

# Bolo de Tacho e Património Cultural Imaterial de Monchique

Encontro Património Cultural Imaterial – Faro

19 de junho de 2026

Ana Mateus – CM Monchique

# Como tudo começou?

- Entidade proponente: Junta de Freguesia de Monchique;
- Início do processo: Fevereiro de 2020;
- Convite ao aperfeiçoamento do pedido (2022);
- Inscrição no INPCI – 4 de abril de 2025  
(Diário da República n.º 67/2025, Série II de 2025-04-04);

**MatrizPCI**  
Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial

APRESENTAÇÃO INVENTÁRIO NACIONAL RECURSOS ÁREA JOVENS

Inventário Nacional | Detalhes PROC/0000000160

Ficha de Património Imaterial



**N.º de inventário:** PROC/0000000160  
**Domínio:** Práticas sociais, rituais e eventos festivos  
**Categoria:** Cozinha, alimentação e estimulantes  
**Denominação:** Bolo de Tacho  
**Contexto territorial:**  
Local: Concelho de Monchique  
Concelho: Monchique  
Distrito: Faro  
País: Portugal  
**Caracterização sintese:**  
O bolo de tacho é um doce típico da gastronomia de Monchique, município de onde a receita e confeção, até prova em contrário, são originárias. A sua preparação é extensiva a todo o concelho, sendo produzida nas três freguesias, ao longo de todo o ano, mas em particular no mês de maio. Embora a sua origem não esteja devidamente documentada, existem referências orais que indicam que o bolo é confeccionado há pelo menos 200 anos. Singulariza-se pelo uso de ingredientes que têm por base vários recursos endógenos e a sua confeção assenta em processos e técnicas ancestrais que têm passado de geração em geração. Uma das principais características deste bolo é o facto de o seu resultado final se diferenciar em virtude dos ingredientes utilizados, que variam consoante o gosto de quem o faz, mas também por outros motivos como a ordem em que aqueles vão

## CULTURA

Património Cultural, I. P.

Anúncio n.º 100/2025

Sumário: Inscrição do «Bolo de Tacho» no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial.

### Inscrição do «Bolo de Tacho» no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial

Nos termos do n.º 2 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 149/2015, de 4 de agosto, faço público que, por meu despacho de 26 de março de 2025, exarado sobre proposta do Departamento de Bens Culturais do Património Cultural, I. P., foi decidido inscrever o «Bolo de Tacho» no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial.

A inscrição do «Bolo de Tacho» no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial reflete os critérios constantes no artigo 10.º do referido diploma, destacando:

A importância da manifestação do património cultural imaterial enquanto reflexo da respetiva comunidade ou grupo;

Os processos sociais e culturais nos quais teve origem e se desenvolveu a manifestação do património cultural imaterial até ao presente;

As dinâmicas de que são objeto a manifestação do património cultural imaterial na contemporaneidade;

Os modos em que se processa a transmissão da manifestação do património cultural imaterial;

A articulação com as exigências de desenvolvimento sustentável e de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, nos territórios onde se pratica.

Nos termos do artigo 14.º do referido diploma, foram cumpridos os procedimentos de audição dos interessados, de acordo com o disposto no Código do Procedimento Administrativo.

31 de março de 2025. – O Presidente do Conselho Diretivo, João Soalheiro.

- Iniciativa pioneira a nível da proteção legal do PCI (Inventário);
- Obedeceu à legislação em vigor:
  1. Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho (alterado pelo Decreto-Lei n.º 149/2015, de 4 de agosto)
  2. Portaria n.º 196/2010, de 9 de Abril;



- Iniciativas de valorização das tradições e dos saberes e técnicas artesanais:
  1. Trabalhos académicos;
  2. Eventos proporcionados pelas autarquias;
  3. Projetos desenvolvidos por entidades privadas;



Noite de Reis



Festa de S. Romão de Alferce



Projeto TASA



Festa do M



Magusto tradicional em Marmelete



Serra e Artes – Ass. Vicentina



UNIVERSIDADE DO ALGARVE  
FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

A Tecelagem Tradicional do Algarve  
A Última Tecedeira da Serra de Monchique

SELMA EDUARDA MOITA DA SILVA PEREIRA

TESE  
MESTRADO EM HISTÓRIA DO ALGARVE

Trabalho efetuado sob orientação de:  
Professora Doutora Susana Gómez-Martínez, Universidade de Coimbra –  
CEAUCP / Campo Arqueológico de Mértola

FARO  
2012

Tese de Mestrado



# Muito mais que uma receita...

- Contexto tipológico;
- Contexto territorial;
- Contexto temporal;
- Contexto social;
- Contexto histórico.



# Contexto histórico

*«No dia da Vera-Cruz (3 de maio), havia uma espécie de romaria junto da Ermida de Nossa Senhora do Pé da Cruz (...) a que assistia muita gente (...). Neste dia, era uso aparecer o célebre Bolo de Tacho, feito de farinha de milho, mel e azeite, e que fazia parte de quase todos os farnéis».*

(GASCON, 1955, p.362)

*«(...) o Maio alimentar oferece uma forma original: nas Caídas [Caldas] de Monchique e no Barranco dos Pisões, o manjar cerimonial do dia é uma broa de milho, doce, cozida no forno, que (...) se chama «Bolo de Maio», e «Bolo de Tacho»».*

(OLIVEIRA, 1995, p. 106)



Caldas de Monchique



Ermida do Pé da Cruz

= Assim como em 1 de Novembro ha n'esta região o costumetypico do magusto de castanhas, assim em 1 de Maio não è dispensado o chamado *bolo de tacho*. Consiste n'um bolo feito de massa de milho temperada com mel, azeite, erva doce, etc., coberta de amendoas e cosido no forno n'um tacho. Cada um leva-o em farnel para o campo assim despovoando-se a villa.

Jornal «Folha do Domingo», 1917

No terrenos arenosos que abundam em Monchique são cultivados *«bastante milho e feijão, pouco trigo que não abunda para seu consumo sendo-lhe necessario importar algum do Alem-Tejo»*.

(LOPES; 1841, pp. 247 - 249)

*«(...) tem muitas vinhas, muita criação de gado, muito mel e cera e pão»*.

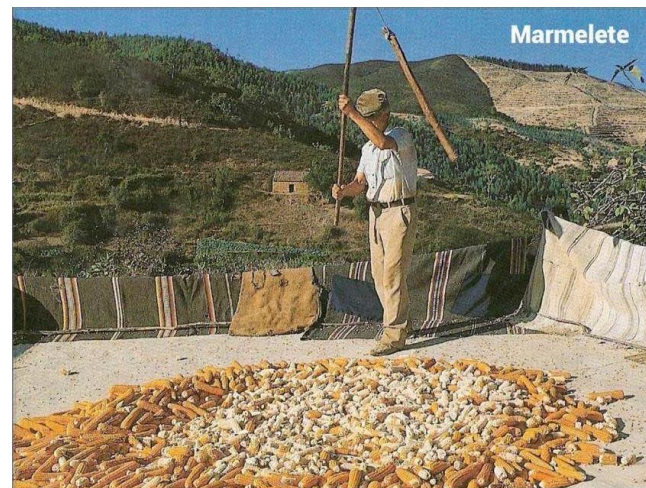
(GUERREIRO, 1983, p. 279)

*«(...) a farinha de milho é muito usada em papas e constitui a principal alimentação de muita gente. (...) entra na composição de pão, bolo de tacho, morcelas de farinha (com sangue de porco) etc.»*

(GASCON, 1955, p. 365)

*«(...) nos arredores da villa ha algumas oliveiras, de que já se faz azeite; e cujas azeitonas alli se preparão em certa calda, que as torna bastante saborosas para desenojativo»*.

(LOPES, 1841, p. 252).



*«Nós tínhamos colmeias e tínhamos mel, então a minha mãe usava mais mel no bolo; para pôr o açúcar tinha de ir comprar».*

(Maria Emília Nobre)

*«Encomendava aos moleiros e eles traziam-me a farinha já moída e depois eu peneirava cá em casa».*

(Bia Nunes)

*«Eu gosto mais de se escaldar à noite, fazer com o preceito, pronto... escaldar e deixar a descansar a noite inteira porque a farinha absorve muita água, ou chá ou o café, aquilo que se põe».*

(Esmeralda Silva)

*«Se não ter tempo de fazer nas vésperas, faço no outro dia e deixo estar um bocado e depois ponho no forno».*

(Aliete Marreiros)

*«Costumo fazer por medida para me orientar e por isso ponho assim: por cada quilo de farinha, um quilo de açúcar».*

(Ester Rodrigues)

*«Se a gente querer a farinha mais fina, carrega-se além [aleviadouro] um bocadinho e a mó agarra mais uma na outra e mói mais aquilo, fica mais moído (...)».*

(Manuel do Moinho)

*«E então o que se dizia era que por muito pobre que fosse, pelo maio toda a gente tinha dinheiro para fazer um bolinho, fosse como fosse. Em vez de porem mais, punham menos, mas faziam...»*

(Inácia Baiona)

**Que ameaças existem à  
continuidade desta  
manifestação?**

**Quais devem ser as  
principais medidas de  
salvaguarda?**



Workshop Bolo de Tacho (Alferce, 2025)



Festa do M (Quintal da Junta de Freguesia de Monchique)



## **Outros projetos em desenvolvimento no concelho de Monchique**



# FÁBRICA DE MEMÓRIAS

MONCHIQUE - VICENTINA

Promotores:



Financiamento:



Cofinanciado pela  
União Europeia

## CLUSTER CRIATIVO Monchique Fábrica de Memórias

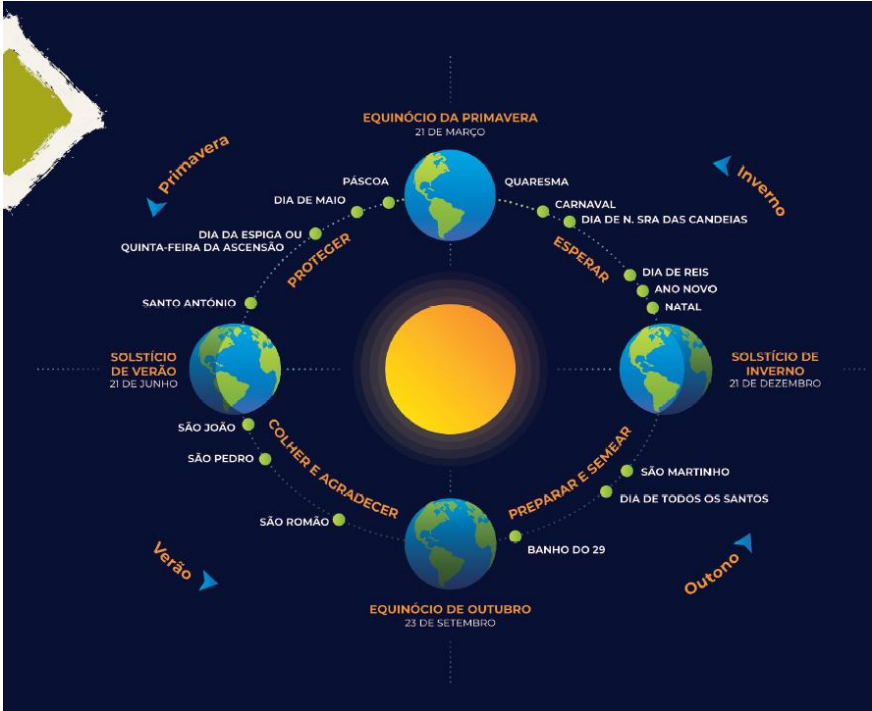
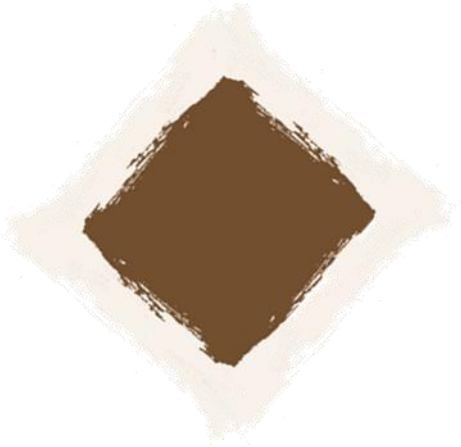
- Promove a inclusão, a coesão social e o envolvimento da comunidade através do património cultural (material e imaterial)

### PRINCIPAIS AÇÕES:

- Inventário Participativo do Património;
- Oficinas de saberes;
- Escolas oficina património;
- Edição da revista «Fábrica de Memórias».



# Revista «Fábrica de Memórias»



# CONTEÚDOS

Editorial	09
Sendo roubado não aparece: conto de Eduardo Duarte	10
Festividades de verão	16
Quinta-feira da Ascensão: significados e rituais	18
Festa de São Romão	22
Um apontamento histórico	22
Uma festa que atravessa gerações e une a comunidade	24
Na atualidade: exemplos de fé, devoção e amor à terra	28
Património edificado	32
Fontes e chafarizes: uma história sobre o abastecimento de água em Monchique	34
Fontes e fontanários de Monchique	37
Águas que curam: uma memória das Fontes Santas de Alferce	40
A Fonte Santa da Fornalha	42
Fonte da Malhada Quente	47
Agricultura & saberes rurais	50
Cultura de verão: a «arrenca» da batata	52
Sistemas de rega tradicional	56
A batata: simplicidade que alimenta gerações	58
O que se come no verão?	59
Casas com história	60
A Charrete: de mercearia a restaurante	62
Onde o tempo se media ao quilo: memórias de uma mercearia	66
Na origem: a toponímia	70
Barranco dos Pisões	72

Personalidades & comunidade	74
José de Sousa Costa: o médico das Caldas	76
José Pires: viagem entre mundos	81
Centro de Dia de Marmelete	86
Grumpy Mamas: uma varanda sobre Monchique	88
Oralidades	92
Tradição oral e património imaterial	94
Salvaguardar a palavra, valorizar as pessoas	97
Juventude Criativa	103
Beatriz Costa: desporto e associativismo para criar oportunidades	104
Arte inspirada em Monchique	106
Interpretação do património pelo olhar dos mais novos	108
Caminhada cultural - Caldas de Monchique	109
Natureza & Ambiente	110
Adelfeiras de Monchique: as últimas relíquias da Laurissilva Continental	112
A Serra de Monchique: um refúgio climático no Algarve	113
O que é a adelfeira?	114
Uma planta ameaçada	116
Património natural, científico e cultural	116
O projeto LIFE RELICT: conservar o passado para proteger o futuro	117
Curiosidades	118
Canção flor da adelfa (OCDM)	119
Para memória futura	120
Referências Bibliográficas	124



1. **Município**  
 2. **Município**  
 3. **Freguesia**  
 4. **Freguesia**  
 5. **Freguesia**  
 6. **Paróquia**  
 7. **Paróquia**  
 8. **Paróquia**  
 9. **Paróquia**  
 10. **Paróquia**

Todavia, a evolução tecnológica levou-o a procurar novos métodos de trabalho:

«antigamente a gente lavrava com uma charrua e um macho ou uma mula, mas depois como as coisas foram evoluindo, compramos uma multicultivadora. Hoje também já tenho uma máquina de plantar, que é para não andar com as costas dobradas».



José Antero trabalhando na horta

Naqueles anos mais recuados, os dias de José Antero começavam mal nasciam os primeiros raios de sol, quando saía para ajudar o pai na azáfama das várias tarefas agrícolas. O trabalho era árduo, realizava-se «de sol a sol», não haviam meios de transporte adequados e todo o processo era manual, tal como o próprio recorda, sem, porventura, se deixar dominar pela saudade:

«antigamente usava-se a regar tudo à enxada e eu lembra-me bem de carregar batatas às costas; à noite arrancava com o meu pai e depois no outro dia de madrugada íamos acabar de «arrencar» e vinha com uma canastrinha às costas, chegava aqui despejava e depois íamos para baixo e ia buscar outra, levávamos dias assim (...)».

Atualmente, a sua rotina não é muito diferente. Acorda ao romper da aurora e passa grande parte do seu dia nos terrenos que herdou da família e que mantém com dedicação e entrega. Não trabalha sozinho e conta com a preciosa ajuda da sua esposa, Célia, que o auxilia na limpeza dos terrenos e na recolha de alguns excedentes agrícolas. A meio de outubro já saltam à vista as exuberantes folhas de couves toscanas e os canteiros são dominados pelo verde de todo o género de legumes que aguardam o momento certo para serem recolhidos, como brócolos, cebolinho, rúcula, salsa e coentros. Prepara-se o terreno para receber a sementeira da fava e da ervilha e começa a recolha das várias espécies de abóboras, a que se juntam também os últimos tomates e pepinos, que a chuva que teima em não chegar e os dias quentes que ainda se fazem sentir em pleno outono, lhes ocupam os fins de semana.



José Antero recorda o seu «triciclo de três rodas»

Os mercados entraram na sua vida ainda jovem, quando começou a ir sozinho e com apenas 14 anos para Portimão, para pôr à venda os produtos da terra no mercado semanal daquela cidade, aos sábados de manhã. Se nos primeiros anos pagava «o frete do transporte» a um senhor da Fola que o transportava até à cidade vizinha, aos 16 anos passou a deslocar-se no

«triciclo de três rodas»

que o pai lhe comprara, quando tirou a carta de condução, - e que ainda hoje preserva no seu armazém com carinho e emoção.

«O São Romão fica ao centro, depois mete-se umas esponjas verdes e húmidas e uma rede por cima, que é atada com umas cordinhas e depois é tudo revestido com a verdura. A flor que melhor a gente trabalha e depois é melhor se segura na esponja é o cravo, mas também já temos utilizado a gerbera e este ano, excepcionalmente, tivemos de usar os antúrios. A flor de São Romão tem de ser sempre em tons de vermelho, que é a cor dele, uma vez que foi mártir», explica Angelina Martins enquanto dá instruções e coordena a decoração. «É muita mão de obra», acrescenta referindo ainda que só no dia seguinte, geralmente ao nascer do sol, é que se colocam as flores no andor, visto que é «quando ainda não está muito calor».

Na mesma noite, Rita Martins, de 33 anos, não tinha mãos a medir para dar resposta às vendas da quermesse, instalada mesmo em frente ao edifício da Junta de Freguesia. Atualmente a residir e a trabalhar no distrito de Lisboa, Rita mantém uma forte ligação à terra e todos os anos regressa ao Alferce no mês de agosto para colaborar na organização desta festa.

Mesmo atarefada, fez uma pequena pausa para se juntar a nós nesta conversa, recordando que «quando era pequena, ficava maluca com a quermesse,

e quando me deixaram ir lá para dentro vender, foi uma alegria para mim».

Tinha quinze anos quando isso aconteceu e, desde então, começou a passar todos os verões na sacristia a preparar a quermesse com a vizinha Angelina». Hoje, considera-se menos participativa, pois já não frequenta tanto a missa, mas mesmo sem saber explicar, o São Romão continua a ser especial e a ter «esta coisa que sempre gostei muito». Talvez este sentimento seja fruto da memória de infância de estrear sempre «uma roupinha especial neste dia», mas também pela influência que a sua vizinha Angelina, em quem reconhece que se não fosse ela «não havia São Romão há pelo menos vinte anos».



Rita Martins (fotografia em cima) e Joana Dias (fotografia em baixo) na quermesse da festa



Domingo, 3 de agosto de 2025. Ultimam-se os preparativos para o dia gordo da festa e, aos poucos, vão chegando os primeiros fiéis, que aguardam, pacientemente, pelo início da festa no largo fronteiro ao palco, onde o acordeonista se certifica que está tudo em conformidade. Na quermesse, ao lado de Rita Martins, encontra-se Joana Dimas, de 14 anos, natural do Alferce, que, tal como a colega, não esconde as suas raízes. Com orgulho em «pertencer às tradições da freguesia e ajudar nas atividades do Alferce», conta-nos que se estreou nesta função com 11 anos, por iniciativa própria, mas também por influência da família. Mesmo com o desejo de seguir uma profissão na área da saúde e com possíveis oportunidades de trabalho noutras regiões, Joana vê-se a voltar ao Alferce e a continuar a viver na localidade.

Com o aproximar da hora marcada para o começo da eucaristia, dirigem-se para a igreja os fiéis que vão ocupando os seus lugares e ultimam-se os preceitos litúrgicos. Após a missa, já no exterior, todos aguardam pela saída da imagem do padroeiro, enquanto a Banda Filarmónica de Portimão dá os retoques finais na afinação dos instrumentos. À frente, três homens envergando opas vermelhas carregam as alfaias litúrgicas correspondentes: a cruz processional, ao centro, e as lanternas processionais, nas alas, atrás das quais se organiza a fila dos participantes. Ao centro, também de vermelho, seguem-se dois homens carregando as bandeiras consagradas ao São Romão. Finalmente, também ao centro, quatro homens com as mesmas vestes, carregam, aos ombros, o andor de São Romão. Na retaguarda, a banda filarmónica acompanha todo o cortejo, marcando o ritmo solene e orientando os passos dos participantes.



Procissão em honra ao São Romão

Concluída a procissão e recolhida a imagem do padroeiro à igreja, encerra-se a dimensão religiosa da celebração. O largo volta a encher-se de música e vida; a solenidade dá lugar ao convívio, e a festa devolve à comunidade a sua alegria mais profana e vibrante. Neste cruzamento de fé e tradição, reside um património que importa proteger, pois é nele que encontramos as raízes que nos une e a memória que nos define.



Programação musical da festa





# Monchique Fábrica de Memórias

@MonchiqueFábricaDeMemórias • 1 subscritor • 39 vídeos

Cluster Criativo - Monchique Fábrica de Memórias ...mais

[Facebook](#) e mais 1 link

**Subscrever**

<https://www.youtube.com/watch?v=dQZ-SH7ID8o>



**Obrigada pela atenção!**