado por Estelle Herszenhorn, Tom Qusted, Sophie Easteal & Giles Prowse (WRAP), James Lomax (UNEP) & Camelia Bucatariu (FAO). [online] <http://thinkeatsave.org/downloads/UNEP-FW-Guidance-content-VERSION-WEB.pdf> [consultado em: 20.12.2016]
- UNEP – United Nations Environment Programme. (2012) *Growing greenhouse gas emissions due to meat production.* UNEP – Global Environmental Alert Service (GEAS). Outubro de 2012. [online] http://www.unep.org/pdf/unep-geas_oct_2012.pdf [consultado em: 27.12.2016]
- UNEP – United Nations Environment Programme. (2010) *Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production: Priority products and materials.* A Report of the Working Group on the Environmental Impacts of Products and Materials to the International Panel for Sustainable Resource Management. E. Hertwich, E. van der Voet, S. Suh, A. Tukker, M. Huijbregts, P. Kazmierczyk, M. Lenzen, J. McNeely & Y. Moriguchi. [online] http://www.unep.org/resourcepanel/Portals/24102/PDFs/PriorityProductsAndMaterials_Report.pdf [consultado em: 05.11.2016]
- UNEP – United Nations Environment Programme. (1992) *Rio Declaration on Environment and Development.* [online] <http://www.unep.org/documents.multilingual/default.asp?documentid=78&articleid=1163> [consultado em 29.12.2016]
- UNEP – United Nations Environment Programme. (1972) *Declaration of the United Nations Conference on the Human Environment – Stockholm Declaration.* [online] <http://www.unep.org/Documents.Multilingual/Default.asp?documentid=97&articleid=1503> [consultado em 09.11.2013]
- UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2022) *UNESCO Creative Cities: Gastronomy.* [online] <https://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map> [consultado em: 14.08.2022]
- UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2013) *New life for historic cities: The historic urban landscape approach explained.* UNESCO / World Heritage Centre. [online] <https://whc.unesco.org/en/activities/727/> [consultado em: 14.07.2014]

- UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2011) *Recommendation on the Historic Urban Landscape*. [online] http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=48857&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html [consultado em: 14.07.2014]
- UNFCCC – United Nations Framework Convention on Climate Change. (2016) *Paris Agreement – Status of Ratification*. [online] http://unfccc.int/paris_agreement/items/9444.php [consultado em 29.12.2016]
- UNFCCC – United Nations Framework Convention on Climate Change. (2015) *National Greenhouse Gas Inventory Data for the period 1990-2013*. Subsidiary Body for Implementation. 43rd Session. Paris, 1-4 de Dezembro de 2015. [online] <http://unfccc.int/resource/docs/2015/sbi/eng/21.pdf> [consultado em 29.12.2016]
- UN-HABITAT – United Nations Human Settlements Programme. (2020) *The Value of Sustainable Urbanization. World Cities Report 2020*. [online] https://unhabitat.org/sites/default/files/2020/10/wcr_2020_report.pdf [consultado em: 02.02.2021]
- UN-HABITAT – United Nations Human Settlements Programme. (2015a) *Planned City Extensions: Analysis of Historical Examples*. [online] <https://unhabitat.org/books/planned-city-extensions-analysis-of-historical-examples/> [consultado em: 20.02.2015]
- UN-HABITAT – United Nations Human Settlements Programme. (2015b) *Diretrizes Internacionais para Planeamento Urbano e Territorial*. [online] <https://unhabitat.org/books/diretrizes-internacionais-para-planeamento-urbano-e-territorial/> [consultado em: 20.05.2018]
- UN-HABITAT – United Nations Human Settlements Programme. (2011) *Cities and Climate Change: Global Report on Human Settlements 2011*. [online] <http://unhabitat.org/books/cities-and-climate-change-global-report-on-human-settlements-2011/> [consultado em: 18.12.2016]
- UNPD – United Nations Population Division. (2010) *Urban and Rural Areas*. [online] <http://www.un.org/en/development/desa/population/publications/pdf/urbanization/urbanization-wallchart2009.pdf> [consultado em: 26.01.2014]
- UNPD – United Nations Population Division. (1999) *The World at Six Billion, World Population, Year 0 to near stabilization*. [online] <http://www.un.org/esa/population/publications/sixbillion/sixbilpart1.pdf> [consultado em: 18.01.2014]
- UNTC – United Nations Treaty Collection. (2017) *Chapter XXVII, Environment: 7. D Paris Agreement*. [online] https://treaties.un.org/Pages/ViewDetails.aspx?src=IND&mtdsg_no=XXVII-7-d&chapter=27&clang=_en [consultado em: 03.01.2017]
- UPFARMING. (2022) *Vision. Our Solution. What We Grow. How We Grow. Projects*. [online] <https://upfarming.org/> [consultado em: 07.08.2022]
- URBACT. (2015a) *Sustainable Food in Urban Communities: Developing low-carbon and resource-efficient urban food systems. Thematic Report: Growing*. Final Report, April 2015. URBACT. [online] <http://urbact.eu/sustainable-food-urban-communities> [consultado em: 25.02.2016]
- URBACT. (2015b) *Sustainable Food in Urban Communities: Developing low-carbon and resource-efficient urban food systems. Thematic Report: Delivering*. Final Report, April 2015. URBACT. [online] <http://urbact.eu/sustainable-food-urban-communities> [consultado em: 25.02.2016]
- URBACT. (2015c) *Sustainable Food in Urban Communities: Developing low-carbon and resource-efficient urban food systems. Thematic Report: Enjoying*. Final Report, April 2015. URBACT. [online] <http://urbact.eu/sustainable-food-urban-communities> [consultado em: 25.02.2016]
- USDA – U.S. Department of Agriculture. (2020) *Food Environment Atlas: About the Atlas*. [online] <https://www.ers.usda.gov/data-products/food-environment-atlas/about-the-atlas/#objectives> [consultado em: 17.08.2022]
- VALCKE, Louis. (1976) ‘Capítulo 7: El pensamiento occidental y el auge tecnológico’. in Georges Edouard Bourgoignie. *Perspectivas en Ecología Humana*. Tradução do francês de Pedro Fernandez Martin. Colección Nuevo Urbanismo nº 17. Madrid, Instituto de Estudios de Administración Local. Edição original de 1972.
- VALLS, Carme Cañadell i. (2004) ‘Presentación’. in Joseph Anglí et al. *Mercados del Mediterráneo*. Barcelona, Lunwerg Editores.

- VANHAM, Davy; MEKONNEN, Mesfin M. & HOEKSTRA, Arjen Y. (2013) 'The water footprint of the EU for different diets'. *Ecological Indicators* 32. p. 1-8. [online] http://waterfootprint.org/media/downloads/Vanham-et-al-2013_2.pdf [consultado em: 27.11.2016]
- VASCONCELLOS, José Leite de. (1980) *Etnografia Portuguesa: Tentame de sistematização*. Volume III. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- VASCONCELOS, Luís Mendes de. (1974 [1608]) 'Diálogos do Sítio de Lisboa'. in *Antologia dos Economistas Portugueses: século XVII*. Selecção, Prefácio e Notas de António Sérgio. Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora. p. 27-116.
- VAUGHAN, Adam. (2013) 'Tax meat to cut methane emissions, say scientists'. *The Guardian*, 20 de Dezembro de 2013. [online] <https://www.theguardian.com/environment/2013/dec/20/tax-meat-cut-methane-emissions-scientists> [consultado em: 27.07.2016]
- VERHOEVEN, Saline & WISKERKE, Johannes S.C. (2018) 'Redesigning the Foodscape of the Metropolitan Region of Amsterdam'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 219-234.
- VIDAL, Angelina. (1994) *Lisboa Antiga e Lisboa Moderna: Elementos Históricos da sua Evolução*. Coleção Memória de Lisboa. 2ª edição. Lisboa, Vega.
- VIDAL, John. (2017) 'We are destroying rainforests so quickly they may be gone in 100 years'. *The Guardian*, 23 de Janeiro de 2017. [online] https://www.theguardian.com/global-development-professionals-network/2017/jan/23/destroying-rainforests-quickly-gone-100-years-deforestation?CMP=share_btn_tw [consultado em: 24.01.2017]
- VIEIRA DA SILVA, Augusto. (1987a [1900]) *As Muralhas de Lisboa*. Volume I. 3ª edição. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- VIEIRA DA SILVA, Augusto. (1987b [1900]) *As Muralhas de Lisboa*. Volume II. 3ª edição. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- VIEIRA DA SILVA, Augusto. (1985) *Dispersos*. Volume II. Coleção 'Biblioteca de Estudos Olisiponenses. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- VIEIRA DA SILVA, Augusto. (1968) *Dispersos*. Volume I. Coleção 'Biblioteca de Estudos Olisiponenses. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- VIEIRA DA SILVA, Augusto. (1960) *Dispersos*. Volume III. Coleção 'Biblioteca de Estudos Olisiponenses. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- VIEIRA DA SILVA, Augusto. (1950) *Plantas topográficas de Lisboa*. Câmara Municipal de Lisboa. Publicações Comemorativas do VIII Centenário da Tomada de Lisboa aos Mouros. Lisboa, Oficinas Gráficas da C.M.L. [online] http://purl.pt/27804/4/ca-212-a_PDF/ca-212-a_PDF_24-C-R0150/ca-212-a_0000_capa-capa_t24-C-R0150.pdf [consultado em: 05.02.2018]
- VIEIRA DA SILVA, Augusto. (1919) *A População de Lisboa: estudo histórico*. Lisboa, Tipografia do Comercio. [online] <https://ia800302.us.archive.org/22/items/populaodelis00viei/populaodelis00viei.pdf> [consultado em: 09.12.2021]
- VILJOEN, André & BOHN, Katrin. (2005) '26: More or Less: Food for Thought'. in André Viljoen, Katrin Bohn & Joe Howe. *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. p. 265-269. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- VILJOEN, André; BOHN, Katrin & HOWE, Joe. (2005) *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, Architectural Press, Elsevier. [online] http://library.uniteddiversity.coop/Food/Continuous_Productive_Urban_Landscapes.pdf [consultado em: 19.02.2018]
- VILJOEN, André; SCHLESINGER, Johannes; BOHN, Katrin & DRESCHER, Axel. (2015) 'Agriculture in Urban Design and Spatial Planning'. in Henk de Zeeuw & Pay Drechsel. (ed.) *Cities and Agriculture: Developing Resilient Urban Food Systems*. Earthscan Food and Agriculture, Routledge. p. 88-120 [online] <https://www.ruaf.org/publications/cities-and-agriculture-developing-resilient-urban-food-systems> [consultado em: 18.02.2019]

- VILLAVERDE, Manuel. (2006) 'A Avenida da Liberdade nas décadas de 1880 e 1890: entre a 'realidade' e as representações'. in Margarida Acciaiuoli, Joana Cunha Leal & Maria Helena Maia (coord.) *Arte & Paisagem*. Lisboa, IHA – Estudos de Arte Contemporânea. p. 99-114.
- VISSER, Stanley. (2015) 'The Food Systems and Food Security Study for the City of Cape Town'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. p. 18-20. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- VIVAS, Esther. (2011a) 'As entranhas do sistema agroalimentar mundial'. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 17-50.
- VIVAS, Esther. (2011b) 'A distribuição moderna: a invasão dos supermercados'. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 183-199.
- VIVAS, Esther. (2011c) 'Comércio Justo: ao serviço das grandes superfícies'. in Esther Vivas & Xavier Montagut. (coord.) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais. p. 219-236.
- VIVAS, Esther & MONTAGUT, Xavier. (coord.) (2011) *Do Campo para a Mesa: os circuitos de produção e distribuição de alimentos*. Tradução de Dénia Claudino. Coleção Economia e Democracia. Carcavelos, Sururu Produções Culturais.
- VIVIANO, Frank. (2017) 'Holanda, o pequeno país que alimenta o mundo'. Título original 'This Tiny Country Feeds the World', fotografia de Luca Locatelli. *National Geographic*, Setembro de 2017. [online] <https://nationalgeographic.pt/ciencia/grandes-reportagens/1552-holanda-o-pequeno-pais-que-alimenta-o-mundo> [consultado em: 12.10.2017]
- WANG, Lucy. (2019) 'MVRDV-designed market in Taiwan will grow food on a massive green roof'. *Inhabitat*, 21 de Março de 2019. [online] <https://inhabitat.com/mvrdv-designed-market-in-taiwan-will-grow-food-on-a-massive-green-roof/> [consultado em: 17.09.2021]
- WASCHER, D.M.; PIORR, A.; PINTAR, M.; KNEAFSEY, M.; SALI, G.; CORSI, S. L.; MBATIA, T.; JEURISSEN, L.; ARCINIEGAS, G.; GLAVAN, M.; DOERNBERG, A.; ZASADA, I.; GROOT, J.; SCHMUTZ, U.; BOS, E.; VENN, L.; MONACO, F.; SIMIYU, R.; OWOUR, S.; VAN ASSELT, E.; VAN DER FELLS, I. & VAN EUPEN, M. (2015) 'FOODMETRES – Metropolitan food planning connecting the local with the global'. RUAF Foundation. *Urban Agriculture Magazine 29: 'City Region Food Systems'*. No. 29, May 2015. p. 41-44. [online] <http://www.ruaf.org/ua-magazine-no-29-city-region-food-systems> [consultado em: 02.02.2016]
- WATERS, Colin N.; ZALASIEWICZ, Jan; SUMMERHAYES, Colin; BARNOSKY, Anthony D.; POIRIER, Clément; GAŁUSZKA, Agnieszka; CEARRETA, Alejandro; EDGEWORTH, Matt; ELLIS, Erle C.; ELLIS, Michael; JEANDEL, Catherine; LEINFELDER, Reinhold; MCNEILL, J. R.; RICHTER, Daniel deB.; STEFFEN, Will; SYVITSKI, James; VIDAS, Davor; WAGREICH, Michael; WILLIAMS, Mark; ZHISHENG, An; GRINEVALD, Jacques; ODADA, Eric; ORESKES, Naomi & WOLFE, Alexander P. (2016) 'The Anthropocene is functionally and stratigraphically distinct from the Holocene'. *Science*, 8 de Janeiro de 2016, Vol. 351, Issue 6269, p. aad2622-1 - aad2622-10. [online] https://www.researchgate.net/publication/312455606_The_Anthropocene_Is_Functionally_and_Stratigraphically_Distinct_from_the_Holocene [consultado em: 09.02.2017]
- WCED – World Commission on Environment and Development. (1987) *Our Common Future*. United Nations Report. [online] http://conspect.nl/pdf/Our_Common_Future-Brundtland_Report_1987.pdf [consultado em: 19.01.2014]
- WEBER, Max. (1966) *The City*. Traduzido do alemão por Don Martindale e Gertrud Neuwirth. Nova Iorque, The Free Press.
- WEFOOD. (2016) *Wefood: Denmark's first-ever surplus food supermarket*. [online] <https://donate.danchurchaid.org/wefood> [consultado em: 29.12.2016]

- WEIDEMA, B. P.; WESNÆS, M.; HERMANSEN, J.; KRISTENSEN, T. & HALBERG, N. (2008) *Environmental Improvement Potentials of Meat and Dairy Products*. JRC Scientific and Technical Reports. Institute for Prospective Technological Studies. [online] <http://ftp.jrc.es/EURdoc/JRC46650.pdf> [consultado em: 19.01.2017]
- WFP – World Food Programme. (2016) *Ending Hunger: 3 things that need to happen after the Paris Agreement*. 18 de Fevereiro de 2016. [online] <http://www.wfp.org/stories/ending-hunger-3-things-need-happen-after-paris-agreement> [consultado em: 19.11.2016]
- WGA – Working Group on the Anthropocene. (2016) *What is the 'Anthropocene'? Current definition and status*. [online] <http://quaternary.stratigraphy.org/workinggroups/anthropocene/> [consultado em: 09.12.2016]
- WHITEHAND, Jeremy W. R. (2013) 'Morfologia urbana Britânica: a tradição *Conzeniana*'. *Revista de Morfologia Urbana (2013) 1*. p. 45-52. Rede Portuguesa de Morfologia Urbana. [online] <http://pnum.fe.up.pt/pt/files/1913/8418/5713/Whitehand%202013.pdf> [consultado em: 19.04.2015]
- WHITEHAND, Jeremy W. R. (2007) 'Conzenian urban morphology and urban landscapes'. *Proceedings of the 6th International Space Syntax Symposium, Istanbul*. p. ii.01-ii.09. [online] http://www.spacesyntaxistanbul.itu.edu.tr/papers%5Cinvitedpapers%5CJeremy_whitehand.pdf [consultado em: 19.04.2015]
- WHITEHAND, Jeremy W. R. (2001) 'The Physical Form of Cities: A Historico-Geographical Approach'. in Ronan Paddison (ed.) *Handbook of Urban Studies*. Londres, Sage Publications. p. 69-87.
- WILDE, Oscar. (1993) *Intenções: quatro ensaios sobre estética*. Tradução de António M. Feijó. Lisboa, Edições Cotovia. Edição original de 1891.
- WILLETT, Walter; ROCKSTRÖM, Johan; LOKEN, Brent; SPRINGMANN, Marco; LANG, Tim; VERMEULEN, Sonja; GARNETT, Tara; TILMAN, David; DECLERCK, Fabrice; WOOD, Amanda; JONELL, Malin; CLARK, Michael; GORDON, Line J.; FANZO, Jessica; HAWKES, Corinna; ZURAYK, Rami; RIVERA, Juan A.; DE VRIES, Wim; SIBANDA, Lindiwe Majele; AFSHIN, Ashkan; CHAUDHARY, Abhishek; HERRERO, Mario; AGUSTINA, Rina; BRANCA, Francesco; LARTEY, Anna; FAN, Shenggen; CRONA, Beatrice; FOX, Elizabeth; BIGNET, Victoria; TROELL, Max; LINDAHL, Therese; SINGH, Sudhvir; CORNELL, Sarah E.; REDDY, K. Srinath; NARAIN, Sunita; NISHTAR, Sania & MURRAY, Christopher J. L. (2019) *Food in the Anthropocene: the EAT– Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*. The Lancet Commission. p. 1-47. [online] [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext) [consultado em: 14.02.2021]
- WILLSHER, Kim. (2015) 'Man who forced French supermarkets to donate food wants to take law global'. *The Guardian*, 25 de Maio de 2015. [online] <https://www.theguardian.com/world/2015/may/25/french-supermarkets-donate-food-waste-global-law-campaign> [consultado em: 30.12.2016]
- WIRTH, Louis. (1938) 'Urbanism as a Way of Life'. *The American Journal of Sociology*, Vol. 44, No. 1 (Jul., 1938). p. 1-24. [online] <http://www.sjsu.edu/people/saul.cohn/courses/city/s0/27681191Wirth.pdf> [consultado em: 24.01.2019]
- WISE, Timothy A. (2013) *Can we Feed the World in 2050? A scoping paper to assess the evidence*. Global Development and Environment Institute. Working paper no. 13-04. p. 1-38. [online] <http://www.ase.tufts.edu/gdae/Pubs/wp/13-04WiseFeedWorld2050.pdf> [consultado em: 20.11.2016]
- WISKERKE, Johannes S. C. (2015) 'Urban Food Systems'. in Henk de Zeeuw & Pay Drechsel. (ed.) *Cities and Agriculture: Developing Resilient Urban Food Systems*. Earthscan Food and Agriculture, Routledge. p. 1-25. [online] <https://www.ruaf.org/publications/cities-and-agriculture-developing-resilient-urban-food-systems> [consultado em: 18.02.2019]
- WISKERKE, Johannes S.C. & VERHOEVEN, Saline. (coord.) (2018) *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz.

- WISKERKE, Johannes S.C. & VERHOEVEN, Saline. (2018a) 'Introduction'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 6-15.
- WISKERKE, Johannes S.C. & VERHOEVEN, Saline. (2018b) 'The Spatiality of Food Provisioning'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 17-38.
- WISKERKE, Johannes S.C. & VERHOEVEN, Saline. (2018c) 'City-Region Perspective'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 39-46.
- WISKERKE, Johannes S.C. & VERHOEVEN, Saline. (2018d) 'Connecting Flows'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 137-144.
- WISKERKE, Johannes S.C. & VERHOEVEN, Saline. (2018e) 'Spatial Diversity'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 173-180.
- WISKERKE, Johannes S.C. & VERHOEVEN, Saline. (2018f) 'Food Utopias'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 211-218.
- WISKERKE, Johannes S.C. & VERHOEVEN, Saline. (2018g) 'Socio-Spatial Design'. in Johannes S.C. Wiskerke & Saline Verhoeven. *Flourishing Foodscapes: Designing City-Region Food Systems*. Academy of Architecture, Amsterdam. Amesterdão, Valiz. p. 275-285.
- WORKS, Martha & HARVEY, Thomas. (2005) 'Can the Way We Eat Change Metropolitan Agriculture? The Portland Example'. *Terrain*, 17. Fall/Winter 2005. [online] http://www.terrain.org/articles/17/works_harvey.htm [consultado em: 09.03.2015]
- WORLD BANK. (2019) *GDP (current US\$): 1960-2008*. [online] <https://data.worldbank.org/indicator/NY.GDP.MKTP.CD> [consultado em: 07.02.2019]
- WORLD BANK. (2018a) *Urban Development*. [online] <https://www.worldbank.org/en/topic/urbandevelopment/overview> [consultado em: 07.02.2019]
- WORLD BANK. (2018b) *GDP (current US\$) 2018*. [online] https://data.worldbank.org/indicator/NY.GDP.MKTP.CD?view=map&year_high_desc=true [consultado em: 22.07.2018]
- WORLD BANK. (2017) *Population, total*. [online] https://data.worldbank.org/indicator/sp.pop.totl?year_high_desc=false [consultado em: 05.03.2017]
- WORLD BANK. (2016a) *Total greenhouse gas emissions (kt of CO₂ equivalent)*. [online] http://data.worldbank.org/indicator/EN.ATM.GHGT.KT.CE?year_high_desc=true [consultado em: 29.12.2016]
- WORLD BANK. (2016b) *CO₂ emissions (metric tons per capita)*. [online] http://data.worldbank.org/indicator/EN.ATM.CO2E.PC?year_high_desc=true [consultado em: 29.12.2016]
- WRAP – Waste and Resources Action Programme. (2017) *Household Food Waste in the UK, 2015: final report*. [online] http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household_food_waste_in_the_UK_2015_Report.pdf [consultado em: 25.01.2017]
- WRAP – Waste and Resources Action Programme. (2015) *Food Futures: from business as usual to business as unusual*. [online] http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Food_Futures_%20report_0.pdf [consultado em: 20.12.2016]
- WRAP – Waste and Resources Action Programme. (2012) *Household Food and Drink Waste in the UK 2012: Final Report*. [online] <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/hhfdw-2012-main.pdf.pdf> [consultado em: 20.12.2016]
- WRAP – Waste and Resources Action Programme. (2010) *Waste arisings in the supply of food and drink to households in the UK: Final Report*. [online]

- <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Waste%20arisings%20in%20the%20supply%20of%20food%20and%20drink%20toUK%20households,%20Nov%202011.pdf> [consultado em: 20.12.2016]
- WRAP – Waste and Resources Action Programme. (2009) *Household Food and Drink Waste in the UK: Final Report*. [online] http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household_food_and_drink_waste_in_the_UK_-_report.pdf [consultado em: 20.12.2016]
- WRAP – Waste and Resources Action Programme. (2008) *The food we waste*. [online] <http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/WRAP%20The%20Food%20We%20Waste.pdf> [consultado em: 20.12.2016]
- WSFS – World Summit on Food Security. (2009) *Declaration of the World Summit on Food Security*. Roma, 16-18 de Novembro de 2009. [online] <http://www.mofa.go.jp/policy/economy/fishery/wsfs0911-2.pdf> [consultado em: 20.11.2016]
- WWF – World Wildlife Fund. (2021) ‘Build Your Diet’. *Planet-Based Diets*. [online] <https://planetbaseddiets.panda.org/impacts-action-calculator/> [consultado em: 07.08.2021]
- WWF – World Wildlife Fund. (2020) *Living Planet Report 2020: Bending the curve of biodiversity loss*. in R.E.A. Almond, M. Grooten & T. Petersen. (eds). WWF, Gland, Suíça. [online] https://files.worldwildlife.org/wwfmsprod/files/Publication/file/279c656a32_ENGLISH_FULL.pdf?_ga=2.148806711.1036345187.1628528685-443617775.1628433604 [consultado em: 20.06.2021]
- WWF – World Wildlife Fund. (2015) ‘Biggest US Cities Setting Unprecedented Emissions Reductions Goals to Fight Climate Change’. *WWF*, 6 de Agosto de 2015. [online] <https://www.worldwildlife.org/press-releases/biggest-us-cities-setting-unprecedented-emissions-reductions-goals-to-fight-climate-change> [consultado em: 07.02.2019]
- WWF-UK – World Wildlife Fund UK. (2021a) *Driven to Waste: Global Food Loss on Farms*. WWF. [online] https://wwf.panda.org/discover/our_focus/food_practice/food_loss_and_waste/driven_to_waste_global_food_loss_on_farms/ [consultado em: 20.07.2021]
- WWF-UK – World Wildlife Fund UK. (2021b) *Driven to Waste: Global Food Loss on Farms*. Summary Report. WWF. [online] https://wwf.panda.org/discover/our_focus/food_practice/food_loss_and_waste/driven_to_waste_global_food_loss_on_farms/ [consultado em: 20.07.2021]
- WWF-UK – World Wildlife Fund UK. (2021c) ‘Over 1 Billion Tonnes More Food Being Wasted Than Previously Estimated, Contributing 10% of All Greenhouse Gas Emissions’. Press Release. WWF. [online] <https://www.worldwildlife.org/press-releases/over-1-billion-tonnes-more-food-being-wasted-than-previously-estimated-contributing-10-of-all-greenhouse-gas-emissions> [consultado em: 20.07.2021]
- YÁVAR, Javiera. (2014) ‘Arte e Arquitetura: Fotos aéreas da expansão urbana nas cidades americanas’. *ArchDaily Brasil*, 29 de Junho de 2014. Traduzido por Maria Julia. [online] <http://www.archdaily.com.br/br/623210/arte-e-arquitetura-fotos-aereas-da-expansao-urbana-nas-cidades-americanas> [consultado em: 29.06.2014]
- ZALASIEWICZ, Jan; WILLIAMS, Mark; HAYWOOD, Alan & ELLIS, Michael. (2011) ‘The Anthropocene: a new epoch of geological time?’. *Philosophical Transactions of the Royal Society A*, vol. 369, issue 1938. [online] <http://rsta.royalsocietypublishing.org/content/roypta/369/1938/835.full.pdf> [consultado em: 24.11.2016]
- ZALASIEWICZ, Jan; WILLIAMS, Mark; SMITH, Alan; BARRY, Tiffany L.; COE, Angela L.; BOWN, Paul R.; BRENCHLEY, Patrick; CANTRILL, David; GALE, Andrew; GIBBARD, Philip; GREGORY, F. John; HOUNSLOW, Mark W.; KERR, Andrew C.; PEARSON, Paul; KNOX, Robert; POWELL, John; WATERS, Colin; MARSHALL, John; OATES, Michael; RAWSON, Peter & STONE, Philip. (2008) ‘Are we now living in the Anthropocene?’. *GSA Today* v.18, no. 2. p. 4-8. [online] <http://www.geosociety.org/gsatoday/archive/18/2/pdf/i1052-5173-18-2-4.pdf> [consultado em: 14.01.2014]
- ZASADA, Ingo; SCHMUTZ, Ulrich; WASCHER, Dirk; KNEAFSEY, Moya; CORSI, Stefano; MAZZOCCHI, Chiara; MONACO, Federica; BOYCE, Peter; DOERNBERG, Alexandra; SALI,

- Guido & PIORR, Annette. (2017) 'Food beyond the city – Analysing foodsheds and self-sufficiency for different food system scenarios in European metropolitan regions'. *City, Culture and Society*. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877916617300036> [consultado em: 14.02.2018]
- ZEEUW, Henk de & DRECHSEL, Pay. (ed.) (2015) *Cities and Agriculture: Developing Resilient Urban Food Systems*. Earthscan Food and Agriculture, Routledge. [online] <https://www.ruaf.org/publications/cities-and-agriculture-developing-resilient-urban-food-systems> [consultado em: 18.02.2019]
- ZEEUW, Henk de & DUBBELING, Marielle. (2009) *Cities, Food and Agriculture: Challenges and the Way Forward*. Paper for the World Food Summit on Food Security (Rome, 2009). RUAF Foundation. [online] <http://www.ruaf.org/publications/cities-food-and-agriculture-challenges-and-way-forward> [consultado em: 10.07.2014]
- ZERO – Associação Sistema Terrestre Sustentável. (2017) 'Primeiros Seis Municípios vão calcular a sua Pegada Ecológica num projeto inovador a nível mundial'. ZERO, 2 de Setembro de 2017. [online] <https://zero.org/primeiros-seis-municipios-vao-calculer-a-sua-pegada-ecologica-num-projeto-inovador-a-nivel-mundial/> [consultado em: 19.11.2017]
- ZERO DESPERDÍCIO. (2017) *Zero Desperdício*. [online] <http://www.zerodesperdicio.pt/> [consultado em: 09.09.2017]
- ZEULI, Kim & WHALEN, Ryan. (2019) 'Resilient Cities Require Resilient Food Systems'. *ICIC*. [online] <http://icic.org/blog/resilient-cities-require-resilient-food-systems/> [consultado em: 09.03.2019]
- ZHOU, Hemeng. (2018) 'Urban Greening via Urban Agriculture to Urban Agritecture – a comparative study between New York and Shanghai'. in Chiara Tornaghi (ed.) *Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics*. Proceedings of the 8th Annual Conference AESOP Sustainable Food Planning group. Coventry, Coventry University. p. 258-271. [online] https://aesopsfp.files.wordpress.com/2018/04/2018_aesop-publication-final-version.pdf [consultado em: 17.03.2019]
- ZOLA, Émile. (2009 [1873]) *The Belly of Paris (Le Ventre de Paris)*. Tradução de Brian Nelson. Oxford World's Classics. Nova Iorque, Oxford University Press.
- ZUKIN, Sharon. (2008) 'Consuming authenticity: from outposts of difference to means of exclusion'. *Cultural Studies*, Volume 22, Issue 5: Cultural Studies and Anti-Consumerism: A Critical Encounter. p. 724-748. [online] <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/09502380802245985> [consultado em: 20.09.2021]
- ZUKIN, Sharon. (1995) *The Culture of Cities*. Oxford, Blackwell.
- ZUKIN, Sharon. (1991) *Landscapes of Power: from Detroit to Disney World*. Berkeley, University of California Press.

FONTES DE FIGURAS

- A CONSTRUÇÃO MODERNA. (1903) 'Mercado em Alcântara'. *A Construção Moderna* n.º 117. 20 de Dezembro de 1903. [online] http://ric.slihi.pt/A_Construcao_Moderna/visualizador?id=11214.004.033&pag=1
- ALEGRIA, Maria Fernanda. (1990) *A Organização dos Transportes em Portugal (1850-1910): As vias e o tráfego*. Lisboa, Centro de Estudos Geográficos.
- ALMEIDA D'EÇA, Vicente. (1903) 'Lisboa'. F. Brüt & Cunha Moraes (dir.). *A arte e a natureza em Portugal: album de fotografias com descrições, clichés originaes, copias em phototypia inalteravel, monumentos, obras d'arte, costumes e paisagens*. Volume Segundo. Porto, Emilio Biel. [online] http://purl.pt/33636/ea-594-v_9_master/ea-595-v/ea-595-v_PDF/ea-595-v_0000.pdf
- ALVES, Daniel. (2017) 'Shopkeepers and the city: the spatial economy of the retail trade in a European capital city (Lisbon, 1890-1910)'. *History of Retailing and Consumption*. p. 1-20.
- ARQUIVO MUNICIPAL DE LISBOA. (1904) *Contrato de fornecimento da planta topográfica da cidade de Lisboa*. Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia. Livro n.º 14 de contratos de fornecimentos para obras, f. 164v a 171v. Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/CMLSB/FAJ/003/0019/001- [Documento reproduzido em suporte digital]. Arquivo Arco do Cego, Lisboa. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/>
- ARQUIVO MUNICIPAL DE LISBOA. (1904-1911) *Levantamento da Planta de Lisboa: 1904-1911*. Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia. (PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/05/03). Também disponível em Lisboa Aberta: [online] <http://dados.cm-lisboa.pt/dataset/cartografia-historica-de-lisboa/resource/8bb8d50d-150b-443d-b8ca-c5304ab690ed>
- ARQUIVO MUNICIPAL DO ARCO DO CEGO. (1903) *Planta geral da cidade de Lisboa: minuta indicando a divisão e numeração das folhas da planta de Lisboa*. Frederico Ressano Garcia. Escala 1: 25 000. Dimensão 640 x 620 mm. Documento reproduzido em suporte digital. Arquivo Arco do Cego. Lisboa. PT/AMLSB/CMLSB/UROB-PU/11/393. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=1082815&type=PCD>
- BENIS, Khadija & FERRÃO, Paulo. (2017) 'Potential mitigation of the environmental impacts of food systems through urban and peri-urban agriculture (UPA) – a life cycle assessment approach'. *Journal of Cleaner Production*, Volume 140, Part 2. p. 784-795. [online] <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652616306552>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (196-) *Olisippo quae nunc Lisboa, ciuitas amplissima Lisitaniae, ad Tagum...* George Braun [J. Braunio]. Dimensões. 36.30 x 46.80 cm. [Vista, reprodução. Documento reproduzido em suporte digital] Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. cc-381-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15872-olisippo-quae-nunc-lisboa-ciuitas-amplissima-lisitaniae-ad-tagum?offset=597>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1956) *Lisboa = Lisbonne*. E. Clérigo. Escala 1: 16 000. Dimensões 61.00 x 96.50 cm. Mapa, litografia. Secretariado Nacional da Informação. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, S.N.I., D.L. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-517-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16053-lisboa-lisbonne?offset=553>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (192-) *1ª carta dos arredores de Lisboa ao Norte do Tejo*. A. J. Pedroso. Escala 1: 50 000. Dimensões 18.90 x 37.40 cm. Mapa. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, s.n. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-303-p2. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15607-1ordf-carta-dos-arredores-de-lisboa-ao-norte-do-tejo?offset=502>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1909) *Planta de Lisboa. Seu porto, novas avenidas, etc. ou Planta Completa da Cidade até ao limite da sua circunvalação*. Caldeira Pires. Escala 1: 5000. Dimensões 71.00 x 108 00 cm cada folha, dimensão do mapa montado: 125.00 x 213.00 cm. 1 planta em 4 folhas. Documento reproduzido em suporte digital, Lisboa: Anuario Commercial de Portugal. Biblioteca Nacional de Portugal. cc-1081-1-4-r. [online] <https://arquivomunicipal3.cm-lisboa.pt/X-arqWEB/Result.aspx?id=45124&type=PCD>

- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1903) *Carta fiscal para os efeitos da incidencia da pauta dos direitos de consumo em Lisboa*. Vicente Paulo Pinho. Escala 1: 25 000. Dimensões 54.30 x 55.50 cm. Direcção Geral da Estatística e dos Próprios Nacionais. Mapa, litografia. Documento reproduzido em suporte digital Lisboa, A Editora. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-182-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15697-carta-fiscal-para-os-efeitos-da-incidencia-da-pauta-dos-direitos-de-consumo-em-lisboa?offset=440>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1882) *Carta topographica da cidade de Lisboa reduzida da que foi levantada na escala 1:1000 em 1856 a 1858... sob a direcção do general Filipe Folque, Director Geral dos Trabalhos Geodésicos, publicada em 1871*. Miguel Carlos Correia Pais. Escala 1: 10 000. Dimensões 51.60 x 81.10 cm. Planta. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Direcção Geral dos Trabalhos Geodésicos. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-399-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15881-carta-topographica-da-cidade-de-lisboa-reduzida-da-que-foi-levantada-na-escala-1-1000-em-1856-a-1858?offset=215>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1875) *Planta da cidade de Lisboa*. João Fradique de Moura Palha. Escala 1: 15 000. Dimensões 33.60 x 72.80 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, João Carlos Bom de Souza. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-981-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16553-planta-da-cidade-de-lisboa?offset=195>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1855) *Planta da cidade de Lisboa*. José Maria da Costa Neves. Escala 1: 12 000. Dimensões 35.30 x 57.90 cm. Planta, litografia. Documento reproduzido em suporte digital. Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. cc-757-v. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16300-planta-da-cidade-de-lisboa?offset=147>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1856-1866) *Carta chorographica dos terrenos em volta de Lisboa: comprehendendo a principal parte do Tejo adjacente á sua foz*. Direcção Geral dos Trabalhos Geodésicos do Reino, sob direcção de Filipe Folque. Escala 1: 10 000. Dimensões 47.00 x 64.50 cm. Mapa. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Direcção Geral dos Trabalhos Geodésicos do Reino. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-1814-a. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15365-carta-chorographica-dos-terrenos-em-volta-de-lisboa?offset=148>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1844) *Lisbon = Lisboa*. W. B. Clarke & J. Henshall. Escala 1: 14 000. Dimensões: 33.70 x 40.40 cm. Planta e gravura. Documento reproduzido em suporte digital. Londres, Charles Knight. Biblioteca Nacional de Portugal. cc-774-v. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/16305-lisbon-lisboa?offset=60>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1837) *Planta da cidade de Lisboa e de Belém*. Escala 1: 8500. Dimensões 50.80 x 90.00 cm. Planta. Documento reproduzido em suporte digital. Lisboa, Imprensa de Candido António da Silva Carvalho. Biblioteca Nacional de Portugal, cc-293-r. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15538-planta-da-cidade-de-lisboa-e-de-belem?offset=98>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE PORTUGAL. (1812) *The environs, and harbour of Lisbon*. Robert Laurie & James Wittle. [Gravura. Documento reproduzido em suporte digital]. Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa. [online] <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/15852-the-environs-and-harbour-of-lisbon?offset=58>
- BJÖRKLUND, Annika. (2010) *Historical Urban Agriculture: Food Production and Access to Land in Swedish Towns before 1900*. Acta Universitatis Stockholmiensis, Stockholm Studies in Human Geography, no. 20. Estocolmo, Stockholm University. BOHN & VILJOEN (2003) *Practice*. [online] <http://bohndandviljoen.co.uk/practice/>
- BRITO, Raquel Soeiro de. (1976) *Lisboa: esboço geográfico*. Separata do Boletim Cultural da Junta Distrital de Lisboa, III série, n. 82. Lisboa, s.n.
- BRITO-HENRIQUES, Eduardo; CAVACO, Cristina & LABASTIDA, Marta (eds.) (2019) *Ruínas e Terrenos Vagos: explorações, reflexões e especulações*. Lisboa, ULisboa - Centro de Estudos Geográficos. ISBN: 978-972-636-281-4. [online] <https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/38771/1/NoVOID%20Livro%20Catalogo%20-%20Versao%20Digital%20A.pdf>

- BROOKLYN GRANGE FARM. (s.d.) *Brooklyn Grange Farm*. [online] <https://www.brooklyngrangefarm.com/>
- CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (2016) *Plano Municipal dos Mercados de Lisboa 2016-2020*. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, Unidade de Coordenação Territorial, Departamento de Estruturas de Proximidade e Espaço Público, Divisão de Promoção e Dinamização Local.
- CML – CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (2012) *Plano Diretor Municipal (PDM): Elementos constituintes*. [online] <https://www.lisboa.pt/cidade/urbanismo/planeamento-urbano/plano-diretor-municipal/pdm-em-vigor>
- CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (1967) *Evolução do Planeamento Urbano de Lisboa: Plano Geral de Urbanização de Lisboa (PGUCL) - Plano de Meyer-Heine, 1967*. [online] <https://www.lisboa.pt/cidade/urbanismo/planeamento-urbano/evolucao>
- CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA. (1948) *Evolução do Planeamento Urbano de Lisboa: Plano Geral de Urbanização e Expansão de Lisboa (PGUEL)*. Etienne de Groer, 1948. [online] <https://www.lisboa.pt/cidade/urbanismo/planeamento-urbano/evolucao>
- CK TRAVELS. (s.d.) *Borough Market guide – London's most famous food market*. [online] <https://www.cktravels.com/borough-market-london-food-guide/>
- CML/DMAE – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Actividades Económicas. (2004) *Evolução do Comércio a Retalho Alimentar na Cidade de Lisboa entre 1995 e 2002*. Coordenação de Brígida Santos.
- CML/DMPU – Câmara Municipal de Lisboa, Departamento de Planeamento Urbano. (2009) *REOT 2009: Relatório do Estado do Ordenamento do Território*. Câmara Municipal de Lisboa, Departamento de Planeamento Urbano. [online] https://www.lisboa.pt/fileadmin/cidade_temas/urbanismo/planeamento_urbano/estudos_planos/REOT/reot_relatorio_julho_2009.pdf
- CML/DMU – Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Urbanismo. (2016) *REOT 2015: Relatório do Estado do Ordenamento do Território*. Câmara Municipal de Lisboa, Direcção Municipal de Urbanismo, Departamento de Planeamento. [online] http://www.cm-lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Urbanismo/urbanismo/planeamento/reot/1/REOT_texto.pdf
- CROOK, Lizzie. (2019) 'Undulating rooftop farm terraces will top food market designed by MVRDV for Taiwan'. *Dezeen*, 8 de Março de 2019. [online] <https://www.dezeen.com/2019/03/08/mvrdv-rooftop-farm-tainan-xinhua-fruit-vegetable-market-taiwan/>
- CURBED NEW YORK. (2020) *Once bustling thoroughfares are at a virtual standstill during the COVID-19 pandemic*. Max Touhey. [online] <https://ny.curbed.com/2020/4/20/21223720/nyc-pedestrian-friendly-streets-coronavirus-pandemic>
- DESIGNBOOM. (2021) 'MVRDV unveils rooftop catalogue with 130 ideas to repurpose empty urban spaces'. *DesignBoom*, 22 de Junho de 2021. [online] <https://www.designboom.com/architecture/mvrdv-catalogue-new-uses-empty-rooftops-netherlands-06-22-2021>
- DGT – DIRECÇÃO-GERAL DO TERRITÓRIO. (2019) *Carta de Uso e Ocupação do Solo – 2018*. [online] <https://www.dgterritorio.gov.pt/Carta-de-Uso-e-Ocupacao-do-Solo-para-2018?language=en>
- DGT – DIRECÇÃO-GERAL DO TERRITÓRIO. (2018) *Ortos2018 - RGB*. [online] <https://cartografia.dgterritorio.gov.pt/wcs-inspire/ortos2018?service=wcs&request=getcapabilities>
- DIÁRIO DO GOVERNO. (1904) *Diário do Governo n° 196*, 3 de Setembro de 1904. DIGIGOV – Diário do Governo Digital 1820-1910. [online] https://digigov.cepese.pt/pt/pesquisa/listbyyearmonthday?ano=1904&mes=9&tipo=a-diario&filename=1904/09/03/D_0196_1904-09-03&pag=1&txt=
- EL PAIS. (2016) *Piazza della Signoria, Florencia. Foto de Samuli Lintula*. in Manuel Delgado. *El espacio público como leyenda urbana*. [online] https://elpais.com/elpais/2016/05/16/seres_urbanos/1463378400_146337.html
- EUROPEAN SPACE AGENCY. (2019) *Milan, Italy*. [online] https://www.esa.int/ESA_Multimedia/Images/2019/05/Milan_Italy
- EUROPEAN SPACE AGENCY. (2014) *Image from Sentinel-1A's radar*. [online] [https://www.esa.int/ESA_Multimedia/Keywords/Location/Lisbon/\(result_type\)/images](https://www.esa.int/ESA_Multimedia/Keywords/Location/Lisbon/(result_type)/images)

- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016) *The State of Food and Agriculture 2016: Climate Change, Agriculture and Food Security*. [online] <http://www.fao.org/3/a-i6030e.pdf>
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2009) *How to Feed the World in 2050*. The High-Level Expert Forum on How to Feed the World in 2050. Roma, 12-13 de Outubro de 2009. [online] http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/expert_paper/How_to_Feed_the_World_in_2050.pdf
- FAO STATISTICS. (2017) *Food and agriculture: Driving action across the 2030 Agenda for Sustainable Development*. Twitter. [online] <https://twitter.com/faostatistics/status/897084367125848064?lang=eu>
- FREIRE, João Paulo (Mário). (s.d./a) *Lisboa do meu tempo e do passado: do Rocio á Rotunda*. Volume I. Lisboa, Parceria António Maria Pereira.
- GASPAR, Jorge. (1970) ‘Os Portos Fluviais do Tejo’. *Finisterra*, vol. 5, nº 10. p. 153-204. [online] <https://revistas.rcaap.pt/finisterra/article/view/2440>
- GEODADOS. (2020a) *Limite de Concelho*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/limite-de-concelho>
- GEODADOS. (2020b) *Quarteirões*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/quarteir%C3%B5es?geometry=-9.177%2C38.713%2C-9.118%2C38.725>
- GEODADOS. (2020c) *Rede Viária*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/rede-vi%C3%A1ria>
- GEODADOS. (2020d) *Hortas Urbanas*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/hortas-urbanas/data>
- GEODADOS. (2020e) *Mercados*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/mercados/data>
- GEODADOS. (2020f) *Recenseamento Comercial 2010*. Câmara Municipal de Lisboa. [online] <http://geodados.cm-lisboa.pt/datasets/recenseamento-comercial-2010?geometry=-12.503%2C38.433%2C-4.857%2C39.923>
- GETTY IMAGES. (1926) *An orderly flock of sheep walking along the Kingsway in London. One independent animal prefers the pavement*. (Photo by Fox Photos/Getty Images). [online] <https://gettyimagesgallery.com/images/city-sheep/>
- GRILO, Filipa; GONÇALVES, Paula; LUZ, Ana; BRANQUINHO, Cristina & Santos-Reis, Margarida. (2016). ‘Informal allotment gardens in Lisbon: the gardener’s perspective’. Conference paper at *Growing in Cities: Interdisciplinary Perspectives on Urban Gardening*. Basel, Switzerland. [online] https://www.researchgate.net/publication/312530083_Informal_allotment_gardens_in_Lisbon_the_gardener's_perspective
- ILUSTRACÃO PORTUGUEZA. (1912c) ‘Lisboa: A vida a bordo do Caes’. *Ilustração Portuguesa*, nº 340, 26 de Agosto de 1912. p. 263-267. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm>
- ILUSTRACÃO PORTUGUEZA. (1905b) ‘Arrabaldes de Lisboa - Lumiar’. *Ilustração Portuguesa*, nº 91, 31 de Julho de 1905. p. 614-615. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/IlustracaoPort/IP10.htm>
- JACOBS, Sarah. (2016) ‘Stunning pictures of the massive Chinese food factories that feed 1.4 billion people’. *Business Insider*, January 29th 2016. [online] <http://www.thisisinsider.com/china-has-a-massive-food-industry-2016-1?op=1>
- JUSTINO, David. (1988) *A Formação do Espaço Económico Nacional: Portugal 1810-1913*. Volume I. Coleção ‘Documenta Historica’. Lisboa, Vega.
- KEUKENHOF GARDENS. (s.d.) *Keukenhof Gardens*. [online] <https://keukenhof.nl/en/>
- LISBOA ABERTA. (1904-1911) *Levantamento da Planta de Lisboa*, coordenado por Júlio António Vieira da Silva Pinto e Alberto Sá Correia, entre 1904 e 1911. [online] <http://dados.cm-lisboa.pt/dataset/cartografia-historica-de-lisboa/resource/8bb8d50d-150b-443d-b8ca-c5304ab690ed>

- LISBOA PARA PESSOAS. (2021) ‘Monsanto vai ganhar um pomar, um parque hortícola e um miradouro’. *Lisboa para Pessoas*, 16 de Março de 2021. [online] https://lisboaparapessoas.pt/2021/03/16/monsanto-pomar-miradouro/?doing_wp_cron=1654787219.6823840141296386718750
- LOCAL FOOD. (2021) *Local Food System Supply Chain: Supply Chain Sectors*. [online] <https://localfood.ces.ncsu.edu/food-system-supply-chain/>
- LXINTERATIVA. (2022) *Cartografia histórica: 1950 e 1970*. [online] <https://websig.cm-lisboa.pt/MuniSIG/visualizador/index.html?viewer=LxInterativa.LXi>
- MARAT-MENDES, Teresa & BENTO D’ALMEIDA, Patrícia. (2021) ‘A presença de hortas na cidade de Lisboa’. in *Hortas de Lisboa: da Idade Média ao século XXI*. Catálogo da Exposição. Lisboa, Museu de Lisboa, EGEAC & E.M. p. 120-128.
- MARAT-MENDES, Teresa; BENTO D’ALMEIDA, Patrícia & MOURÃO, Joana. (2015) ‘A legenda do levantamento da Planta de Lisboa do Engenheiro Silva Pinto’. in Aurora Almada e Santos, Edite Martins Alberto & Maria João Pereira Coutinho (coord.). *Arquivo Municipal de Lisboa: Um Acervo para a História*. Livro de comunicações do Colóquio Um Acervo para a História II, realizado no Teatro Aberto, entre 18 e 20 de Março de 2015. p. 275-287. [online] <http://arquivomunicipal.cm-lisboa.pt/pt/eventos/conferencias-jornadas/conferencias-coloquios/um-acervo-para-a-historia-ii/livro-de-comunicacoes/> [consultado em: 20.10.2017]
- MARQUES, A. H. de Oliveira. (1968) *Introdução à História da Agricultura em Portugal*. Coleção ‘A Marcha da Humanidade’. 2ª edição. Lisboa, Edições Cosmos.
- MUSEU DE LISBOA. (1838) *Campo Pequeno – Arco do Cego*. João José dos Santos. [Gravura]. Museu de Lisboa, Lisboa. MC.GRA.1524. [online] <http://acervo.museudelisboa.pt/ficha.aspx?id=15388&ns=216000&Lang=PO&museu=2>
- MVRDV. (2019) *Pig City*. [online] <https://www.mvrdv.nl/projects/134/pig-city>
- MVRDV. (2011) *Almere Oosterwold*. [online] <https://www.mvrdv.nl/projects/32/almere-oosterwold>
- OCCIDENTE. (1885a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 239, 8º ano, Volume VIII. 11 de Agosto de 1885. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm>
- OCCIDENTE. (1884a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 194, 7º ano, Volume VII. 11 de Maio de 1884. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm> [consultado em: 06.07.2018]
- OCCIDENTE. (1882a) *Occidente: Revista Ilustrada de Portugal e do Estrangeiro*. nº 109, 5º ano, Volume V. 1 de Janeiro de 1882. [online] <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm>
- OVERVIEW. (2021) *Overview*. [online] <https://www.over-view.com/>
- OXFAM AMERICA. (2014) *These 10 companies make a lot of the food we buy. Here’s how we made them better*. [online] <https://www.oxfamamerica.org/explore/stories/these-10-companies-make-a-lot-of-the-food-we-buy-heres-how-we-made-them-better/>
- PEREIRA, Maria de Lourdes Santos. (1949) *Abastecimento de Produtos Hortícolas a Lisboa*. Lisboa, Junta Nacional das Frutas.
- PERMACULTURE RESEARCH INSTITUTE. (2014) *The Woes of Industrial Agriculture*. [online] <https://www.permaculturenews.org/2014/05/10/woes-industrial-agriculture/>
- RIJKSMUSEUM (s.d.) *Marketplace, with the Flagellation, the Ecce Homo and the Bearing of the Cross in the background (1550 – 1590)* cópia a partir Joachim Bueckelaer. [online] <https://www.rijksmuseum.nl/en/collection/SK-A-1496>
- ROGERS, Richard. (2001) *Cidades para um pequeno planeta*. Barcelona, Gustavo Gili. Originalmente publicado em 1997.
- SANTOS, Teresa; TENEDÓRIO, José António & GONÇALVES, José Alberto. (2016) ‘Quantifying the City’s Green Area Potential Gain Using Remote Sensing Data’. *Sustainability* 2016, 8(12). 1247. [online] <https://www.mdpi.com/2071-1050/8/12/1247/htm>
- SEQUEIRA, Gustavo de Matos. (1967a [1916]) *Depois do Terramoto: Subsídios para a História dos Bairros Ocidentais de Lisboa*. Volume I. Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa.

- SHUTTERSTOCK. (s.d.) Fresh organic food at the local farmers market. Arina P. Habich. Stock Photo ID: 132270866. [online] <https://www.shutterstock.com/image-photo/fresh-organic-food-local-farmers-market-132270866>
- TELLES, Gonçalo Ribeiro. (1987) *Lisboa: Entre o Passado e o Futuro*. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia.
- TRINDADE, Maria José Lagos & GASPAR, Jorge. (1973) 'A Utilização Agrária do Solo em Torno de Lisboa, na Idade Média, e a Teoria de Von Thünen'. in *Separata do Boletim Cultural da Junta Distrital de Lisboa*, II série, nº 79-80. 1973/1974. p. 1-13.
- UNIVERSIDADE DE GRONINGEN. (s.d.) *Blaeu's Toonneel der Steden from 1652*. [online] https://web.archive.org/web/20070311030841if_/http://www.let.rug.nl:80/~maps/
- UNSPLASH. (2017) *Cargo port in Bukit Merah, Singapore*. Chuttersnap. [online] <https://unsplash.com/photos/fN603qcEA7g>
- UNSPLASH. (2017) *Empire State Building, New York, United States*. Thomas Habr. [online] <https://unsplash.com/photos/wprOCzLIEYI>
- VIEIRA DA SILVA, Augusto. (1968) *Dispersos*. Volume I. Coleção 'Biblioteca de Estudos Olisiponenses'. Lisboa, Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- WELLCOME COLLECTION. (1712-1767) *Aqueduct, Lisbon, Portugal: panoramic view over the Valley of Alcantra*. Coloured line engraving by T. Bowles after R. Black. 1 print: line engraving, with watercolour; platemark 25.1 x 41.5 cm. Londres, Wellcome Collection. (20301i) [online] <https://wellcomecollection.org/works/qvekc9x3>
- WIKIMEDIA COMMONS. (2016) Avignon Palace Cafe Outdoor Provence European. Kirkandmimi. [online] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avignon_Palace_Cafe_Outdoor_Provence_European.jpg
- WIKIMEDIA COMMONS. (2008) The interior of the largest Whole Foods in the United States, located on Houston Street in the East Village of New York City. David Shankbone. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Whole_Foods_Market_in_the_Lower_East_Side_of_New_York.jpg
- WIKIMEDIA COMMONS. (2004) 'The New Fred Meyer on Interstate on Lombard' (7404 N Interstate Ave, Portland, OR 97217). Lyza Danger. [online] <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fredmeyer.jpg>
- WIKIPEDIA. (s.d.) 'Halles centrales de Paris. Vue perspective à vol d'oiseau'. in *Monographie des Halles centrales de Paris, construites sous le règne de Napoléon III et sous l'administration de M. le B[ar]on Haussmann, sénateur, préfet du département de la Seine*. (1863) Victor Baltard & Félix Callet. Paris, A. Morel. plate 1. [online] https://en.wikipedia.org/wiki/File:Halles_de_Paris,_1863.jpg