DIRECTOR
Eng. Armindo Jacinto
Presidente da Câmara
EQUIPA TÉCNICA / STAFF
Divisão de Educação,
Acção Social, Cultura, Turismo,
Desporto e Tempos Livres
(DEASCTDTL)
COLABORAÇÃO / COLLABORATION
CMCD | IDN
AGRADECIMENTOS /
ACKNOWLEDGEMENTS
António Lisboa
Dalila Dias - Aldeias Históricas
de Portugal
Gonçalo Villaverde
Paulo Barata
Vítor Mascarenhas
PROJECTO E DIRECÇÃO DE ARTE /
ART DIRECTION AND DESIGN
Silvadesigners
EDITOR
Luís Pedro Cabral
COORDENAÇÃO / COORDINATOR
Paulo Longo
TEXTOS / TEXTS
Andreia Cruz (roteiro / guide)
Equipa do CCR
Luís Pedro Cabral
Paulo Longo
Tito Lopes
FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY
Valter Vinagre
Filipe Carreto
Gonçalo Villaverde
FOTOGRAFIA DE CAPA /
COVER PHOTO
Valter Vinagre
ILUSTRAÇÃO / ILLUSTRATION
Bernardo Carvalho/ Planeta
Tangerina
Catarina Sobral
Marta Monteiro
COPY-DESK
Helena Soares
TRADUÇÃO / TRANSLATION
KennisTranslations
(Geoffrey Chan, Maisie Fitzpatrick)
PREPRESS E IMPRESSÃO / PREPRESS
AND PRINTING
Sersilito Empresa Gráfica, Lda.
TIRAGEM / PRINT RUN
12 000 exemplares / copies
Periodicidade anual / anual
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

www.cm-idanhanova.pt

Índice
Contents

02 *Editorial*
04 CCCXXVI-L
12 Quinta do Burrinho de Baixo
24 Ser local / Comer local
Be local eat local
36 Maria Leonor Carvalhão Buescu
40 Aleluia street view
52 Multiplicidades criativas
Hives of creativity
60 A parte pelo todo / O todo pela parte One for all / And all for one
74 Aida Rechena
86 Lagartas Caterpillar
92 A identidade do vírus Virus identity
110 Arrebita
124-152 *Guia* *Guide*
124 *Essenciais* *Essentials*
126 *Artesãos* *Artisans*
129 *Restaurantes* *Restaurants*
135 *Alojamento* *Accomodation*
143 *Turismo de natureza e caça*
Nature tourism and hunting
145 *Associações culturais e recreativas*
Cultural and recreational associations
149 *Informações úteis* *Useful information*
152 *Edições* *Editions*

A nova realidade

Eng. Armindo Moreira Palma Jacinto
Presidente da Câmara

A pandemia que vivemos é um desafio imenso para todo o mundo. Por isso, Idanha-a-Nova encara o momento com o sentido colectivo de responsabilidade e solidariedade que os tempos exigem.

O conhecimento que o mundo científico vai desenvolvendo mostra-nos que no pós-pandemia muito terá de ser diferente. Teremos de encontrar as melhores soluções para esta nova realidade, o denominado "novo normal".

Algumas das questões que a pandemia de Covid-19 colocou na agenda mundial integram há vários anos a estratégia de desenvolvimento de Idanha: a sustentabilidade alimentar – associada ao modo de produção biológico –, os circuitos curtos de comercialização e a economia circular, a coesão social e territorial, a criatividade e a inovação como pilares do desenvolvimento sustentado.

Num ano atípico, o concelho de Idanha-a-Nova continua a trilhar o seu caminho. Comemoramos cinco anos de Cidade Criativa da UNESCO, na área da Música. Assinalamos os 20 anos da presença de Idanha-a-Velha e Monsanto na rede das Aldeias Históricas de Portugal. Trouxemos até ao concelho um evento gastronómico inovador, desenhado para estes tempos, o Arrebita Idanha Bio, que acabaria por ganhar o Grande Prémio de Gastronomia de 2020, atribuído pela Academia Portuguesa de Gastronomia.

A coragem de ousar faz parte do nosso ADN. As vitórias que vamos conseguindo pertencem a todos os que, orgulhosamente, fazem de Idanha-a-Nova um concelho de qualidade de vida, de inovação e de criatividade.

À semelhança de todo o Interior de Portugal, Idanha-a-Nova perdeu, desde 1950, cerca de 70% da população. Este ano tivemos, porém, a boa notícia há muito aguardada: os fluxos migratórios são finalmente positivos, ou seja, hoje há mais pessoas a chegar do que a sair do nosso concelho.

É mais uma conquista que nos traz confiança e optimismo. Sigamos, então, ao ritmo do adufe e de rosto voltado para o futuro.

The New Reality

Eng. Armindo Moreira Palma Jacinto
Mayor

The pandemic we are experiencing is a huge challenge for the entire world and Idanha-a-Nova is facing this moment with the collective sense of responsibility and solidarity demanded by the times.

The knowledge being developed by the scientific community shows us that many things will have to change after the pandemic. We will have to find the best solutions for this new reality, the so-called 'new normal'.

Some of the issues that the Covid-19 pandemic has put on the global agenda have been part of Idanha's development strategy for several years: sustainable food systems associated with organic production, short distribution channels and a circular economy, social and territorial cohesion, creativity and innovation as pillars of sustainable development.

In an unusual year, the municipality of Idanha-a-Nova continues to forge ahead on its path. We are celebrating 5 years as a UNESCO Creative City in the area of music, and 20 since Idanha-a-Velha and Monsanto were included in the network of Historic Villages of Portugal. We even brought an innovative gastronomic event to the municipality, designed for these times – the Arrebita Idanha Bio – which ended up winning the 2020 Grand Prize from the Portuguese Academy of Gastronomy.

The courage to dare is part of who we are. These victories belong to everybody who takes pride in making Idanha-a-Nova known for its quality of life, innovation and creativity.

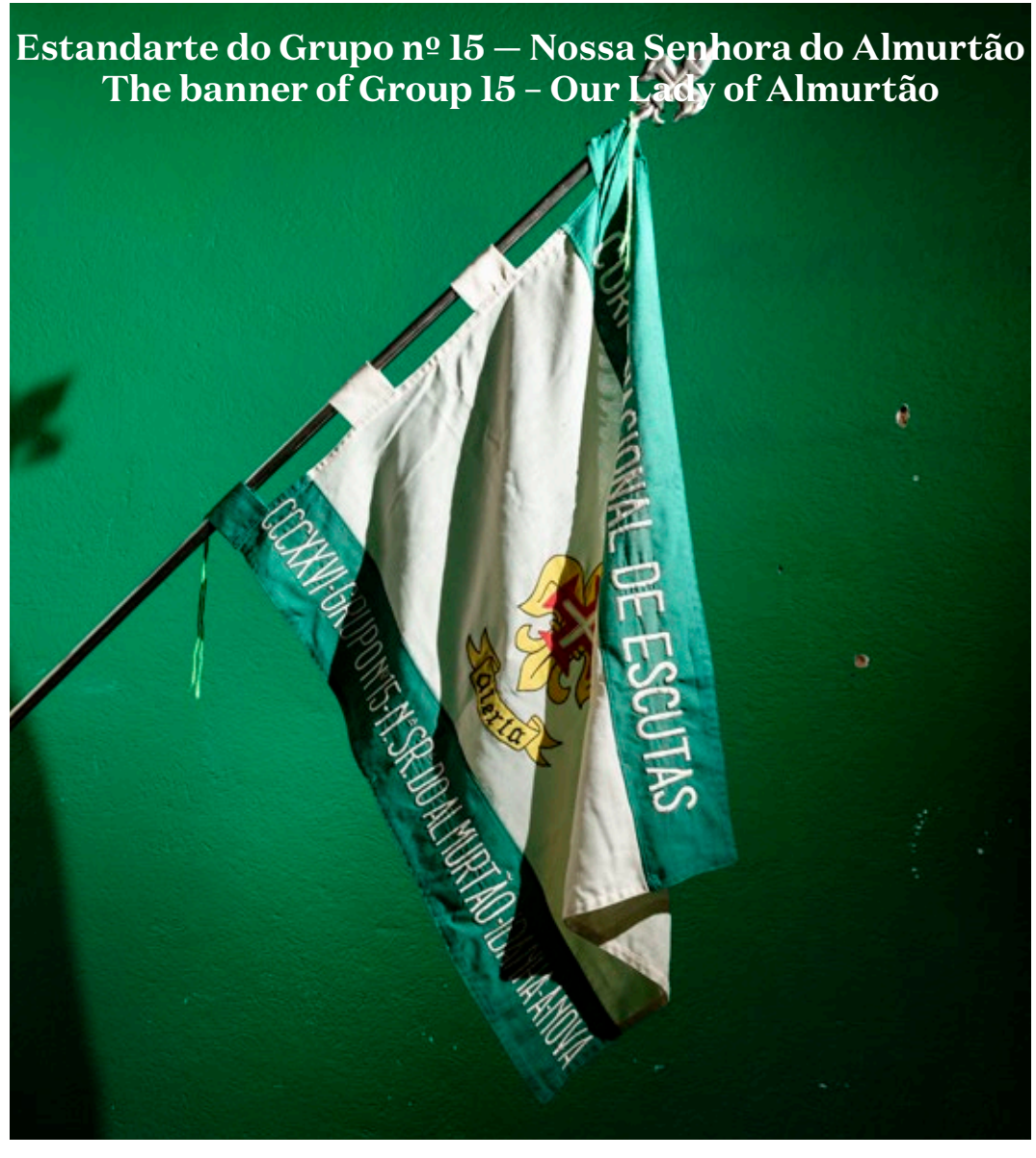
Like virtually everywhere else in the Portuguese interior, Idanha-a-Nova has suffered a loss of approximately 70% of its population since 1950. This year, however, we received the long-awaited news that the net migration rate is finally positive. In other words, more people are now arriving to the municipality than leaving it.

This is yet another achievement which brings us confidence and optimism. And so we follow the rhythm of the adufe tambourine, looking to the future.

CCCXXVI–L

O Centro Nacional de Actividades Escutistas de Idanha é hoje incontornável para os escuteiros portugueses e do mundo. Tem natureza e infra-estruturas ímpares. E, no seu interior, uma capela contemporânea magnífica, de arquitectura premiada, com paisagem em vez de paredes. Deve-se a isto meio século de história dos escuteiros de Idanha-a-Nova, feitos de suor e amor à causa da relação do homem com a sua natureza.
O Agrupamento 326.

texto / text
Luís Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre



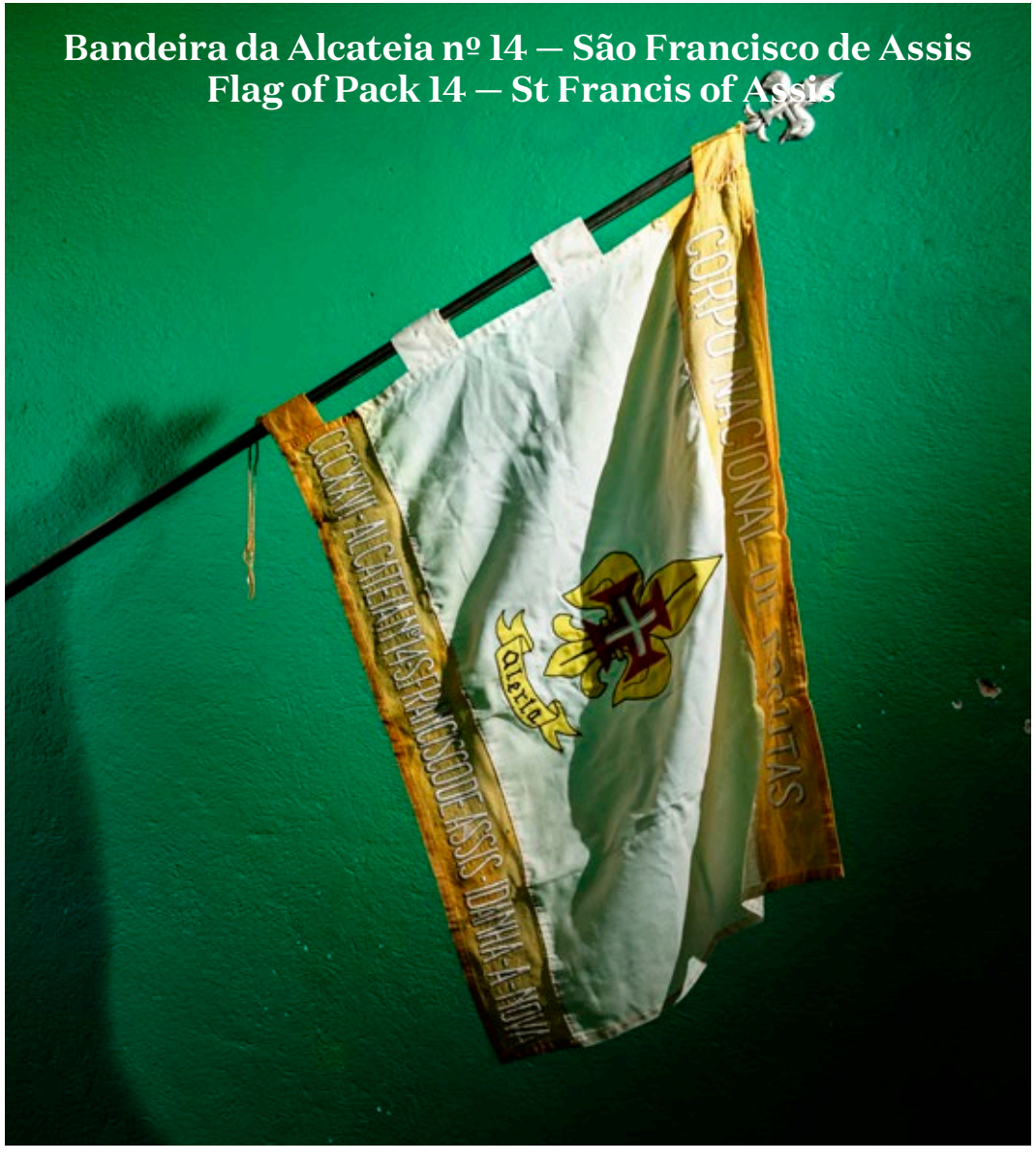
Estandarte do Grupo nº 15 — Nossa Senhora do Almurtão
The banner of Group 15 – Our Lady of Almurtão

Do Conselho Nacional do Corpo Nacional de Escutas (CNE), reunido em Fátima, em Julho de 1970, lê-se na ordem de serviço nº 301: "Com sede em Idanha-a-Nova, tendo como patrono Nuno Álvares, é filiado no CNE o Agrupamento CCCXXVI. Fazem parte deste agrupamento, a Alcateia 14 – São Francisco de Assis –, e o Grupo 15 – Nossa Senhora do Almurtão –, que agora se filiam." Começava assim a longa história do Agrupamento 326, de Idanha-a-Nova.

1º Prémio Patrulha Júnior. Acampamento regional — Quinta da Margalha, Gavião, 1970
Junior patrol 1st prize. Regional camp held at the Quinta da Margalha, Gavião, in 1970, the year that Troop 326 was established

Totem dos Lobitos (Alcateia)
The Cubs' totem (Pack)

António Sousa Lisboa, líder histórico e um dos fundadores dos escuteiros idanhenses, permanece no seu posto, com o mesmo sorriso e a mesma vontade, pois é essa a índole de um escuteiro. O Agrupamento 326 pertence à Diocese de Portalegre e Castelo Branco, cuja região compreende três distritos: Portalegre, Castelo Branco e Santarém. Integra-se, portanto, numa das regiões mais importantes do escutismo português, uma responsabilidade que o CCCXXVI sempre soube representar ao longo da sua história, sendo já uma instituição orgulhosamente cinquentenária, por onde passaram muitas gerações de idanhenses. Um trabalho a todos os títulos meritório, que muito contribuiu para que hoje Idanha-a-Nova seja paragem obrigatória no escutismo mundial. Se a natureza é a natureza da actividade escutista, os cerca de 80 hectares que compõem o Monte do Trigo – onde se situa o Centro Nacional de Actividades



Bandeira da Alcateia nº 14 — São Francisco de Assis
Flag of Pack 14 — St Francis of Assis

Sapatilhas com mais de 100 quilómetros cumpridos em raid — Acampamento Margaridas
Trainers that covered over 100 kilometres in raid contests at the Acampamento Margaridas.

Escutistas (CNAE) de Idanha-a-Nova –, são um enorme pedaço de paraíso, onde nada falta para que ambas se complementem. Não é por acaso que ostenta a chancela de Centro de Escutismo de Excelência. Camaratas, hospital de campo, enfermarias, instalações sanitárias, um anfiteatro ao ar livre com capacidade para 25 mil pessoas, um heliporto. E uma capela belíssima, premiada com o Architizer A+ Award, na categoria Cultura – Edifícios Religiosos e Memoriais. Para

além de receber acampamentos nacionais, os encontros internacionais em Idanha são já uma referência. Em 2012, acolheu 17 mil escuteiros de todo o mundo. Em 2017, o maior acampamento de sempre: mais de 22 mil escuteiros que por Idanha espalharam a sua alegria e as suas sinergias com o território. Nesse Verão foi inaugurada a Capela de Nossa Senhora de Fátima – que é já um ex-líbris do CNAE, assim como do concelho – com projecto dos arquitectos Pedro Ferreira

Grande prémio Acampamento Margaridas – Campo dos Pioneiros, conquistado pela equipa Camões (vencedores em 2014, 2015 e 2016)
The Grand Prix at the Acampamento Margaridas – Campo dos Pioneiros, won by the Camões team (champions in 2014, 2015 and 2016)

e Helena Vieira, do ateliê Plano Humano. Nos 50 anos da sua existência, o Agrupamento 326 soube sempre honrar a história que construiu, consolidando o seu prestígio aquém e além-fronteiras. Honras, distinções e louvores são muitos, mas as memórias de um escuteiro são quase sempre incontáveis. Talvez pela mesma razão que, sendo uma vez escuteiro, se é escuteiro para sempre. Não é uma farda. É pele.

CCCXXVI – L

The National Centre for Scouting Activities in Idanha is now a key location for scouting in Portugal and all over the world. It is unique by virtue of its very nature and exceptional infrastructure. Within the complex lies a magnificent contemporary chapel with a prize-winning architectural design, in which the landscape takes the place of the walls. The site is the result of half a century of scouting in Idanha-a-Nova, borne of sweat and toil and a passionate concern for man's relationship with nature. This is the work of Troop 326.

Order of service no. 301 of the National Assembly of National Boy Scouts (CNE), which convened in July 1970 in Fatima, reads as follows: "Troop CCCXXVI is based in Idanha-a-Nova, has Nuno Álvares as its patron and is affiliated with the CNE. Pack 14 – St Francis of Assisi – and Group 15 – Our Lady of Almurtão – are now part of this troop." Thus began the long history of Troop 326 in Idanha-a-Nova. António Sousa Lisboa, one of its original founders and a longstanding scout leader in Idanha, remains in his post, with all the cheerfulness and resolve that people associate with scouts.

Troop 326 belongs to the Diocese of Portalegre and Castelo Branco, a region comprising three districts: Portalegre, Castelo Branco and Santarém. This is one of the foremost scouting regions in Portugal, a pedigree of which Troop CCCXXVI has been mindful throughout its history. As an institution, it can look back on the last fifty years with pride, as it has seen many of Idanha's young people pass through its ranks. Many locals have made colossal contributions towards running it and have thus played a huge part in ensuring that Idanha-a-Nova is now a key location in world scouting today.

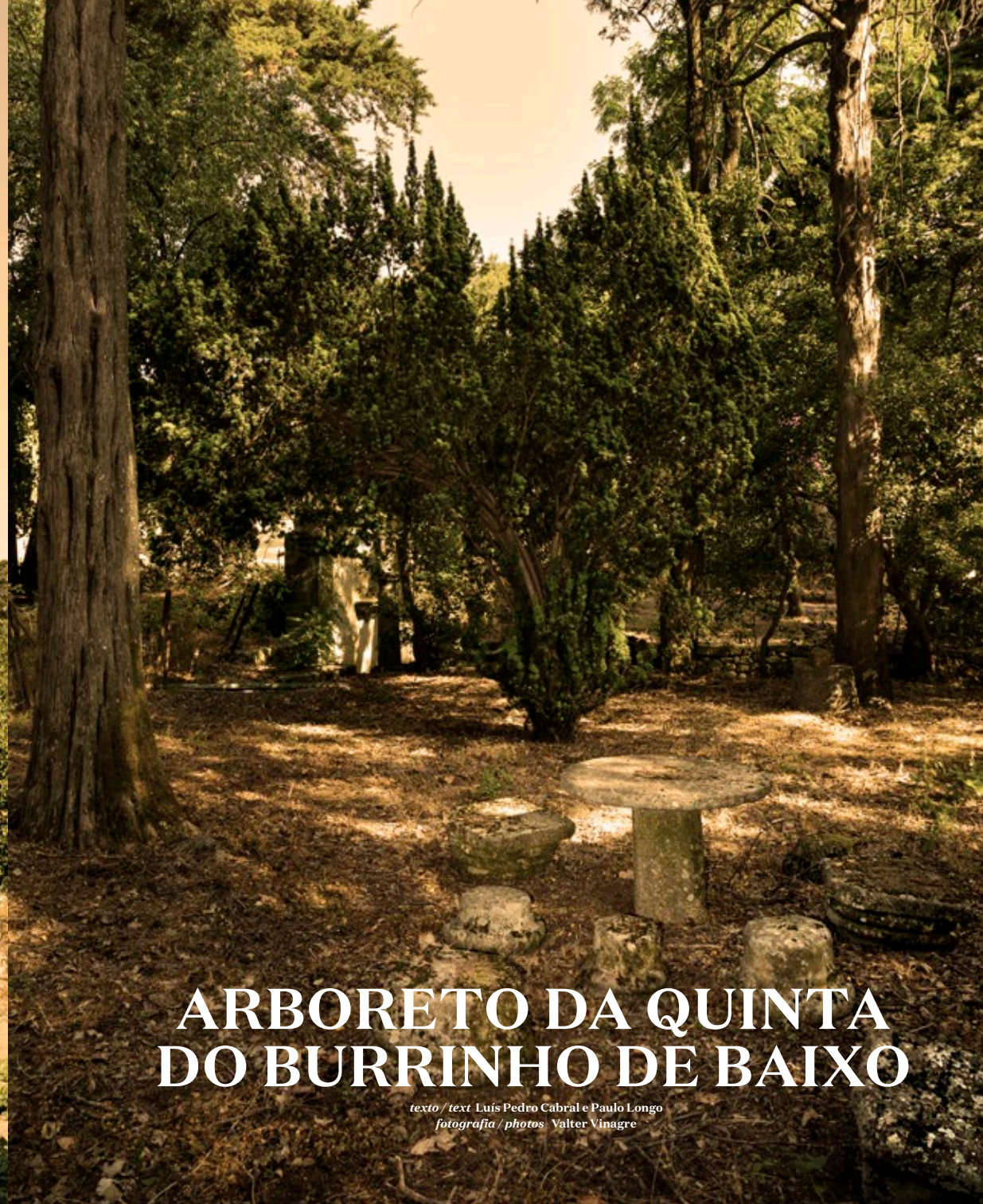
Today, scouting is all about the great outdoors, and the roughly 80 hectares of the Monte do Trigo site, where the National Scouting Centre (CNAE) is located, are a veritable slice of paradise within the Idanha-a-Nova area, with everything that scouts might possibly need to embark on their adventures. It's no mere coincidence that it bears the Seal of Scouting Excellence. It boasts lodgings, a field hospital, sick bays, sanitary facilities, an open-air amphitheatre with capacity for 25,000 people, and a heliport. And then there's the beautiful chapel, which won the Architizer A+ Award in the Culture, in the Religious Buildings and Memorials category.

As well as hosting national scout camps, Idanha has also seen its share of international gatherings. In 2012, the centre hosted 17,000 scouts from all over the world. In 2017, it was the venue for the biggest scout camp ever: over 22,000 scouts came to Idanha, spreading joy and forging links with the area. The Chapel of Our Lady of Fatima was inaugurated that same year, and has already become a landmark feature of the CNAE, not to mention the area in general. It was designed by architects Pedro Ferreira and Helena Vieira of the studio Plano Humano.

Over the 50 years of its existence, Troop 326 has always been adept at honouring its history and consolidating its status both within Portugal and further afield. It has picked up all sorts of awards, honours and accolades along the way, but scouting almost invariably bequeaths a wealth of memories, too. After all, once a scout, always a scout. It's not just a uniform; it's part of who you are.

Ao abrigo da aldeia granítica de Monsanto, junto ao lugar da Relva, esconde-se um sublime pedaço de sombra. A Quinta do Burrinho de Baixo é um ecossistema dentro de outro, mistério planeado com mestria ao ínfimo pormenor, onde coexistem a beleza e a razão. Um só organismo, em comunhão de espécies a que o tempo emprestou uma coerência peculiar e sinuosa, fruto de uma sábia pitada de descaso. Desta liberdade fizeram as árvores bom uso.

Cresceram muito, amparando-se entre si, e esbateram limites entre hortas e olivais, para dar lugar a uma paisagem notável. Cedros do Novo e do Velho Mundo, camélias do Oriente, castanheiros da Índia, magnólias perenes, olmos da Virgínia, araucária e sequóia: basta nomear meia dúzia de espécies e passamos pelo mundo inteiro. Nestes tempos em que o invisível se tornou vastidão e o espaço um recanto, a harmonia é um esconderijo de deuses.



ARBORETO DA QUINTA DO BURRINHO DE BAIXO

texto / text Luís Pedro Cabral e Paulo Longo
fotografia / photos Valter Vinagre

Sheltered by the granite village of Monsanto, nearby Relva, is a sublime piece of shadow. The Quinta do Burrinho de Baixo estate is an ecosystem within another, a mystery skilfully planned to the last detail, merging beauty and reason. A single organism shared by species given a peculiar, sinuous coherence by time, the fruit of measured caprice. The trees made good use of this freedom, supporting one another to grow tall, blurring the boundaries between vegetable garden and olive grove,

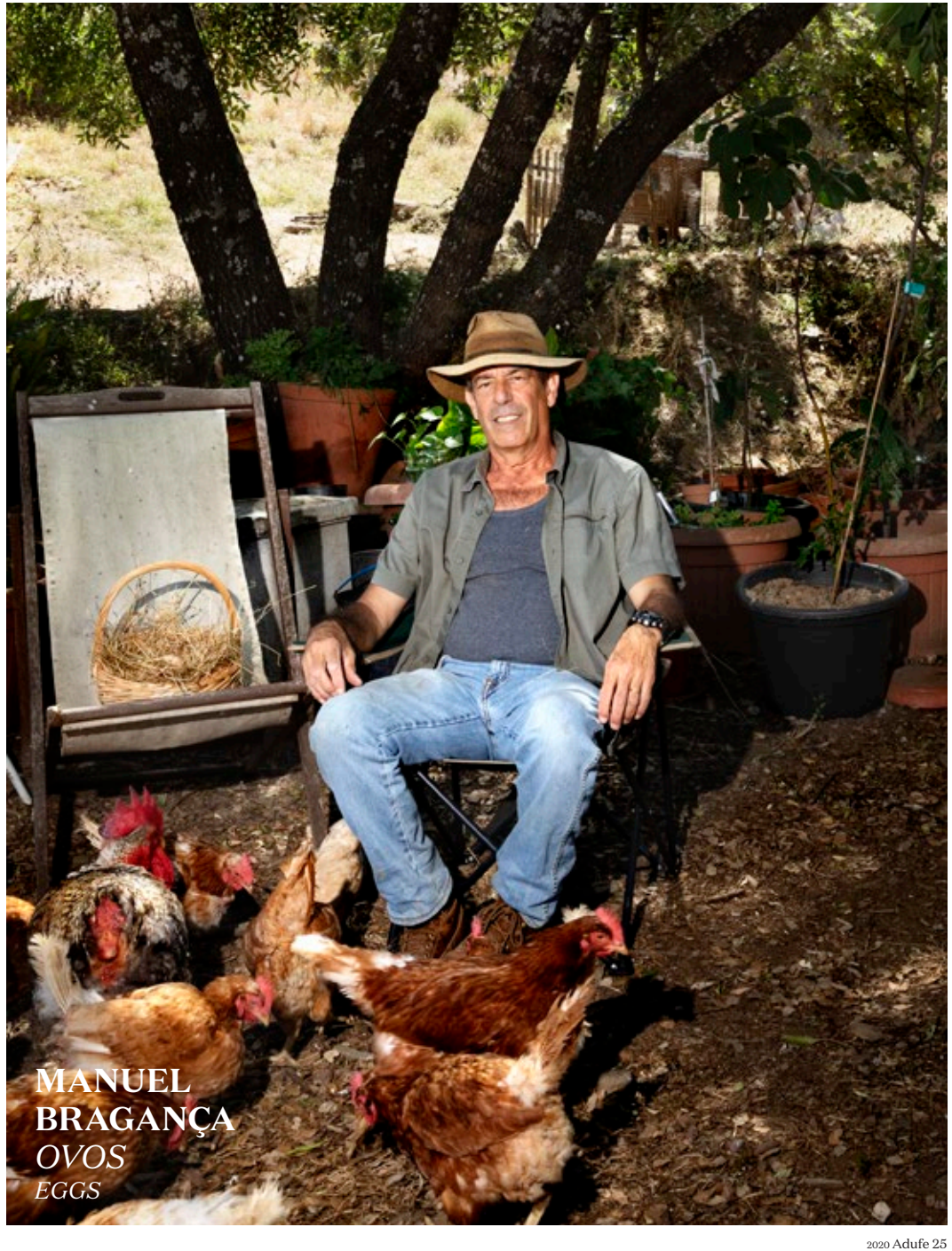
and creating an incredible new landscape. New and old world cedars, camellias from the East, European horse-chestnuts, perennial magnolias, American elms from Virginia, Brazilian pines and Californian redwoods: their names alone take you on a journey around the world. In these times in which the invisible has grown into an immensity and the vastness of space is but a nook of confinement, harmony becomes a hiding place for the gods. Shadow, a compassionate piece of heaven.

Ser local

Produtos locais, de certificação biológica, numa cadeia de desenvolvimento sustentável. Das carnes ao azeite, das bagas goji e dos cogumelos aos ovos, destes à comida caseira em modo take-away, o concelho está bem e recomenda-se. Em plena pandemia, com instabilidades fronteiriças e problemas de circulação de produtos, de Idanha-a-Nova vem uma excelente demontração de auto-suficiência de um território.

comer local

texto / text **Luís Pedro Cabral** *fotografia / photos* **Valter Vinagre**



MANUEL BRAGANÇA
OVOS
EGGS

MARIA DAS DORES PINTO
CARNES
MEAT

DUARTE MATOS
BRAVEFORMULA
BAGAS GOJI
GOJI BERRIES

IGOR GAMEIRO
SILVAPOR
COGUMELOS
MUSHROOMS

JORGE BRÍGIDA
SOCIEDADE AGRÍCOLA DO COUTO DE PENHA GARCIA
AZEITE COUTO DE BAIXO
COUTO DE BAIXO OLIVE OIL

TINA CARTOLA
DOCES E IGUARIAS DE ENCOMENDA
SWEET TREATS AND DELICACIES TO ORDER

RICARDO ARAÚJO
AGRO-PECUÁRIA REAL IDANHA
AZEITE EGITÂNIA
EGITÂNIA OLIVE OIL

Manuel Bragança
Nos arrabaldes de Proença-a-Velha, num pedaço incólume de natureza, fica a exploração de Manuel Bragança, que trocou as voltas a Lisboa para trabalhar a terra e criar galinhas em modo de produção biológica. Cercado por todos os flancos por um bando de quarenta galinhas, encontra-se um homem feliz, reencontrado com os ciclos da natureza, como se ele próprio estivesse em conversão biodinâmica. "Não inventei nada. Faço o que faziam os nossos antepassados." A produção hortícola faz parte do seu projecto de vida, mas "os ovos são a produção principal". Os ovos são certificadamente de excelência.

Maria das Dores Pinto
É perante uma paisagem magnífica, entre Oledo e Proença-a-Velha, com vista para a margem norte da Barragem Marechal Carmona, que encontramos a professora e bibliotecária Maria das Dores Pinto, que tantos idanhenses ensinou, ensinando-nos agora a beleza da ruralidade, no seu estado essencial. Tem 30 cabeças de gado. Conhece todas as vacas pelo nome, assim como "o Zezé, o único macho das redondezas", que tem uma vida de lord bovino. Pelo menos enquanto não houver um angus naquelas paragens. A limousine, raça originária de França, começa a conquistar o seu território nas pastagens de Idanha-a-Nova. Carne de produção biológica, de qualidade superior.

Duarte Matos
Próximo da aldeia de São Miguel d'Acha, Duarte Matos dedica-se à produção biológica de bagas goji, um superalimento que na Ásia tem tradições seculares e que na Europa, assim como em Portugal, está a despontar. Idanha-a-Nova parece ter condições óptimas para a sua produção. "Consigo produzir desde Maio até Dezembro, o que é extraordinário", diz Duarte Matos, que, tal como as suas bagas, está a mudar-se para o concelho. Com o fruto do seu trabalho, já está em fase de comercialização o doce artesanal de goji, em parceria com a Vila Doce, sediada na aldeia de Oledo. Num futuro muito próximo, virão os licores.

Igor Gameiro
Mil metros quadrados, sete toneladas de madeira (carvalho), cogumelos shitake produzidos em modo biológico, no lugar da Senhora da Graça, próximo da vila de Idanha-a-Nova. O shitake é uma espécie de cogumelo nativa do Leste asiático, que no concelho encontra condições favoráveis de produção em ambiente próprio. "Os cogumelos são de grande qualidade e destinam-se maioritariamente ao mercado nacional, mas também para exportação", diz Igor Gameiro, que iniciou este projecto em 2016, encontrando-se agora consolidado e em fase de expansão. A crescer, como cogumelos.

Jorge Brígida
O arraial da herdade do Couto de Baixo, Penha Garcia, renasceu pujante. De uma antiga sala de ordenha se fez um lagar e neste um azeite de grande qualidade. "Podem ter a certeza que o nosso organismo agradece", diz Jorge Brígida, um dos seus responsáveis. O azeite Couto de Baixo é colhido manualmente de olival tradicional, em modo de produção biológico. É extraído a frio. Tem um temperamento único, como se soubesse traduzir o espaço onde se encontra. Na herdade, funciona uma sociedade agropecuária que aposta na produção biológica, em harmonia com uma estratégia de desenvolvimento sustentável.

Tina Cartola
Os seus bolos são variados, assim como os ingredientes, mas há elementos que não podem faltar: as frutas da época, tendo a maçã como rainha. "Todos os meus bolos são o mais naturais possível. Também faço pastéis de legumes, quiches, feitas sem ovos e com natas vegetais (de aveia ou de arroz)." Os produtos vêm todos da sua horta, de produção biológica. "A minha horta é um dos meus amores. Faço muitos pratos vegetarianos, também de encomenda, em que a procura é surpreendentemente alta, talvez por ser ainda rara." Nem só de comida vegetariana se faz a sua cozinha, que viaja de acordo com a sazonalidade e consoante os pedidos específicos que recebe. A sua fama já vai longe. Mas o seu sítio está onde fica o seu coração: Penha Garcia.

Ricardo Araújo
De ancestrais oliveiras se colhe manualmente o mais precioso dos frutos, alma mediterrânica. Extraído a frio, "o que mais distingue o azeite Egitânia é o sabor único das variedades tradicionais que utilizamos: a galega e a cordovil e a bical, ambas de Castelo Branco e a bical de Castelo Branco. São variedades que hoje em dia já não estão a ser muito utilizadas comercialmente, por serem de baixo rendimento e que por isso estão a desaparecer", diz Ricardo Araújo. Este azeite tem por isso um sabor único, capaz de viajar no tempo, "que surpreende quem prova". O projecto iniciou-se em parceria com a Sementes Vivas, mas entretanto evoluiu com autonomia. Azeite biológico virgem extra, de excepção.

BE LOCAL EAT LOCAL
Local, organic produce is an integral part of a sustainable product development chain in this part of the world. From meat to olive oil, goji berries, mushrooms or eggs, and from there to home cooking to take away, the district has plenty of good things to offer. Despite the raging pandemic, uncertainty at the border and issues with food distribution elsewhere, Idanha-a-Nova is a model of self-sufficiency.

Manuel Bragança
On the outskirts of Proença-a-Velha is a pristine little slice of nature where Manuel Bragança goes about his business, having swapped the bright lights of Lisbon for a chance to work the land and rear chickens on an organic farm. With forty chickens thronging around him, he is clearly in his element. He has reacquainted himself with the rhythms of nature, undergoing something of a biodynamic conversion himself in the process. "I haven't invented anything – I'm just doing what our ancestors did." He also grows vegetables as part of his new vocation in life, but "eggs are the main event". And those eggs are certainly superb.

Maria das Dores Pinto
Amid the glorious landscape between Oledo and Proença-a-Velha, with views stretching to the northern shore of the Marechal Carmona dam, we find teacher and librarian Maria das Dores Pinto, who taught so many of Idanha's children. Now she teaches us the beauty of country life, distilled down to its very essence. She has 30 head of cattle and knows each of them by name, plus "Zezé, the only male on the block," who leads a life of lordly dominion. There are no Angus cattle in these parts, after all. The Limousin breed, which originated in France, is starting to carve out its own little territory here, in the pastures of Idanha-a-Nova. The smallholding produces organic meat of superlative quality.

Duarte Matos
At his farm near the village of São Miguel d'Acha, Duarte Matos devotes himself to the organic growing of goji berries, a superfood that dates back centuries in Asia but is just starting to become popular in Portugal. Idanha-a-Nova seems to have ideal conditions for this crop. "I'm able to grow the berries from May right through to December, which is truly remarkable," says Duarte Matos. He and his berries are relative newcomers to the area, but he is already making artisanal goji jam in partnership with Vila Doce, based in the village of Oledo. A range of liqueurs is set to follow in the near future.

Igor Gameiro
Silvapor in Senhora da Graça, near Idanha--a-Nova, cultivates shiitake mushrooms according to organic methods on seven tonnes of oak wood spread across an area of one thousand square metres. Shiitake mushrooms originated in eastern Asia, but this area of Portugal has conditions that are akin to their native environment. "These mushrooms are top quality and mainly grown for the Portuguese market, but we export some, too," says Igor Gameiro, who began this project in 2016, and is now firmly established and starting to expand. Indeed, his enterprise looks set to mushroom.

Jorge Brígida
The Couto de Baixo farmstead in Penha Garcia is a hive of activity once again. A former milking parlour has been transformed into a press producing high-quality olive oil. "It's lovely, healthy stuff," says Jorge Brígida, one of those in charge. Couto de Baixo olive oil is made manually from traditional olive groves, using organic cold extraction methods. It has a unique temperament that responds to the place in which it is stored. A farming collective operates on the estate, focusing on organic production methods that chime with their overarching strategy of sustainable development.

Tina Cartola
Serves up a mouthwatering array of cakes. All sorts of ingredients that go into them, but certain elements that are essential: seasonal fruits, for one, with apple reigning supreme. "I make all of my cakes with as many natural ingredients as possible. I also make vegetable pasties and quiches without eggs, but using creamed vegetables (with oat or rice milk) instead." The produce comes straight from the maker's garden and is packed with organic ingredients. "My garden is one of my great loves. I make a lot of vegetarian dishes, including to order. The demand for these is surprisingly high, perhaps because they're still quite unusual." But her cooking also extends beyond vegetarian dishes and varies according to the season and the specific requests that she receives. Her fame has travelled far and wide, but Penha Garcia is where her heart lies.

Ricardo Araújo
Ancestral olive trees offer up an annual bounty of these most precious fruits, the very essence of the Mediterranean. Extracted cold, "what really sets Egitânia olive oil apart is the unique flavour of the traditional varieties that we use: Galician, and Cordovil and Bical, both from Castelo Branco. These varieties aren't widely used commercially these days, as they offer a low yield, so they're starting to disappear," says Ricardo Araújo. The oil has a unique taste that takes us back in time – "those who taste it are always surprised". The project started off as a partnership with Sementes Vivas, but has since evolved into an independent venture. The end result is an exceptional extra virgin olive oil.

FoodLab

Sediado em Idanha-a-Nova, o laboratório colaborativo FoodLab está na vanguarda dos sistemas circulares da produção agro-alimentar de baixo carbono, através da investigação e teste de sistemas emergentes de intensificação sustentável e da capacitação dos agricultores e educação das comunidades para a adopção desses sistemas.

Based in Idanha-a-Nova, the collaborative laboratory FoodLab is at the forefront of low-emissions food and circular agricultural systems, researching and testing emergent systems of sustainable intensification, training farmers and educating the community as to the adoption of these systems.

Maria Leonor Carvalhão Bu— escu

texto / text **Luís Pedro Cabral** *ilustração / illustration* **Catarina Sobral**

Já devidamente inscrita na sua toponímia, Monsanto viu nascer uma das mais proeminentes e prolíferas estudiosas da historiografia da língua portuguesa. Investigadora, ensaísta, docente.

A amplitude do seu conhecimento da língua, da literatura e da cultura portuguesa equipara-se à vastidão da paisagem ao redor da sua terra natal. Alguém, literalmente, *avant la lettre*.

Maria Leonor de Lemos Viana Carvalhão, filha de professores, nascida a 24 de Junho de 1932, Buescu por via do seu casamento com o professor Victor Buescu, deixou de herança um trabalho incessante, precioso, nas mais diversas áreas do conhecimento clássico, com relevância no século XVI, em particular os estudos camonianos.
O estudo, a investigação, o ensino, estavam no seu código genético, assim como a aldeia que um dia deixou, sem a perder de vista alguma vez, para estudar em Lisboa, onde nasceriam os seus três filhos. Fez o ensino secundário no D. Filipa de Lencastre, ingressando depois na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, na qual se licenciou em Filologia Clássica, com uma dissertação – mais tarde publicada em livro – vinda das profundezas da sua cultura e, pela mesma ordem de razões, do seu coração: *Monsanto – Etnografia e Linguagem*. Entre 1955 e 1970, iniciou o seu magistério, num périplo lectivo em alguns dos mais prestigiados liceus da capital. Em 1971, regressa à Universidade de Lisboa, como professora assistente, com a regência de algumas das disciplinas às quais consagrou grande parte da sua imensa actividade académica: entre mais, a História da Cultura Clássica; História da Cultura Portuguesa; História da Civilização Romana. Em 1978, iniciaria funções de docência na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas (FCSH), da Universidade Nova de Lisboa. A marca que deixou nesta universidade, seu apanágio onde passasse, é indelével. Aqui se doutorou, em 1981, com a defesa da tese *Gramática e Gramáticos Portugueses do Século XVI: Um Discurso Aberto*. Aqui se tornou professora catedrática, em 1991. Nesta universidade, onde também desempenhou funções directivas, lecionou um vasto conjunto de disciplinas. Além de História da Cultura Clássica; História da Língua Portuguesa; Latim; Teoria da Literatura; Literatura Portuguesa Clássica, foi Maria Leonor Carvalhão Buescu quem fundou na FCSH a disciplina de Estudos Camonianos. Nas décadas de 60 e 70, foram da sua lavra muitos dos manuais escolares do ensino secundário. O seu labor, a sua obra, é inesgotável. Morreu em Lisboa, a 28 de Dezembro de 1999. Mas, os livros, tal como as pessoas de grandeza, são de muitas vidas.

As though predestined by its very name (Monsanto comes from mons sanctus, meaning 'sacred mount'), Monsanto was the birthplace of one of the most venerated and prolific scholars of the historiography of the Portuguese language, not to mention an accomplished researcher, essayist and lecturer. The sheer breadth of her knowledge of the Portuguese language and her country's literature and culture was prompted by the vastness of the landscape in which she grew up. She was quite literally *avant la lettre*.

Maria Leonor de Lemos Viana Carvalhão, the daughter of two teachers, was born on 24 June 1932. She changed her surname to Buescu when she married Victor Buescu, also a teacher. Her legacy was her relentless and valuable work in the most diverse reaches of classical erudition, with a particular focus on the 16th century and the study of Camões. Learning, research and teaching were in her very blood, as was the village that she eventually left to attend university in Lisbon, where her three children were born. She attended the D. Filipa de Lencastre secondary school before going on to the Faculty of Humanities at the University of Lisbon, where she gained a degree in Classical Philology.
Her dissertation, which was later published as a book, went right to the heart of her native culture. It was entitled *Monsanto – Etnografia e Linguagem* ('Monsanto: Ethnography and Language'). Her teaching career spanned the period from 1955 to 1970, during which time she taught at some of the most prestigious schools in the capital. In 1971 she returned to the University of Lisbon as an assistant professor, teaching some of the disciplines that had formed the focus of much of her academic endeavours: the history of Classical culture, history of Portuguese culture, and history of Roman civilisation, to name but a few. In 1978 she took up a teaching post at the Faculty of Social and Human Sciences (FCSH) at the Universidade Nova de Lisboa. She made a lasting impression there, and indeed everywhere she went. She received her doctorate there in 1981 for her thesis on 16th-century Portuguese grammar and became a full professor in 1991. Besides her role as a director at the university, Maria Leonor Carvalhão Buescu also lectured on a vast range of disciplines, including the history of Classical culture, the history of the Portuguese language, Latin, literary theory and Classical Portuguese literature. She founded the Camões Studies department at the FCSH and was behind many of the secondary schoolbooks produced in the 1960s and 70s. Her work and efforts were simply boundless. She passed away in Lisbon on 28 December 1999, but her books, like those of all great figures, live on.

INÊS E JOANA PARENTE

ALELUIA STREET VIEW

EM PLENA PANDEMIA, ERA TÃO SABIDO QUANTO CERTO QUE NÃO SE ENCONTRARIA NAS RUAS O RUÍDO OU AS PESSOAS, COMO NORMALMENTE ACONTECE NO SÁBADO DE ALELUIA, QUE ASSINALA O MISTÉRIO DA RESSURREIÇÃO. O CICLO PASCAL TEM NO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA A SUA IDENTIDADE PRÓPRIA E, EM CADA LUGAR, OS SEUS ENRAIZADOS RITOS DE DIFERENCIAÇÃO. SÃO MANDAMENTOS. SÃO FÉ.

texto / text **Luís Pedro Cabral** *fotografias / photos* **Valter Vinagre** *Sábado de Aleluia* **Filipe Carreto**

No Sábado de Aleluia é de regra tocar os chocalhos, bater nas latas, tocar os adufes e, numa versão pós-moderna, soprar os apitos, assinalando as nossas faltas tradicionais, como árbitros numa partida intemporal. Desta vez, pela força das circunstâncias, o contrário aconteceu. Com as pessoas em casa, a Aleluia saiu à rua, indo a elas a tradição.

Foi Inês Parente quem teve a ideia, e quem a dinamizou, mas é justo dizer que esta deve ser partilhada com as suas três irmãs (Joana, Carolina e Maria). Como é que a ideia surgiu? Surgindo do vazio, como as ideias surgem, para preenchê-lo. Um simples evento, no Facebook, num grupo autodenominado "Aleluia em Casa". Assim, com data de 29 de Março: "Olá, como já é do conhecimento de todos, este ano, infelizmente, não irá acontecer a celebração do Sábado de Aleluia, pelo menos na sua forma tradicional. No entanto, poderíamos fazê-lo a partir das nossas casas. A ideia era então que no dia 11 de Abril, pelas 21h00, saíssemos todos às varandas, portas, janelas... onde quisessem... de apitos, chocalhos, tachos, coisas que façam barulho, para então podermos desta forma celebrar. Desafio todos os idanhenses, quer estejam cá ou espalhados pelo mundo fora, a participar." Dixit.

Desafio aceite. A partir deste momento, a ideia voou com asas próprias. "Começaram a surgir milhares de mensagens no Facebook, percebemos que a aceitação das pessoas foi imediata", conta Joana Parente. Com a maioria das pessoas já num longo confinamento, foi no espaço virtual que tomou forma um evento com tanto de simples, quanto de extraordinário. Por todas as razões e mais alguma, seria Inês a tomar conta da dinâmica do projecto: "Ela é uma relações públicas natural, é escuteira, tem um movimento de protecção dos animais – o MUDA (Movimento de União e Defesa Animal) –, portanto, tem um networking vasto. O que divulgou rapidamente o evento", acrescenta a irmã. As forças vivas de Idanha-a-Nova, a começar pelo padre Adelino Lourenço, que abençoou a iniciativa, não deixaram que a ideia se confinasse. "O João Abrantes (director artístico da Filarmónica Idanhense) aderiu logo a esta iniciativa. Aliás, foi dele a ideia de percorrer as ruas. Também o Vítor Mascarenhas (presidente da Junta de Freguesia da União de Freguesias de Idanha-a-Nova e Alcafozes) se prontificou a ajudar, disponibilizando a carrinha, tornando possível levar a festa e a música pelas ruas de Idanha", recorda Inês. A organização foi muito complicada? "Nada. Foi maravilhoso ver o entusiasmo e o apoio que as pessoas deram à iniciativa, tornando-a possível. Para mim, o mais complicado foi estar dentro da carrinha a ouvir a música durante duas horas e meia", diz Inês, sorrindo. Já conhece a música de trás para a frente? "Desde criança, como todos os idanhenses. É das primeiras coisas que se ensina aos miúdos." A iniciativa, rapidamente ganhou projecção, regional e nacional, já que foi acompanhada pela Beira Baixa TV e pela SIC. Mas o fundamental foi isto: Idanha teve o seu Sábado de Aleluia. E, mais uma vez, se cumpriu a tradição. Da rua para casa.

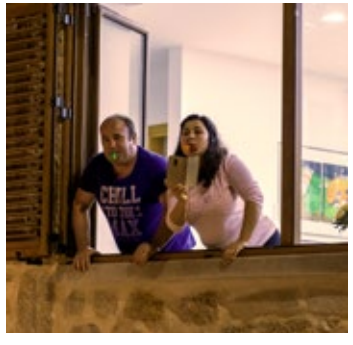
HOLY SATURDAY ON THE STREETS

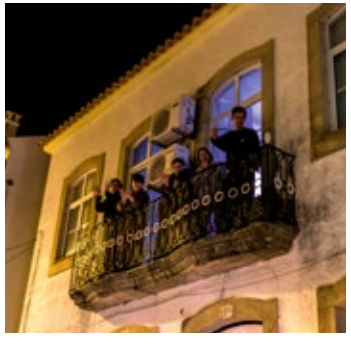
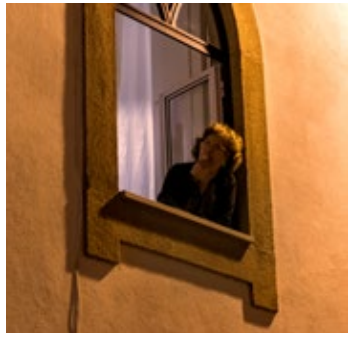
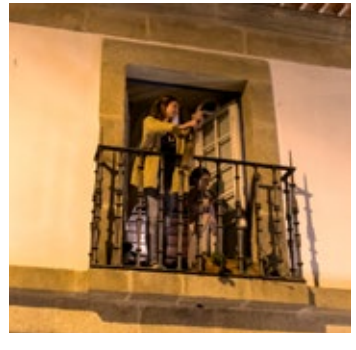
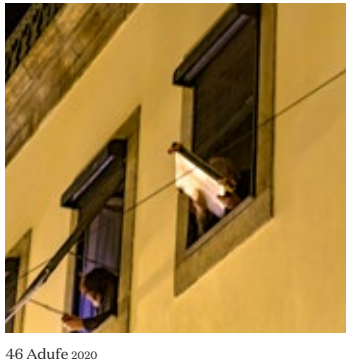
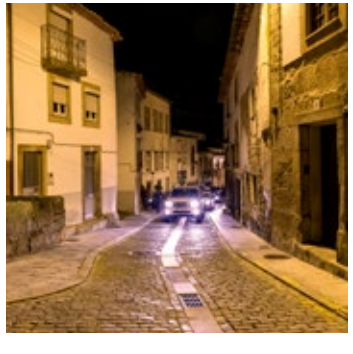
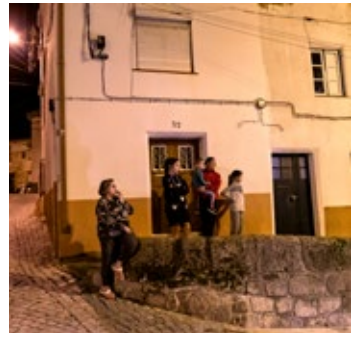
As the pandemic raged, we became used to the streets being silent and deserted, and we had no reason to believe that this state of affairs would not continue into Holy Saturday, which marks the start of the mystery of the Resurrection. The paschal cycle has an identity of its very own in the municipality of Idanha-a-Nova, with different rituals inherent to each individual place. These are commandments passed down through the ages, the very essence of lived faith. On Holy Saturday people customarily shake rattles, bang on tins, play adufes and, in a post-modern twist, blow whistles, in a symbolic lamentation of our shortcomings, like referees in an ongoing match. This time, circumstances dictated that the opposite would happen. With people stuck at home, Holy Saturday came out onto the street, and the tradition came to them.

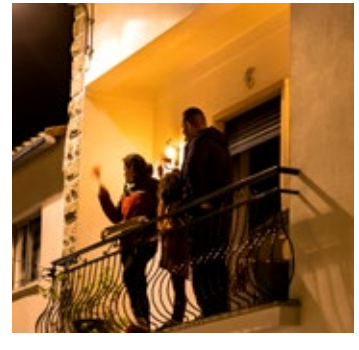
Inês Parente came up with the idea and was the driving force behind it, but it would be fair to say that her three sisters – Joana, Carolina and Maria – also share the credit. The idea came to her out of the blue, as ideas do, and she simply filled in the detail. She created an event on Facebook, in a group called "Holy Saturday at home". On 29 March she issued the following message: "Hello everyone. As you'll all be aware, unfortunately this year we won't be able to celebrate Holy Saturday, at least in its traditional form. However, we can still do it from our homes. The idea is that on 11 April at around 9 pm, we all come to our verandas, doorways, windows, wherever you want, with whistles, rattles, pots or anything that makes noise, and celebrate it like that. I challenge all the people of Idanha, here or wherever they are in the world, to take part." She had spoken.

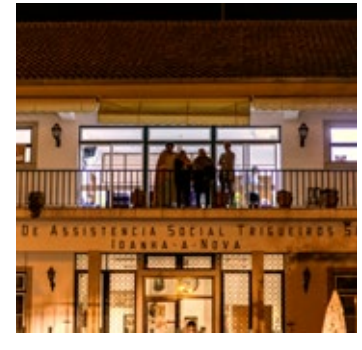
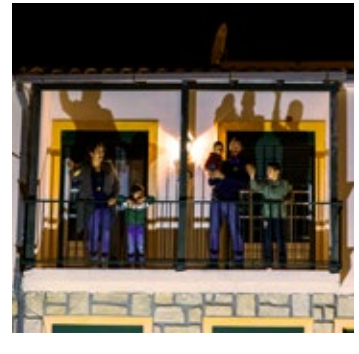
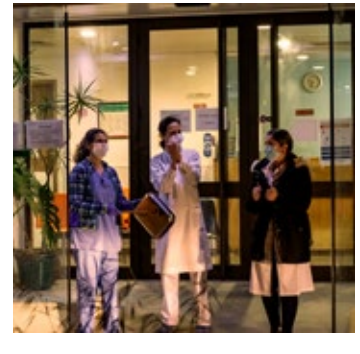
Challenge accepted. From that moment, the idea took flight. "The post attracted thousands of responses on Facebook, and we realised that people were instantly on board," recalls Joana Parente. Most people had already been confined to their houses for a long time by this stage, yet the event that now began to take shape within the virtual space was extraordinary, for all its simplicity. For various reasons, Inês managed the organisation of the event: "She's a natural at PR, she's a girl scout and she runs her own movement for the protection of animals (MUDA), so she has a vast network of contacts. That meant that news of the event spread quickly," adds her sister. The leading lights of Idanha-a-Nova, including Fr. Adelino Lourenço, who gave his blessing to the initiative, didn't pose any obstacles. "Before long, João Abrantes [Artistic Director of the Idanha Philharmonic] had endorsed the event. In fact, it was his idea for us to walk through the streets. Vítor Mascarenhas [President of the Municipal Union of Parish Councils of Idanha-a-Nova and Alcafozes] pledged his support and allowed the organisers to use his pick-up trick, so that we could take the music and festivities through Idanha's streets," says Inês. Was it very complicated to organise? "Not at all. It was wonderful to see the enthusiasm and support that people gave to the initiative, which made it all possible. For my part, the trickiest thing was being in the truck and having to listen to the music for two-and-a-half hours," says Inês with a smile. Does she now know the music off by heart? "I have done since I was tiny, like everyone from Idanha. It's one of the first things they teach you as a child."

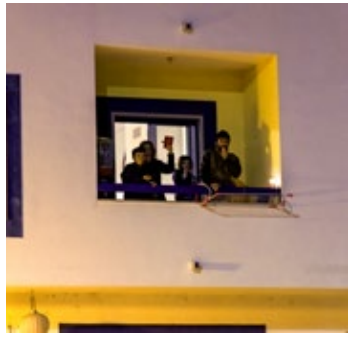
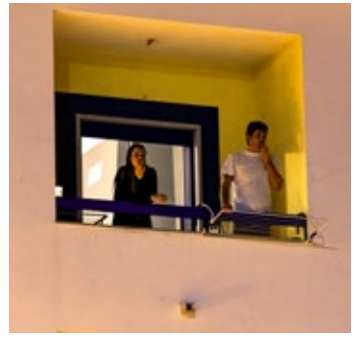
The initiative soon attracted attention, both regionally and nationally, as it was covered by Beira Baixa TV and SIC. But the crucial thing was that Idanha had its Holy Saturday. The tradition had been fulfilled once again, this time travelling through the streets to people's homes.

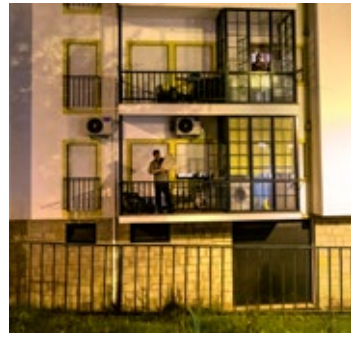
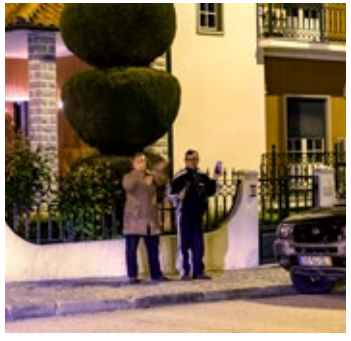

CHILL

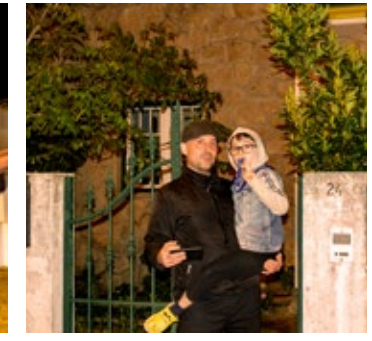









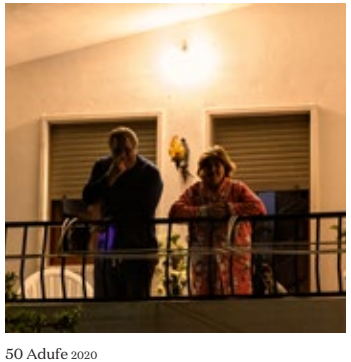

DE ASSISTENCIA SOCIAL TRIGUEIROS
IDANHA-A-NOVA



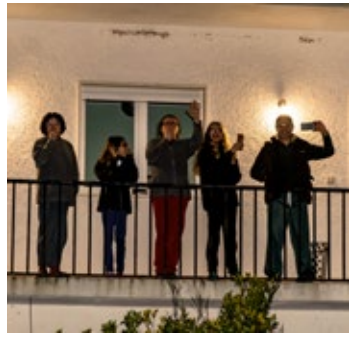



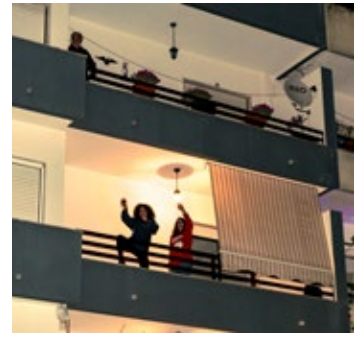



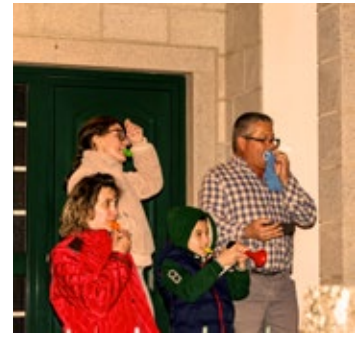


LA OUTI









MULTIPLI-CIDADES CRIATIVAS

texto / text
Luís Pedro Cabral
ilustração / illustration
Marta Monteiro

As sete cidades portuguesas que integram a Rede de Cidades Criativas da UNESCO demonstraram a sua criatividade criando a sua própria rede. Um organismo ágil, interactivo, com autonomia e governança próprias, desenvolvendo regionalmente os objectivos internacionais da rede-mãe: a criatividade e as indústrias criativas enquanto factor de desenvolvimento sustentável e de coesão social. A cultura, no seu exacto lugar. Sete são as cidades portuguesas na Rede de Cidades Criativas da UNESCO, 180 são as cidades que a integram, 72 os países. Foi na vila de Idanha-a-Nova que este percurso de cidade criativa da UNESCO começou a ser traçado, na incontornável área da Música. Talvez por uma questão de coerência, já que o concelho de Idanha é, de diferentes formas, um território UNESCO. No mesmo ano (2015), seguiu-se Óbidos, na área da Literatura. Em 2017, o lote de cidades criativas portuguesas ganhou impulso, com a integração de Amarante, na Música; Barcelos, no Artesanato e Artes Populares; e Braga, nas Artes Digitais. Recentemente a bordo estão as cidades de Caldas da Rainha, no

domínio do Artesanato e Artes Populares, e Leiria, na área da Música. Enquanto o leque não se expande, são estas as cidades que dinamizam a Rede Portuguesa das Cidades Criativas da UNESCO. Esse, aliás, é um dos seus objectivos programáticos: estimular outras cidades a traçar esta estratégia de sustentabilidade, assente na cultura e no desenvolvimento das indústrias criativas, como vector elementar. Pela sua natureza, esta rede nacional de cidades criativas aprofunda diálogos entre os diversos domínios criativos que cada uma representa, gerando outros. O que se pretende com a Rede Portuguesa de Cidades Criativas da UNESCO é precisamente o efeito gerador que há na criatividade. O alargamento desta rede significará o crescimento das estratégias de sustentabilidade que estão na sua génese, reposicionando a cultura e as artes locais numa noção mais vasta de identidade, que faça a sua transposição para as consciências regionais, traduzindo-se numa efectiva expressão nacional. Só em sintonia de rede, através de uma expansão territorial criativa, se atingirá outro dos objectivos: "posicionar Portugal enquanto destino de turismo criativo de excelência". A matriz de uma rede de cidades criativas só se encontra no diálogo, na intersecção. Esta rede procura outras. Quer encontrar parcerias nas universidades, nos politécnicos, na investigação. Quer captar fundos nacionais e internacionais para o desenvolvimento de projectos. Quer estabelecer uma Bolsa de Oportunidades das indústrias criativas, promover uma conferência bienal sobre a criatividade das cidades, consolidar um programa nacional de residências artísticas nas cidades criativas, criar sinergias, colocar a criatividade no horizonte das coisas. Haverá outra maneira?

HIVES OF CREATIVITY

The seven Portuguese towns that make up the UNESCO Creative Cities Network have demonstrated their creativity by setting up a network of their own. By coming together, they have formed an agile, interactive and self-governed body with a view to developing the international objective of their mother network at a regional level: to foster creativity and the creative industries as drivers of sustainable development and social cohesion. This is culture exactly where it needs to be. There are seven Portuguese towns in the UNESCO Creative Cities Network, from a total of 180 towns and cities across 72 countries. Portugal's showing among the UNESCO creative cities started off with the town of Idanha-a-Nova, which was specifically for its music scene. There was a certain consistency to all of this, as UNESCO recognises that the wider Idanha municipality is important in various different respects. That same year (2015), Óbidos was also recognised for its literature. In 2017, the tally of creative Portuguese cities really picked up its pace, with Amarante (music); Barcelos (traditional arts and crafts) and Braga (digital arts) joining the ranks. The towns of Caldas da Rainha (traditional arts

and crafts) and Leiria (music) have come on board more recently. Although cities are no longer being added to the list, these places are breathing life into the Portuguese Network of UNESCO Creative Cities. Indeed, one of its key aims is to encourage other cities to follow a sustainable approach that is based on culture and the development of the creative industries as a vital underpinning. By its very nature, the national network of creative cities deepens dialogue between the diverse creative domains that each of them represents and thus sparks further exchange. The Portuguese Network of UNESCO Creative Cities was set up with the express aim of harnessing the stimulating effect of creativity. The expansion of this network will mean spreading the approaches to sustainability that lie at its origin, repositioning cultural and local arts within a broader identity and thus transposing them to a regional arena, so that they can be effectively applied at a national level. Another of the objectives – "To position Portugal as a superb destination for tourism based around creativity" – can only be achieved by having a network that encourages the expansion of creativity across different regions. This network of creative cities has dialogue and intersection at its very heart. It actively seeks out others. This might take the form of partnerships with universities, polytechnics or research institutions. It might mean securing national and international funding for projects. Perhaps those involved could set up an opportunity exchange for the creative industries, promote a biennial conference on creativity in these cities, establish a national programme of artistic residencies there, trigger synergies or put creativity at the heart of policy. Have we missed anything?

A PARTE PELO TODO

AND ALL FOR ONE

texto / text Luís Pedro Cabral

fotografia / photos Valter Vinagre

ONE FOR ALL

O TODO PELA PARTE

CASTELO MENDO

As Aldeias Históricas de Portugal, enquanto marca de excelência, cumpriram um quarto de século. A rede é composta por doze aldeias orgulhosas da sua história – Almeida, Belmonte, Castelo Mendo, Castelo Novo, Castelo Rodrigo,

Idanha-a-Velha, Linhares da Beira, Marialva, Monsanto, Piódão, Sortelha e Trancoso – representando uma dezena de municípios – Almeida, Arganil, Belmonte, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Fundão,

CASTELO NOVO

LINHARES DA BEIRA

Idanha-a-Nova, Meda, Sabugal e Trancoso – todos do Interior Centro do país. Formalmente uma associação de desenvolvimento turístico, de direito privado e sem fins lucrativos, com sede em Belmonte, a Aldeias Históricas de

Portugal é ponte e motor institucional dos projectos de desenvolvimento das aldeias que visem a requalificação e dinamização do seu património cultural, do seu tecido económico e social. Em múltiplas dimensões, este projecto

BELMONTE

Aldeias Históricas de Portugal

Uma das mais marcantes intervenções patrimoniais e sociais feita em territórios rurais do nosso país, trazendo de cada uma das aldeias históricas aquilo que as torna únicas no mundo, desenvolvendo-se entre estas uma identidade substantiva de rede. Por consequência, de região.

SORTELHA

é a demonstração prática e inequívoca de uma aparente contradição de termos: urbanismo rural. A mobilização de memórias individuais e colectivas, de vontades e de recursos, na regeneração do seu património físico e cultural.

TRANCOSO

Aldeias Históricas de Portugal, a hallmark of excellence, is now a quarter of a century old. Its network comprises twelve villages that are proud of their history – Almeida, Belmonte, Castelo Mendo, Castelo Novo, Castelo Rodrigo, Idanha-a-Velha, Linhares da Beira, Marialva, Monsanto,

ALMEIDA

Piódão, Sortelha and Trancoso – representing a dozen municipalities – Almeida, Arganil, Belmonte, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Fundão, Idanha-a-Nova, Meda, Sabugal and Trancoso – within the Central Interior region of Portugal. Formally, Aldeias Históricas

IDANHA-A-VELHA

Aldeias Históricas de Portugal

de Portugal is a privately-run, not-for-profit tourism development association headquartered in Belmonte. It serves as a driving force for institutions and a bridge between development projects for the villages, aimed at regenerating and revitalising their cultural heritage and economic and social fabric. In an array of different areas, this project is a practical and unequivocal demonstration of an apparent contradiction in terms: rural urbanism. It is geared towards

MONSANTO

MARIALVA

the mobilisation of individual and collective memory, aspirations and resources, through the regeneration of physical and cultural heritage. No matter what the methods deployed or individual situations that may arise, it is undoubtedly the most important intervention ever to have been

PIÓDÃO

CASTELO RODRIGO

made in the rural regions of our country in relation to heritage and society, drawing out what makes each and every one of these historic villages unique within the world, and weaving a network between them that also gives them a substantial collective identity and a real impact as a region.

Aida Rechena

Estamos já a viver a próxima revolução social e a concentração das pessoas em cidades e megacidades começa a reverter a partir de agora.

Aida Rechena, monsantina museóloga, antiga directora do Museu da Guarda, do Museu Francisco Tavares Proença Júnior, em Castelo Branco, do Museu Nacional de Arte Contemporânea, Lisboa. Cercada de mar e de memórias, trabalha actualmente no Museu Resistência e Liberdade, na Fortaleza de Peniche. A pandemia não matou os museus, reinventou-os. Talvez a humanidade tenha de fazer o mesmo.

Foram manifestamente exageradas as notícias da morte dos museus?

Creio que sim. Felizmente, sempre que a morte dos museus tem sido anunciada, estes têm conseguido encontrar um caminho para se reinventarem e seguirem em frente. Com a pandemia, aconteceu algo que nunca tinha acontecido na já longa história dos museus: todos os museus do mundo encerraram praticamente em simultâneo. O problema que de imediato se colocou foi o da sobrevivência dos museus sem visitantes e sem as receitas das bilheteiras, lojas e cafetarias. Outra questão era: como conseguirão os museus encerrados continuar a fazer-se sentir necessários? De imediato se iniciaram campanhas com oferta de serviços digitais que se traduziram num aumento das visitas online. Os museus conseguiram trabalhar através das redes e na net, e não ficaram paralisados devido ao encerramento. A diferença de respostas entre os museus convencionais e os pequenos museus locais foi por demais óbvia. Os primeiros continuaram a desenvolver acções focadas nas colecções e os segundos acções focadas na comunidade, incluindo processos de musealização do impacto da Covid-19 na sociedade. Colocados perante mais uma crise, os museus reabriram e estão a funcionar, apesar das limitações. Se as recentes notícias sobre a morte dos museus foram exageradas, não é exagero dizer que os museus têm de se repensar para acompanhar as necessidades actuais da nova sociedade pandémica e pós-pandémica.

O que distingue um museu de um processo museológico?

Trabalho com uma definição de museu originada na escola da museologia social, que diz que um museu é o espaço onde ocorre a relação dos seres humanos com o seu património. O processo museológico não implica o envolvimento ou a existência de um museu, mas implica sempre a patrimonialização de alguma coisa. Exemplo: quando reconhecemos as tradições da Páscoa como algo essencial para a nossa definição identitária e decidimos valorizar essas tradições, desenvolvemos sobre esse ato cultural um conjunto de acções de preservação (que incluem as filmagens, a edição de livros ou catálogos, o registo fotográfico exaustivo), acções de pesquisa (como o estudo científico) e acções de comunicação (exposições, percursos pedestres, por exemplo). Todas estas acções constituem um processo museológico. O processo museológico é diferente do processo de musealização, porque a este acrescentam-se as acções necessárias à incorporação do objecto num museu (recolha, inventário, incorporação, conservação, restauro, instalação em reserva, exposição, educação).

São os museus edifícios ou pessoas?

Há cada vez mais a percepção de que os museus são as pessoas. Merece uma explicação. Há uma vertente da museologia, mais tradicional, que considera que o museu é o conjunto de relações entre uma colecção, um público e um edifício. E uma segunda corrente da museologia, conhecida como Nova Museologia, que deu origem a uma série de linhas de trabalho e de pensamento como a museologia social, a sociomuseologia, a museologia crítica, ecomuseologia, e outras. Os pensadores desta corrente consideram o museu como o espaço onde ocorrem a relação entre o património e a sociedade e colocam o foco sobre a sociedade, sobre as pessoas. O património surge aqui com uma função de serviço social. Percebemos que os museus, para serem relevantes e não estarem condenados a desaparecer, teriam de trabalhar com as pessoas e não somente para as pessoas e, mais importante, deixar de estar focados no conhecimento especializado das colecções e na sua apresentação ao público através das exposições. Isso exige uma alteração profunda na forma de trabalhar em museus, que devem utilizar as colecções ao serviço da sociedade e não meramente como um conjunto de objectos para contemplação e deslumbramento. Trabalhar com as pessoas e para as pessoas é mais difícil do que trabalhar com os objectos das colecções. Assumir esta mudança vai fazer balançar o barco.

Enquanto ciência, que papel cabe à museologia numa lógica de coesão e desenvolvimento sustentável?

Nós, museólogas e museólogos, brincamos com o facto de a museologia ser a mais multidisciplinar, interdisciplinar e transdisciplinar das ciências sociais. Só isto, revela já a relação da museologia com a manutenção e o reforço da coesão e do desenvolvimento sustentável por estar relacionada com as demais ciências sociais e por adoptar metodologias e estratégias dessas ciências. Ficou muito claro na última Conferência Internacional do Conselho Internacional de Museus, em 2019, no Japão, que os museus devem alinhar toda a sua actuação com os objectivos de desenvolvimento sustentável (ODS) da ONU. Foi igualmente recomendado que os edifícios dos museus adoptassem práticas de sustentabilidade ambiental como a utilização de energias renováveis, por exemplo. Toda a actuação humana, seja qual for o sector que desenvolva, tem de tentar cumprir os ODS sob pena de caminharmos para a extinção maciça. A museologia não é excepção. Relativamente à coesão, o papel da museologia

e dos museus é de reforço da coesão social, principalmente nas comunidades de pequena e média dimensão, porque assumem o papel de elemento de ligação entre as pessoas, ao valorizarem a memória e as referências patrimoniais colectivas.

Este papel é especialmente determinante em territórios de baixa densidade?

O papel do museu enquanto elemento de reforço social entre as pessoas de uma comunidade tem maior impacto nos territórios de baixa densidade. Nas grandes cidades é muito difícil um museu ter esse impacto por dois motivos: porque o museu vive dos visitantes que até à pandemia eram na maioria estrangeiros, logo os aspectos da coesão social não se aplicam a esses públicos; e porque é muito difícil delimitar uma comunidade vizinha do museu numa cidade como Lisboa, por exemplo. Senti isso quando dirigi o Museu Nacional de Arte Contemporânea, no Chiado. Nos territórios de Idanha já é possível os museus assumirem esse papel de âncoras da coesão e do desenvolvimento sustentável. O primeiro passo é chamar as pessoas aos museus e ouvir o que as pessoas têm para dizer sobre o património e o que esperam do museu. Sem este passo, os museus continuarão a ser um corpo estranho nas comunidades.

De que maneira pode a museologia intervir objectivamente na fixação e na dinâmica social das populações residentes, assim como na atracção de novas populações?

Há casos mundialmente conhecidos de museus que conseguiram mudar a vida das comunidades e das cidades, como o Guggenheim de Bilbau ou o Museu de Liverpool. Não precisamos de ir tão longe: dou como exemplo nacional o Centro Cultural Raiano e a rede de museus de Idanha-a-Nova, que trouxeram para este território um conjunto de competências e possibilidades de articulações nacionais e estrangeiras que têm alavancado o concelho como um território interessante para a fixação e residência das pessoas. Não sei se a museologia tem capacidade para intervir objectivamente na fixação das populações e creio que não é a sua função. Mas já não tenho dúvidas relativamente ao impacto sobre a dinâmica social das populações.

Sendo monsantina e tendo vasta investigação na Beira Baixa, em particular em Idanha-a-Nova, como caracteriza o trabalho realizado nas últimas décadas na área do património e da cultura?

Daquilo que conheço e principalmente do que sinto e do que vivo como monsantina, considero que o trabalho realizado nas últimas décadas na área do património tem sido exemplar: a valorização do património imaterial, a integração na rede de cidades criativas, o Geoparque Naturtejo, os concertos Fora do Lugar, que já fazem parte da nossa identidade cultural e imagem de marca, as rotas de património, a valorização e dinamização das aldeias históricas, a valorização do património geológico, a própria edição da revista Adufe, de uma qualidade científica, estética e patrimonial que é exemplo para o resto do país. Creio que fazer mais e melhor é difícil... Claro que quem reside no concelho acha sempre que é pouco e que se podia fazer mais. A pandemia fez-nos perceber a importância destes territórios de baixa densidade. Talvez seja este o momento para promovermos a fixação nos territórios do interior. Provavelmente estamos já a viver a próxima revolução social e a concentração das pessoas em cidades e megacidades começa a reverter-se a partir de agora.

O conceito de museu enquanto espaço expositivo, de colecção, do objecto, faz ainda sentido numa perspectiva museológica contemporânea? Há passos intergeracionais a dar?

Há muito tempo que esse conceito de museu está afastado da minha mente e da minha prática profissional. Não significa que este tipo de museus, entendidos como o espaço de acolhimento, estudo e divulgação de uma colecção, não continuem a ser dominantes no panorama museológico, diminuindo o potencial da museologia enquanto ciência de intervenção social. Há passos gigantescos a dar e não só intergeracionais: muitos profissionais de museus continuam a pensar o museu como um mero espaço expositivo de uma colecção. Os passos a dar de forma decisiva são de âmbito formativo e educativo. Uma parte significativa das pessoas que trabalham em museus não tem qualquer formação em museologia. São especialistas nas áreas vocacionais das colecções dominantes, ou seja, arqueólogos, historiadores, historiadores da arte e de outras formações especializadas, mas não de museologia.

Como trabalhar, de uma forma integrada, a identidade transfronteiriça?

É uma questão muito interessante e muito difícil. Pertenço a um grupo que inclui museus, profissionais de museus e grupos de amigos dos museus da raia – a Plataforma Transfronteiriça Mouseion –, que tem como objectivo pensar a questão transfronteiriça através do património, da cultura e dos museus. A identidade transfronteiriça é algo intangível, de difícil definição: é mais uma sensação, um sentimento, uma vivência, uma pertença, um imaginário, um território. Trabalhar isso de forma integrada é um desafio. E descobrirmos como fazê-lo, é outro ainda maior.

Faço-lhe a pergunta que fez há 12 anos: para onde caminham os museus?

Na altura afirmei que não sabia para onde caminhavam os museus e que a solução seria continuar a experimentar caminhos. Passados 12 anos, se quisermos pensar o futuro dos museus, não é possível evitar a questão da pandemia. Este facto marca uma alteração nas nossas vidas, condiciona as nossas opções

e alterou o futuro que estávamos a traçar. Para os museus é também um corte radical com o passado recente. Este corte significa que os museus estavam a seguir um caminho que foi abruptamente cortado em Março de 2020. Estamos agora no início de outro caminho, cuja direcção desconhecemos e cujo percurso surge ainda muito nebuloso. Uma das perspectivas aponta para que os museus passem a evitar o turismo de massas e comecem a trabalhar para um número de visitantes mais reduzido. Outra, sugere que os museus comecem a olhar à sua volta e a conhecer a comunidade envolvente e desenvolvam projectos colaborativos com as comunidades e as instituições mais próximas, buscando nesse trabalho de proximidade a solução para a perda de visitantes. Ora, nem uma nem outra destas perspectivas é novidade. A novidade é que são os grandes museus que viviam do turismo de massas (como o Louvre em Paris, por exemplo) que estão agora a posicionar-se para assumirem estas estratégias de proximidade. Isso seria de facto uma grande revolução no mundo museal! Seria um óptimo caminho a seguir pelos museus.

Aida Rechena

"The next social revolution is already here. From this point on, the concentration of people in cities and megacities will start to be reversed."

Aida Rechena is a museologist from Monsanto and the former director of the Guarda Museum, the Francisco Tavares Proença Júnior Museum in Castelo Branco and the National Museum of Contemporary Art - MNAC in Lisbon. She now works at the National Museum of Resistance and Freedom at Peniche Fortress, surrounded by memories on a promontory jutting out into the sea. The pandemic hasn't killed off museums, it's forced them to reinvent themselves. Perhaps it will do the same to humans.

Were reports of the death of museums exaggerated?

I think so. Fortunately, whenever the death of museums has been forecast, they have always managed to find a way to reinvent themselves and keep going. The pandemic has given rise to a situation never before seen in the long history of museums: all the museums in the world closed their doors almost simultaneously. The problem that immediately arose was how to ensure museums' survival without visitors or revenues from ticket sales, gift shops and cafés. Another issue was: how could museums continue to make themselves useful despite being closed?

Programmes offering digital services were quickly put in place, leading to a rise in online visits. Museums were able to work successfully online and on social media so they were not completely immobilised by the closures.

The difference in response between conventional museums and small, local museums was more than apparent. The former continued to develop activities based on their collections while the latter focused on community activities, including musealisation processes recording the impact of COVID-19 on society. Facing yet another crisis, museums have reopened and are now operating again, despite various restrictions. Although recent reports of the death of museums were exaggerated, it is nonetheless true that they will have to adjust and adapt in order to meet the needs of the new pandemic and post-pandemic society.

What distinguishes a museum from a museological process?

I work with a definition of 'museum' from the school of social museology, which states that a museum is a space where humans interact with their heritage. The museological process does not require the involvement or existence of a museum, but it always entails something being transformed into heritage. For example, when we acknowledge that our Easter traditions are essential to our identity and we decide to promote those traditions, that cultural act prompts us to carry out a series of conservation activities (including producing films, books or catalogues, or making exhaustive photographic records), research activities (such as scientific studies) and communication activities (exhibitions, pedestrian trails, etc.). All of these activities form part of a museological process. The museological process is different from the musealisation process, because the latter also encompasses the actions required to incorporate an object into the museum (collection, inventory, incorporation, conservation, restoration, storage in the reserves, exhibition, education).

Are museums buildings or people?

There is an increasingly widespread perception that museums are people. This merits further explanation. A more traditional school of thought in museology maintains that a museum is the set of relationships between a collection, an audience and a building. Another approach, known as 'new museology', has given rise to a series of strategies and philosophies that includes social museology, sociomuseology, critical museology and ecomuseology, among others. Proponents of this approach view museums as the interface between heritage and society and focus on society, on people. Heritage acts here as a social service. We believe that, in order to remain relevant and avoid extinction, museums should work with people and not only for people. Most importantly, they must look beyond specialist knowledge of their collections and their presentation to the public in the form of exhibitions. This requires a fundamental shift in the approach taken by museums, which must use their collections for the benefit of society rather than as a mere set of objects for contemplation and admiration. Working with and for people is more difficult than working with objects in collections. This change will certainly rock the boat.

As a science, what role can museology play in promoting cohesion and sustainable development?

We museologists joke that museology is the most multidisciplinary, interdisciplinary and transdisciplinary of all the social sciences. That alone is indicative of museology's role in maintaining and boosting cohesion and sustainable development: it is closely linked to the other social sciences and borrows methodologies and strategies from them. It was very clear at the last General Conference of the International Council of Museums in Japan in 2019 that museums must align their activities with the UN Sustainable Development Goals (SDGs). It was also recommended that museum buildings should implement environmental sustainability measures, such as the use of renewable energy, for example. All human activity, regardless of the sector, must attempt to meet the SDGs or face mass extinction. Museology is no exception. As for cohesion, museology and museums boost social cohesion, especially in small and medium-sized communities, providing a bridge between people by showcasing their collective memory and heritage.

Is this role particularly important in areas with low population density?

The role of museums in strengthening social ties between the people in a community has a greater impact in areas with a low population density. In large cities, it is unlikely that a museum will have the same impact for two reasons: firstly, because prior to the pandemic, museums relied largely on foreign visitors to whom social cohesion concerns do not apply, and secondly, because it is very difficult to demarcate a local community for a museum in a city like Lisbon, for example. I noticed this when I was managing the MNAC in Chiado, Lisbon. In Idanha, however, it is possible for museums to act as anchors for cohesion and sustainable development. The first step is to invite people to visit museums and listen to what they have to say about heritage and their expectations of the museum. Otherwise, museums will continue to be foreign bodies in the midst of their communities.

How can museology make an objective contribution to anchoring residents to communities and boosting social dynamics between them, as well as attracting new settlers?

There are several world-renowned cases of museums that have successfully changed the lives of communities and cities, such as the Guggenheim in Bilbao and Liverpool Museum.
And we don't even need to go that far from home: as a Portuguese example, I always bring up the Centro Cultural Raiano and the Idanha-a-Nova museum network, which have brought a series of skills and opportunities for national and international collaboration to the area that have boosted its image as an appealing place for people to settle and stay. I don't know if museology is able to make an objective contribution to anchoring residents and I don't believe that is its purpose. But I have no doubt as to the impact on social dynamics between people.

You're from Monsanto and you have extensive experience in Beira Baixa, especially Idanha-a-Nova. How would you describe the work on heritage and culture carried out in the region in recent decades?

Based on what I know and on what I feel and have experienced coming from Monsanto in particular, I believe that the work on heritage that has been carried out in recent decades has been exemplary: the showcasing of immaterial heritage, membership of the creative cities network, the Naturtejo Geopark, the Fora do Lugar concerts, which have come to form part of our cultural identity and brand image, the heritage trails, the promotion and revitalisation of historic villages, the showcasing of geological heritage, the publication of Adufe magazine, which is excellent in scientific, aesthetic and heritage terms and sets an example for the rest of the country to follow. I think it would be difficult to do more or better... Of course, those who live in the area always view it as too little and think that more should be done. The pandemic has shown how important these low population density regions are. Perhaps this is a good time to promote settlement in rural areas. It's likely that the next social revolution is already here. From this point on, the concentration of people in cities and megacities will start to be reversed.

Does the concept of the museum as a space for exhibitions, collections and objects still make sense from a contemporary museological perspective? Is there intergenerational progress to be made?

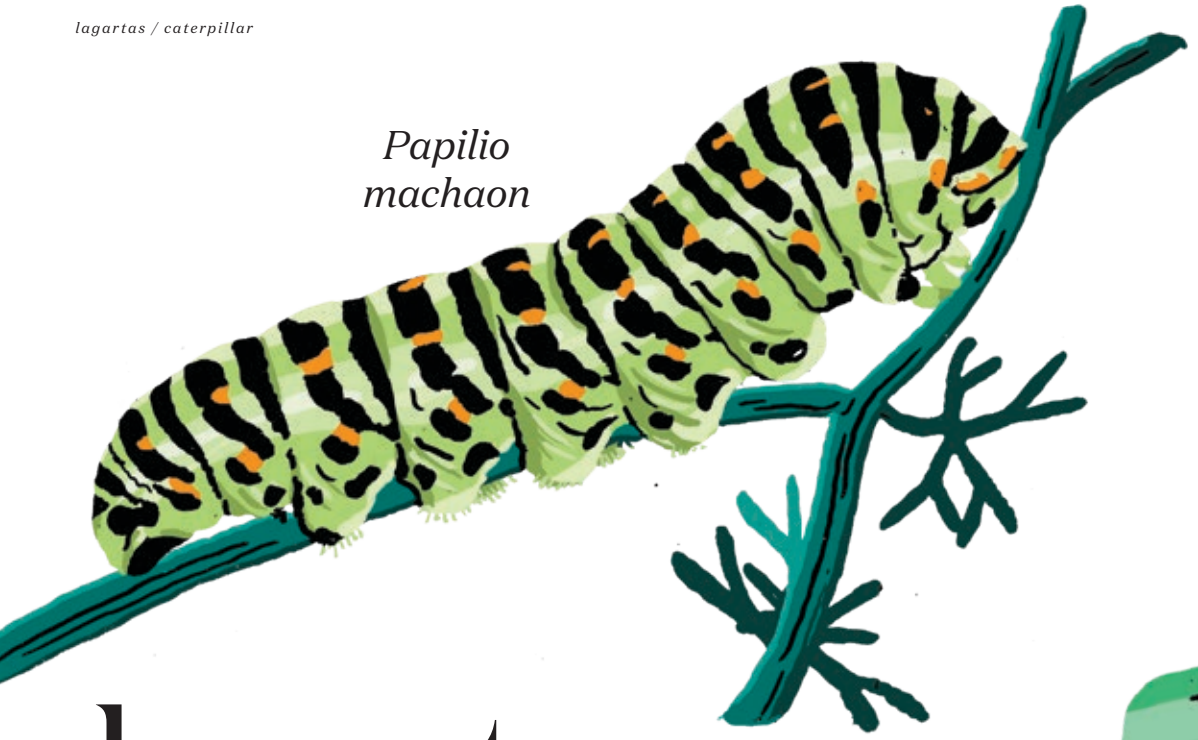
I moved away from that approach to museums in my thinking and in my professional practice some time ago. That's not to say that this type of museum, viewed as a space for storing, studying and exhibiting a collection, does not still predominate on the museological landscape, diminishing the potential of museology as a science of social intervention. There is huge progress to be made and not only intergenerational: many museum professionals continue to perceive museums as little more than venues for exhibiting collections. The crucial steps that need to be taken now relate to training and education. Many of the people who work in museums have no training whatsoever in museology. They specialise in the disciplines associated with the main collections: archaeology, history, art history and other specialist areas, but not museology.

How can cross-border identities be addressed in a cohesive manner?

That's a very interesting but very difficult question. I belong to a group of museums, museum professionals and groups of friends of museums in Raia – the Mouseion Cross-Border Platform –, which aims to explore the cross-border issue through heritage, culture and museums. Cross-border identity is rather intangible and hard to define: it is more of a sensation, a feeling, an experience, a sense of belonging, an imaginary, a terrain. It's quite a challenge to approach it in a cohesive manner. And working out how to do so is an even bigger challenge.

I'm going to ask you the same question you asked 12 years ago: where are museums headed?

Back then, I said that I didn't know where museums were heading and that the solution would be to keep trying out different paths. Twelve years on, if we reflect on the future of museums, the pandemic is an unavoidable consideration. It's going to change our lives, restrict our options and alter the future we were mapping out.
For museums, it also represents a clean break from the recent past. Museums were following a path that was abruptly cut off in March 2020. Now we're setting off on a new path; we don't know where it'll take us and the route isn't yet clear. One point of view is that museums should avoid mass tourism and start to work for a smaller number of visitors. Another suggests that museums should start to look around them and familiarise themselves with the communities they are located in, developing collaborative projects with nearby communities and institutions and seeking a solution to reduced visitor numbers in that outreach work. Neither of these approaches is new. What is new is that the large museums that once relied on mass tourism (such as the Louvre in Paris, for example) are now planning ways to adopt these outreach strategies. That would be a genuine revolution in the museum world! It would be an excellent path for museums to take.

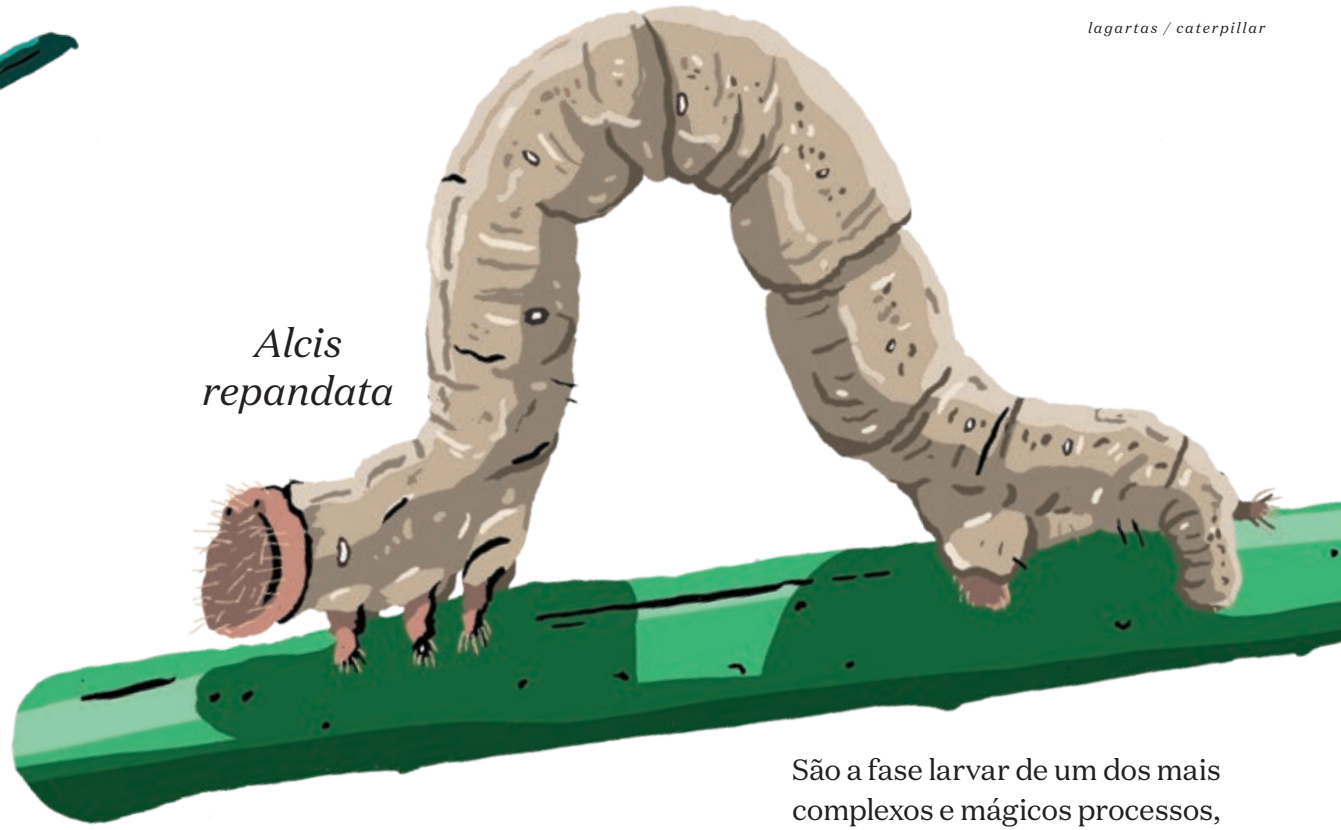


Papilio machaon

lagartas

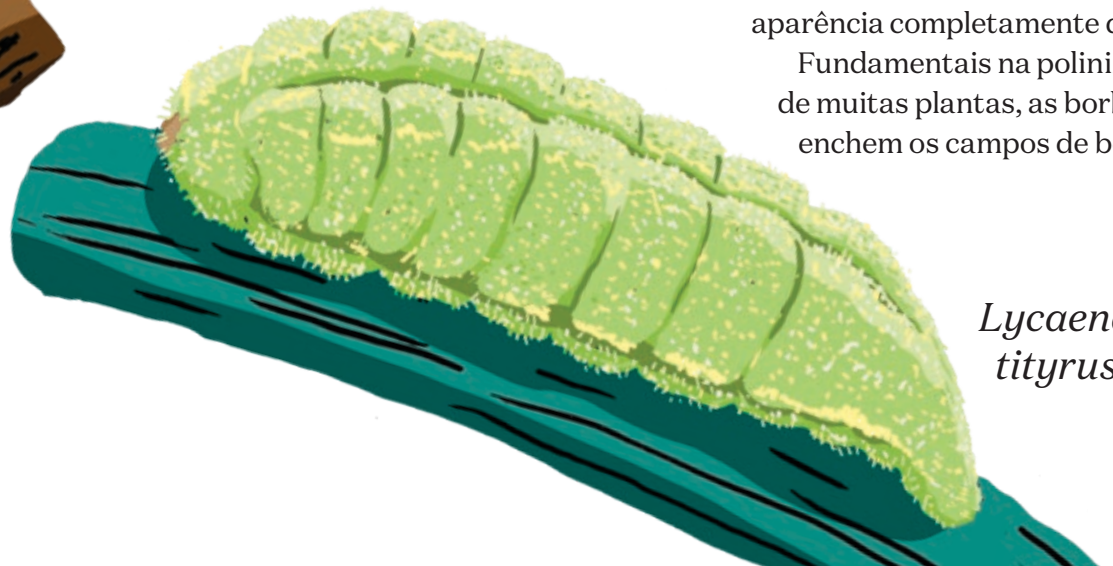
textos / text **Tito Lopes**
ilustração / illustration **Bernardo Carvalho / Planeta Tangerina**

Zerynthia rumina



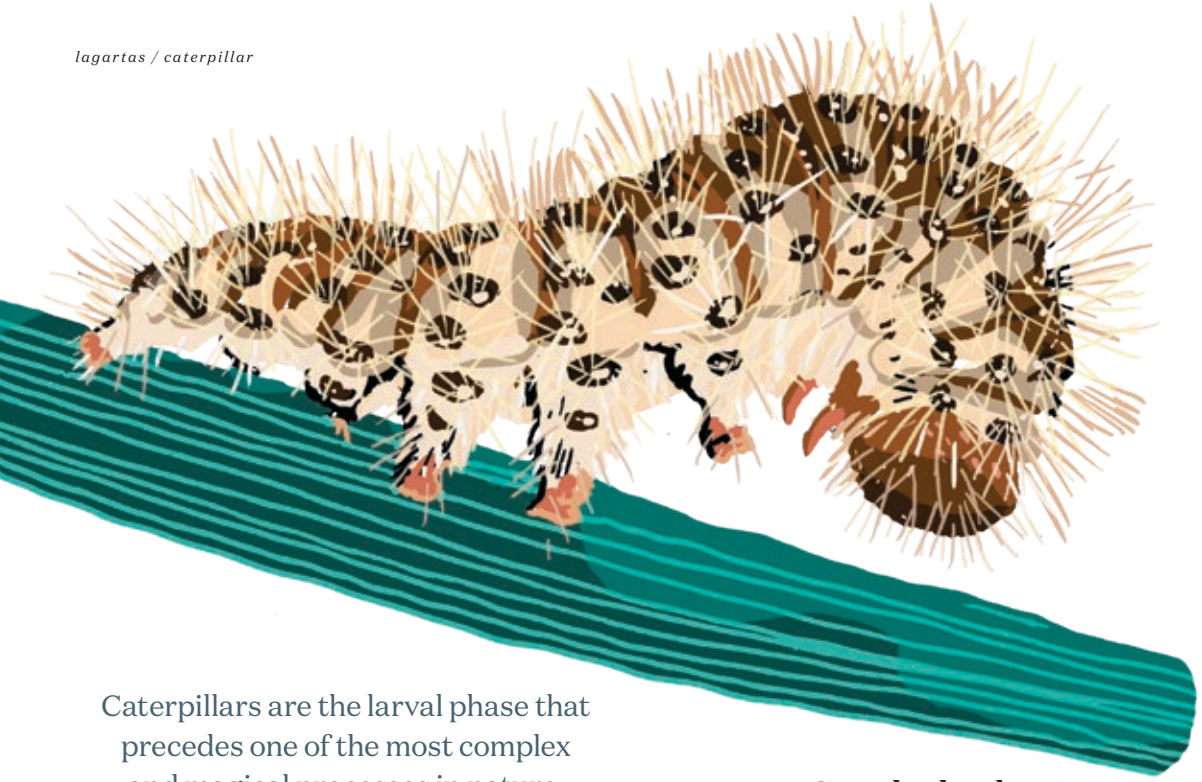
Alcis repandata

São a fase larvar de um dos mais complexos e mágicos processos, a metamorfose em que a lagarta se transforma em borboleta, de aparência completamente diferente. Fundamentais na polinização de muitas plantas, as borboletas enchem os campos de beleza.



Lycaena tityrus

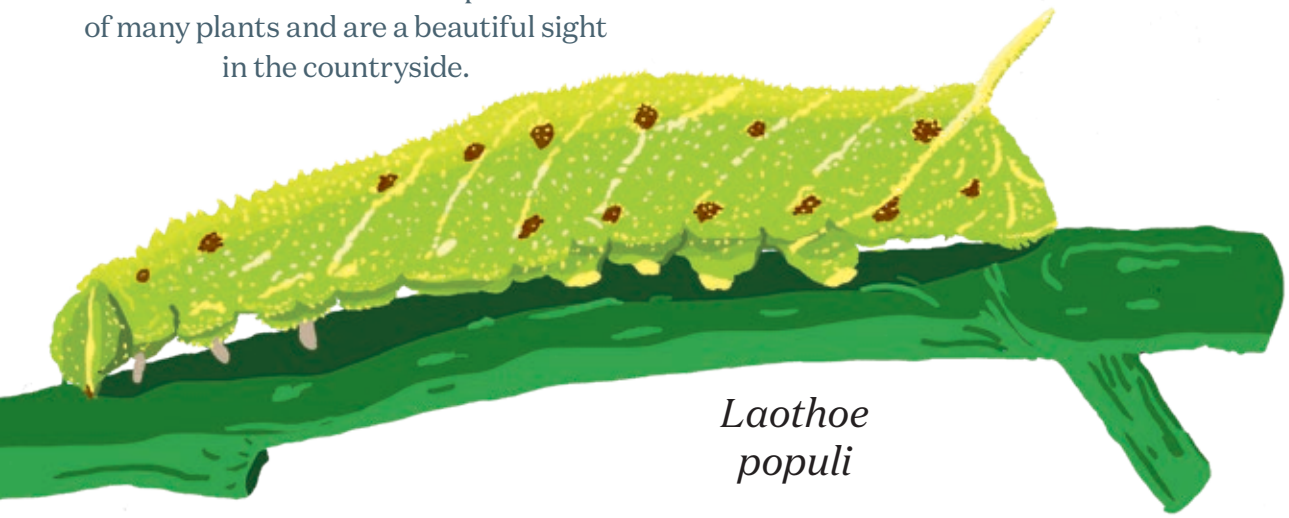
caterpillar



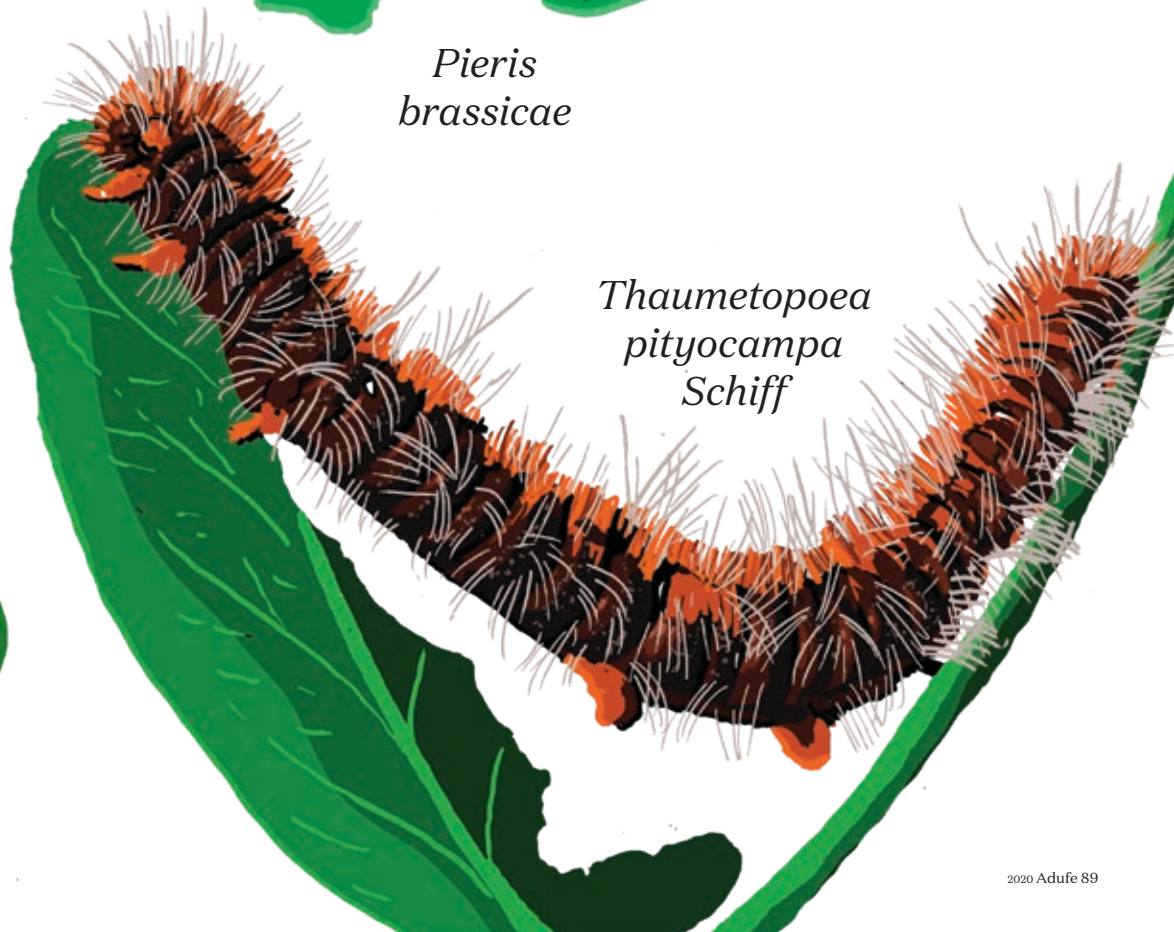
Cymbalophora pudica

Pieris brassicae

Caterpillars are the larval phase that precedes one of the most complex and magical processes in nature: metamorphosis into a butterfly with a completely different appearance. Butterflies are crucial to the pollination of many plants and are a beautiful sight in the countryside.



Laothoe populi



Thaumetopoea pityocampa Schiff

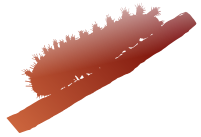
Cauda-de--andorinha

Old world swallowtail

Papilio machaon

Na região é comum em locais com muita diversidade de plantas. Na fase larvar e quando perturbadas fazem sobressair umas antenas alaranjadas, exalando um odor desagradável que afasta os predadores. Há tradições regionais que aconselham a que não sejam incomodadas, por serem espíritos, almas penadas, antes de subirem ao céu.

In these parts, these caterpillars are commonly found in places with very diverse vegetation. If disturbed, their orange antennae protrude, giving off an unpleasant odour that deters predators. According to some local traditions, they should not be disturbed because they are spiritual beings – suffering souls waiting to ascend to heaven.



Borboleta Carnaval

Spanish festoon

Zerynthia rumina

Na fase adulta, como borboletas, apreciam prados selvagens e floridos, por onde voam em dias de sol. Acredita-se que o seu nome se deva quer ao facto de começar a voar por alturas do Carnaval, quer às suas cores vivas e padrão delicado. Pode hibernar durante três anos, caso as condições lhe sejam adversas.

During adulthood, the butterflies of this species like flying around wild-growing, flowery areas of grassland on sunny days. Its Portuguese name of *borboleta carnaval* (carnival butterfly) is thought to be due to the fact that it starts flying around carnival time, and perhaps also due to its vivid colours and intricate pattern. It can hibernate for up to three years in adverse conditions.

Borboleta manchada

Mottled beauty

Alcis repandata

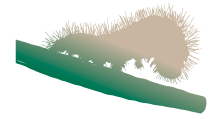
Esta espécie tem habitats de vários tipos, desde que com árvores. Na fase adulta, como borboleta, tem cores muito variáveis, e em zonas de alta poluição atmosférica pode ter cor preta. Na fase larvar, como lagarta, desloca-se encolhendo-se e esticando--se em arco, o que é particular na família desta espécie. Alimenta-se das folhas de várias árvores nativas.

This species has various kinds of habitats, with the common factor that there are trees around. During its adult phase, as a butterfly, its colouring can vary greatly; in highly polluted areas it may even be black. As a caterpillar, it moves by shrinking and stretching in an arch, in a movement particular to this family. It feeds on the leaves of various native trees.

Lycaena tityrus

Na fase de lagarta alimenta-se sobretudo de plantas da família das azedas (Rumex sp.) e é encontrada nos seus habitats preferenciais de áreas florestais abertas, clareiras entre pinhais extensos, ou montados de quercus com pastoreio. Na fase adulta, de borboleta, costuma ser castanha com uma mancha laranja, mas a cor pode variar, dependendo da geração e da região.

During the larval phase, this caterpillar feeds primarily on plants from the dock and sorrel family *(Rumex sp.)*. Its preferred habitats are forest glades and clearings between extensive swathes of pine forest, or on oak trees in pastureland. During its adult phase, as a butterfly, it is usually brown with orange markings, but the colour can vary depending on its age and the region in which it lives.



Cymbalophora pudica

As larvas alimentam-se de gramíneas e dentes de leão e durante o dia ficam escondidas nos tufos de erva. Na fase adulta, de borboletas, as fêmeas são maiores do que os machos e podem passar por um período em que não se alimentam e hibernam. Os adultos fazem um som muito característico em voo. No final do verão podem ouvir-se ao final do dia e durante a noite.

The larvae feed on grasses and dandelions and lie hidden in tufts of grass during the day. During their adult phase, as butterflies, females are larger than males and can go through a period of hibernation, when they do not eat. Adults make a distinctive sound in flight and can be heard at the end of the day and at night in late summer.

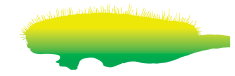
Esfinge dos choupos

Poplar hawk-moth

Laothoe populi

As larvas alimentam-se das folhas de várias espécies de choupos, mas também de salgueiro, amieiro, bétula, olmo, carvalho e freixo. Os adultos não se alimentam de todo. É uma lagarta de mariposa nocturna. As mariposas nocturnas têm o comportamento curioso de voarem em círculos em volta de luzes, mas a razão para isso ainda é desconhecida.

The larvae feed on the leaves of various poplar species, as well as willow, alder, birch, elm, oak and ash trees. As adults, they do not eat at all. This caterpillar morphs into a moth, a group of insects that exhibits the curious behaviour of flying in circles around lights. The reason for this is still unknown.



Lagarta da couve

Large white

Pieris brassicae

É comum em toda a Europa, sobretudo em zonas cultivadas do Sul onde haja abundância de plantas da família das couves, e por isso são pouco apreciadas por horticultores. São gregárias, particularidade que permite que sejam facilmente detectadas. Na fase adulta, como borboletas, podem fazer migrações até distâncias consideráveis.

This species is common throughout Europe, especially in cultivated areas of the south where there are lots of plants belonging to the cabbage family. They are the bane of market gardeners for that very reason. They are gregarious and thus easy to spot. In their adult phase, as butterflies, they migrate across considerable distances.

Lagarta-do--pinheiro

Pine processionary

Thaumetopoea pityocampa Schiff

Os tufos brancos nos pinheiros são os ninhos, em forma de bolsões, construídos em seda, na ponta dos ramos expostos ao sol. Este ninho protege-as do sol e de baixas temperaturas. Na clássica formação de fila indiana (daí o nome de processionária), ficam ligadas por um fio de seda que lhes permite regressar ao ninho.

The white tufts that you see in pine trees are the pouch-life nests of these caterpillars. They make them from silk at the tip of branches exposed to sunlight. This nest protects them from the sun and low temperatures. When marching in their distinctive single-file formation (hence the name of processionary), they connect themselves together with a thread of silk that allows them to travel back to the nest.

A IDENTIDADE DO vírus

texto / text **Luís Pedro Cabral** *fotografia / photos* **Valter Vinagre**

COUTO DOS CORREIAS

A vida mudou, os hábitos mudaram, o tempo mudou. Um vírus tornou sistémica a vontade de mudança. No invisível se encontrou a cura para o óbvio: mudar. Podemos ainda não saber, mas já mudámos. Este vírus contém uma revolução. Identifiquemo-la.

Ao longe, quase tão longe quanto algumas aldeias ficam de outras, algumas famílias de outras, as assoalhadas de uma casa de outras, ouviu-se falar de um vírus, com origem na cidade de Wuhan, capital da província de Hubei, China. Tão longínqua era a informação quanto difusa. A 2 de Dezembro de 2019, as autoridades chinesas reportaram casos graves de pneumonia. No dia 5 de Janeiro, Pequim admitia a possibilidade de um vírus. Dois dias depois, assumia a sua existência, identificando-o como um novo coronavírus. Em Portugal, como na Europa, seguiam-se estes acontecimentos pela tv, como uma ficção casuísta, que remotamente se aproximava da realidade. A 11 de Fevereiro, a Organização Mundial de Saúde baptiza o nosso inimigo público nº 1: Covid-19 (coronavirus disease). Exactamente um mês depois, 11 de Março de 2020, era oficialmente declarada a segunda pandemia do nosso século.

O novo coronavírus encontrou o seu transporte intercontinental, alastrando pela Europa. Ceifava vidas em Itália, propagava-se em Espanha a uma velocidade assustadora, como se um cerco se apertasse sobre nós, tornando de novo físicas as fronteiras, separando os novos dos velhos, tornando o medo, por fim, viral. A 16 de Março, a Covid-19 fez em Portugal a sua primeira vítima mortal. Com as escolas encerradas, assim como diversos sectores da economia, a 18 de Março foi oficialmente decretado o Estado de Emergência nacional. E a vida transformou-se numa coisa quase absurda, de vazio cheia. Óbvio, tão óbvio, que nesta estirpe de vazio nos encontrámos nós num desses dias, vírus incoerente de nós próprios, o nosso pior inimigo desde a ancestralidade, sem saber o que fazer com o ingrediente do tempo, tão viciados que estávamos no seu consumo, na sua falsa dopamina.

Nas cidades, as ruas transformaram-se em desertos e o silêncio numa espécie de absolvição. Os pais reencontraram os filhos e os filhos reencontraram os pais e todos desataram a fazer pão, celebrando o mais enraizado retorno à simplicidade. O tempo relativizou, o quotidiano amainou. O desconfinamento chegou, como um armistício ilusório. A segunda vaga instalou-se, como uma madrasta. Dentro das paredes metafísicas do confinamento, exteriorizou o interior que havia nas pessoas. As portas fecharam-se, as pessoas fecharam-se atrás destas. O medo colou-se ao corpo, como um exosqueleto. Os meses, as estações passaram, como se o tempo já não lhes devesse obediência, tornando os dias num lento e impressivo processo de memória.

Longe, tão longe das cidades como se de um outro mundo se tratasse, Idanha viveu as suas emergências como religião, sem notar como à distância se evidenciava mais e mais toda a sua beleza, a sua reserva de biosfera, de natureza, de vida sustentável, como uma *polaroid* que lentamente se agitava na consciência. Como naquele dia em que na cidade de Déli, ao fim de três décadas, pelos filtros misericordiosos da poluição, se pôde observar os picos dos Himalaias. A humanidade é um lugar estranho. Já não é possível descurar a emergência que há no seu estado de desumanização.

É mais fácil ensinar a missa a um padre do que pregar isolamento a um beirão. A tecnocracia urbana chama-lhe baixa densidade populacional, os mais puristas, desertificação. O isolamento é um velho conhecido de Idanha-a-Nova, assim como da Beira Interior, terratenente da pobreza, veterano da guerra colonial, sobrinho da diáspora, afilhado do litoral. Um lugar objectivo, tanto quanto é imaginário, constantemente perdido na

IDANHA-A-NOVA

IDANHA-A-NOVA

SÃO MIGUEL D'ACHA

TERMAS DE MONFORTINHO

mais portuguesa, na mais assintomática das palavras: saudade. É nesse lugar que vive o isolamento, há muito mais tempo do que esta pandemia. Foi necessária uma emergência de saúde pública com esta magnitude para que o mundo entendesse o que significa isolamento. A distância social é o que mantém distante uma pessoa de outra. Isolamento é aquilo que as une enquanto comunidade.

A identidade é um sentimento intangível de pertença, mais arraigado, mais resiliente do que um vírus, mesmo que seja tão invisível quanto este. A questão não está no vírus, está na sua antropologia. A questão está onde esteve sempre, no mais profundo de qualquer um de nós, atrás das mil máscaras que usamos desde que declarámos imemorial o tempo e o planeta nosso acessório. Quando não são as guerras, as células, as bactérias, a mente que nos mata, matam-nos os vírus, o maior exército biológico à face da Terra. As pandemias mudam a História dos homens e esta pandemia já operou as suas mudanças, ainda que não as possamos ver com clareza, por termos algo invisível no ângulo de visão.

O tempo, quando dá alforria ao pensamento, faz-nos equacionar, reencontrar o óbvio. A profilaxia da distância, mesmo nos lugares já de si distantes, uniu mais do que separou. Talvez só na distância se possa observar o quanto isso se tornou evidente neste território. Perante o velho medo do invisível, das sementes seculares da sobrevivência uma dinâmica social se regenerou. De um mal comum, um bem comum renasceu. Novos caminhos se descobriram no encontro, novos diálogos se estabeleceram no silêncio, dialecto secreto das aldeias, das suas gentes. Algo fortaleceu. Vida, pura e dura, a reinventar-se no seu ecossistema hospedeiro, com se fosse do vírus um fenómeno mimético. Por entre esta pandemia, uma força invisível, indivisível, vinda das profundezas do que é inevitável, renovou os seus votos identitários.

Ao longe, tão longe quanto algumas civilizações ficam de outras, este novo coronavírus revelou a sua verdadeira identidade, como se fosse do homem um fenómeno mimético. O mundo estacionou a sua voragem, como uma máquina sem combustível, desfiando o código genético do isolamento, até encontrar a sua unidade. Que conceito magnífico, em qualquer parte do planeta: unidade de grupo. Pessoas outra vez, em vez de números. Por todo o mundo se redescobriu algo que se relaciona objectivamente com a paz. Algo interior, que lhe diz que é possível viver mais com menos, produzir mais, em menos tempo, evitar os aglomerados de cimento, o ruído incessante, a velocidade estéril, a solidão absurda de uma cidade, a troco de uma paisagem de desenvolvimento sustentável, onde a vida decorre mais devagar, com a tecnologia necessária para se estar onde não é preciso e o tempo necessário para se estar onde se quer estar.

A natureza não foi a lado algum. Aqui se encontra, plácida, infinitamente maior do que a vida humana. Os rios correm no seu leito, da terra brotam as sementes, das árvores os frutos e a sombra, o vento sopra, as flores polinizam, ao dia sucede a noite. A vida, em todos os seus expoentes, acontece aqui neste exacto momento. Os elementos estão no seu tempo, no seu ciclo, na sua química, na sua geografia. Nem uma só beleza se perdeu, um único detalhe de biodiversidade. Esta pandemia tem atrás da sua imensa máscara, uma revolução social. O nosso interior mudou. Só neste se encontra a mudança.

ENTRE OLEDO E PROENÇA-A-VELHA

A emergência

Com a sua população envelhecida, espalhada por um vasto território, em Idanha-a-Nova seguiu-se à letra um dos mandamentos da Organização Mundial de Saúde: preparar-se para o pior, esperando o melhor. Em pleno Estado de Emergência nacional, foi activado o Plano Municipal de Emergência de Protecção Civil, com medidas adaptadas à realidade social do concelho, em permanente articulação com o Centro de Saúde, os bombeiros, a Guarda Nacional Republicana, o Serviço de Estrangeiros e Fronteiras e, braços fundamentais nesta estratégia, as Juntas de Freguesia. Com a população assustada e em confinamento, havia que assegurar que o apoio chegasse às suas casas, dos lugares mais centrais aos mais remotos. Este apoio foi igualmente dirigido às empresas e instituições. Todas as actividades e eventos culturais e desportivos de âmbito ou com parceria municipal foram adiados. A rede de transportes municipais foi encerrada, assim como os espaços, equipamentos e serviços *in loco*.

Pela sua geografia e pelos imperativos nacionais, a fronteira das Termas de Monfortinho manteve-se aberta, embora condicionada aos transportes de mercadorias e circulação de trabalhadores. Do lado espanhol, a situação era gravíssima. Tinha mais mortos por Covid-19 a Extremadura espanhola do que Portugal. Este, foi um constante foco de preocupação, já que as fronteiras de Segura e de Salvaterra do Extremo foram encerradas. A par da desinfecção regular dos espaços públicos e das ruas, foi distribuído todo o tipo de equipamento de protecção individual, desde as proverbiais máscaras – adereço planetário, nestes tempos –, luvas e desinfectante nos supermercados, comércio local e Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS), outro motivo de grande preocupação, onde se encontram os mais idosos.

Para a eventualidade mais negra, foram disponibilizadas 200 camas para o isolamento de doentes, mas a chave de toda a estratégia consistia na prevenção. Todos os chamados trabalhadores essenciais, desde as forças de segurança, unidades de saúde, trabalhadores da autarquia e das IPSS, aqueles que se encontravam na linha da frente, foram testados previamente, depois com regularidade. A distribuição de alimentos e de medicamentos aos mais carenciados passou a regime de entrega ao domicílio. Em paralelo, foram criadas linhas de apoio, cobrindo o rasto de dificuldades que a pandemia ia gerando: uma dirigida à actividade económica, outra às IPSS, outra de apoio psicossocial – garantindo não só apoio psicológico, como também a distribuição de medicamentos e a sinalização de pessoas que chegavam ao concelho –, dirigida ao grosso da população, a funcionar em permanência com cinco psicólogos. Neste caso específico, não será em Idanha que este vírus encontrará terreno fértil.

THE IDENTITY OF THE VIRUS

Life has changed, habits have changed, time has changed. A virus has systematised the will to change. The invisible has given us the cure for the obvious: change. We might not know it yet, but we have already changed. This virus contains a revolution. Let us recognise it. As if life itself depended on it.

Far away, almost as far as some villages from others, some families from others, the rooms of a house from others, there was talk of a virus, originating in the city of Wuhan, the capital of Hubei province, in China. The news was as distant as it was diffuse. On 2 December 2019, the Chinese authorities reported severe cases of pneumonia. On 5 January 2020, Beijing admitted the possibility of a virus. Two days later, it confirmed its existence, identifying it as a new coronavirus. In Portugal, as in Europe, these events were followed on television, like a fiction, which was turning into a remote reality. On 11 February, the World Health Organisation christened our public enemy no. 1: Covid-19 (coronavirus disease). Exactly one month later, on 11 March 2020, it was officially declared the second pandemic of the century.

The new coronavirus travelled from continent to continent, spreading across Europe. It took many lives in Italy and propagated at an alarming rate in Spain, as if an invisible army were closing in on us, making our borders physical once more, separating the young from the old, ultimately making fear go viral. On 16 March, Covid-19 took its first victim in Portugal. With schools closed, along with various sectors of the economy, a national state of emergency was officially declared on 18 March. And life became something of an absurdity, a complete void. Of course, it was inevitable that one of these days we would come across this strain of emptiness, the incoherent virus of ourselves, our worst enemy since antiquity, not knowing what to do with the ingredient of time, so addicted we were to its consumption, its false dopamine.

In the cities, streets turned into deserts and silence into a kind of absolution. Parents found their children again and children found their parents again, and everyone began to make bread, celebrating the most deep-rooted return to simplicity. Time became relative and everyday life slowed down. Within the metaphysical walls of confinement, people's interiors were externalised. Doors closed and people closed themselves behind them. Fear stuck to our bodies, like an exoskeleton. The months and seasons passed, as if time no longer respected them, turning the days into a slow and impressive process of memory.

Far away from the cities, as if in another world, Idanha experienced its emergency as religion, without noticing how the distance increasingly emphasised all its beauty, its biosphere reserve, its nature, its sustainable way of living, like a Polaroid picture slowly coming to life in one's consciousness. Like that day in the city of Delhi when, thanks to a merciful hiatus in pollution, the peaks of the Himalayas became visible for the first time in three decades. Humanity is a strange place. We can no longer disregard its critical state of dehumanisation.

It's easier to teach mass to a priest than to preach isolation to a Beirão. Urban technocrats call it low population density, while purists use the term desertification. Isolation is an old friend of Idanha-a-Nova, as well as the Beira interior, proprietor of poverty, veteran of the

Colonial War, cousin of the diaspora, protégé of the coast.

A place that is as objective as it is imaginary, constantly lost in the most Portuguese and asymptomatic of words: saudade. It is in this place that isolation resides, and it has done so since long before the pandemic. A public health emergency of this magnitude was necessary in order for the world to understand the meaning of isolation. Social distancing is what keeps one person away from another. Isolation is what brings them together as a community.

Identity is an intangible, but deep-seated feeling of belonging, more resilient than a virus, albeit equally invisible. The issue is not the virus; it is its anthropology. The issue is where it has always been, in the deepest part of each of us, behind the many masks we have been using since we declared time immemorial and the planet our accessory. When it isn't wars, cells, bacteria or the mind that kill us, it's viruses, the greatest biological army on the face of the Earth. Pandemics change the history of humankind and this pandemic has already brought about its changes, though we cannot see them clearly, because we have something invisible in our angle of vision.

Time, when it gives freedom to thought, makes us reconsider the obvious. The prophylactic of distance, even in places that are already themselves distant, has brought us together more than it has separated us.

Perhaps the extent to which this became evident here can only be seen from a distance. In the face of the old fear of the invisible, of the secular seeds of survival, a social dynamic was restored. From a common ill, a common good was reborn. New paths were discovered in the encounter, new dialogues were established in the silence, the secret dialect of villages, of their people. Something got stronger. Life, pure and simple, reinventing itself in its host ecosystem, as if mimicking the virus. In the midst of the pandemic, an invisible, indivisible force, from the depths of the inevitable, renewed its vows of identity.

Far away, almost as far as some civilisations from others, this new coronavirus revealed its true identity, as if mimicking humans. The world brought its maelstrom to a halt, like an engine out of fuel, unpicking the genetic code of isolation, until it found unity. What a magnificent concept, in any part of the planet: group unity. People again, instead of numbers. All across the world, people rediscovered something objectively related to peace. Something inside, which says it is possible to live more with less, to produce more, in less time, to avoid the concrete agglomerations, the incessant noise, the sterile velocity, the absurd solitude of a city, in exchange for a landscape of sustainable development, where life moves more slowly, with the necessary time and technology to be not where one needs to, but where one wants to.

Nature didn't go anywhere. It's right here, serene, infinitely bigger than human life. Rivers flow through valleys, seeds sprout from the earth, trees bear fruit and provide shade, the wind blows, flowers pollinate, night follows day. Life, in all its forms, happens here in this precise moment. The elements are in their own time, their own cycle, their own chemistry, their own geography. Not a single beauty is lost, not a single detail of biodiversity. Behind the huge mask of the pandemic is a social revolution. Our inside changed. Only there can change be found.

THE EMERGENCY

Given that it has an ageing population spread over a vast area, the people of Idanha-a-Nova have followed one particular piece of advice issued by the World Health Organisation to the letter: to prepare for the worst, while hoping for the best. Amid a full state of national emergency, the municipality activated its civil protection emergency plan, with measures adapted to the circumstances of the local community, in ongoing coordination with the health centre, fire brigade, Republican National Guard, Foreigners and Borders Service and, as the most crucial component of this strategy, the parish councils. People were frightened and confined to their homes, so it was vital to ensure that support could be provided directly to them, whether they lived fairly centrally or in the remotest reaches of the region. This support was also directed at companies and institutions. Cultural events and sporting activities organised by municipality or local partnerships were postponed. The local transport network was shut down, as were the existing public spaces, facilities and services.

Due to its geographical location and the precautions that were being enforced at a national level, the border remained open at Termas de Monfortinho, although it was restricted to essential movements of goods and workers. The situation on the Spanish side was extremely serious; indeed, the Extremadura region of Spain had more deaths due to Covid-19 than the whole of Portugal. This was a constant focus of concern, as the borders were closed at Segura and Salvaterra do Extremo. Besides the regular disinfection of public spaces and streets, all sorts of personal protective equipment were distributed, from masks – which are now de rigeur all over the world – and gloves to antibacterial gel in supermarkets, local businesses and private social security institutions. Such institutions were a particular cause for concern, as they are frequented by the most elderly people in the community.

To prepare for the worst-case scenario of all, some 200 beds were made available for the purpose of isolating patients. Yet the key to the whole strategy was simply prevention. All of those designated as key workers – ranging from the security forces, healthcare workers and employees of town councils and social security institutions, or those working in frontline occupations – were tested at the outset and continued to undergo testing on a regular basis. Food and medicines began to be delivered to the homes of the most disadvantaged members of society. At the same time, helplines were set up to address the trail of issues caused by the pandemic: one geared towards economic activity, another for social security, and yet another for psychosocial support. The latter was designed to provide not only psychological support, but also ensure the distribution of medicines and flag up people who had arrived within the area. This service was aimed at the general local population and operated round the clock, with five psychologists on hand. With that sort of groundwork, the virus is unlikely to find fertile ground in Idanha.

ARRE BITA

texto / text **Luís Pedro Cabral** *fotografia / photos* **Gonçalo Villaverde**

Está para nascer o vírus que deixe em confinamento a criatividade. Da pandemia, emergiu o Arrebita Portugal, um conceito que se movimenta ao sabor das circunstâncias, gerando dinâmicas nos territórios, estimulando a economia, o comércio local e, por consequência, o turismo nacional. O Arrebita fez o debute gastronómico numa rua de Portimão. A capítulo seguinte escreveu-se em Idanha-a-Nova. Penha Garcia, no coração do Geopark Naturtejo da Meseta Meridional, e Idanha-a-Velha, aldeia histórica onde tantas camadas de História repousam, foram os anfitriões deste festival gastronómico, que contou com a presença de 25 chefs de eleição, criando ao abrigo da natureza com o que de melhor esta oferece. José Avillez, Rui Paula, Marlene Vieira, Louis Anjos, Tiago Emanuel Santos, José Júlio Vintém, Domingos Rodrigues (Penha Garcia), Valdir Lubave, Bernardo Agrela, Alexandre Silva, António Galapito, Rui Martins, Gil Fernandes, Hugo Brito, André Fernandes, João Cura, Miguel Peres, Maria Caldeira (Casa da Velha Fonte/ Idanha-a-Velha), Filipe Ramalho, André Magalhães, João Sá, Natalie Castro, Mário Rui Ramos

Penha Garcia: chef José Júlio Vintém, do restaurante Tomba Lobos, em Portalegre
Penha Garcia: Chef José Júlio Vintém, from the Tomba Lobos restaurant in Portalegre

Penha Garcia: público
Penha Garcia: members of the public

(Helana e Geocakes / Idanha-a--Nova) e Mário Rolando, cada um no seu mister, foram os chefs de serviço, numa fusão, algo divina, de talento com o próprio território. A iniciativa – uma criação da Amuse Bouche, de Ana Músico e Paulo Barata –, naturalmente dentro das regras impostas pela Direcção-Geral de Saúde, como acontece com um bom prato, ultrapassou todas as fronteiras sem sair do seu lugar. O Arrebita Portugal ganhou o Grande Prémio de Gastronomia 2020, da Academia Portuguesa de Gastronomia. *Et Voilá!*

CHEER US UP, OH LORD!

Maybe one day there will be a virus that sends creativity into lockdown, but today is not that day. A new concept was borne of the pandemic: Arrebita Portugal evolved with the circumstances, breathing new life into the local area, stimulating the economy and local commerce, and, by extension, national tourism. It made its gastronomic debut at a street event in Portimão, in the Algarve. Next came Idanha-a-Nova, with this year's food festival. 25 top chefs flocked to Penha Garcia, at the heart of Naturtejo da Meseta Meridional UNESCO Global Geopark, and the historical village of Idanha-a-Velha, with its

Arrebita

many-layered history, to create dishes that took their cue from nature and make the very most of the produce that she has to offer in these parts. The chefs were José Avillez, Rui Paula, Marlene Vieira, Louis Anjos, Tiago Emanuel Santos, José Júlio Vintém, Domingos Rodrigues (Penha Garcia), Valdir Lubave, Bernardo Agrela, Alexandre Silva, António Galapito, Rui Martins, Gil Fernandes, Hugo Brito, André Fernandes, João Cura, Miguel Peres, Maria Caldeira (Casa da Velha Fonte/ Idanha-a-Velha), Filipe Ramalho, André Magalhães, João Sá, Natalie Castro, Mário Rui Ramos (Helana and Geocakes /Idanha-a-Nova) and Mário Rolandos. Each of them conjured up their very own speciality, in a divine fusion of sheer talent and the land itself. Just like an excellent dish, this event, created by Ana Músico and Paulo Barata's Amuse Bouche, managed to transcend borders without moving an inch. And all while respecting the directives imposed by the Portuguese Health Authority. Arrebita Portugal has won the 2020 Grand Prize of the Portuguese Academy of Gastronomy. *Et voilá!*

Penha Garcia: o Sr. Domingos, "guardador" do local, participou com a sua famosa sopa de grão
Penha Garcia: Mr. Domingos, the site's "guardian", participating with his famous chickpea soup

Idanha-a-Velha: chef Filipe Ramalho, do restaurante Basili, em Monforte
Idanha-a-Velha: Chef Filipe Ramalho, from the Basili restaurant in Monforte

Idanha-a-Velha: chef Rui Martins, do restaurante Paparico, no Porto
Idanha-a-Velha: Chef Rui Martins, from the Paparico restaurant in Porto

Idanha-a-Velha: chef Alexandre Silva, do restaurante Loco, em Lisboa
Idanha-a-Velha: Chef Alexandre Silva, from the Loco restaurant in Lisbon

Idanha-a-Velha: chef Gil Fernandes, do restaurante da Fortaleza do Guincho, em Cascais
Idanha-a-Velha: Chef Gil Fernandes, from the Fortaleza do Guincho restaurant in Cascais

Idanha-a-Velha: Filipe Ramalho, padeiro Mário Rolando, em Lisboa
Idanha-a-Velha: Filipe Ramalho, baker Mário Rolando, in Lisbon

passear, petiscar, relaxar.

stroll, nibble, relax.

Guia / Guide Adufe 2020

Essenciais Essentials

Supermercados, minimercados e mercearias

Supermarkets, minimarkets and grocery stores

Em terras de Idanha, desde há muito que o princípio da auto-sustentabilidade não é um conceito vago. Em tempos de pandemia, atípicos (ou não) para a humanidade, ficou isto bem demonstrado em cada lugar do concelho de Idanha-a-Nova. Como sempre na linha da frente, a produção, os produtos e os estabelecimentos locais disseram presente à sua população, recebendo as pessoas, indo ao encontro destas, providenciando que o acesso a bens essenciais nunca faltasse. É mais do que apropriado isto: bem hajam.

The principle of self-sustainability has a long history in the territory of Idanha and the local area's dedication to this issue has been clear throughout the pandemic, such an atypical period for humankind (or not). Always on the frontline, local production, produce and shops were ready to support the local population, inviting residents into their establishments or making deliveries to their homes to ensure constant access to basic supplies. We thank them for their efforts!

Minimercado Hora da Meditação
277 313 151 / 965 151 318
Largo de Stº António, 9-11
6060-021 Aldeia de Santa Margarida

Intermarché
277 202 590
Zona Nova de Expansão
6060-101 Idanha-a-Nova

Comepreços
917 775 903
EN 353, km 11
6060-715 Idanha-a-Nova

Meu Super
968 303 433
Rua da Fonte Nova, Mercado Municipal, 3
6060-707 Idanha-a-Nova

Talhos SACIF (Mercado Municipal)
968 816 704 / 968 708 300
Rua da Fonte Nova, Mercado Municipal
6060-707 Idanha-a-Nova

Minimercado Marrafa
926 675 488/ 277 927 260
Rua de Santa Catarina, 16
6060-224 Ladoeiro

Minimercado Manuela
277 927 197 / 963 221 295
Rua do Mártir Velho, 11
6060-258 Ladoeiro

Minimercado Sofia Milheiro
277 312 155
Estrada da Lameira
6060-051 Medelim

A Loja Mais Portuguesa – Mercearia e Artesanato
277 314 183 / 966 018 474
Rua Marques da Graciosa, 11
6060-091 Monsanto

Mercearia do Café Chico
351 277 314 216
Av. 1º Cabo José Silvestre Martins, 4
6060-085 Carroqueiro, Monsanto

Mercearia da Associação Amigos do Carroqueiro
964 485 760
Av. 1º Cabo José Silvestre Martins, 6A
6060-085 Carroqueiro, Monsanto

Minimercado Amélia
Devesa, Monsanto
277 314 296

Minimercado D'Adelina
351 277 314 361
Estrada Municipal, 23
6060-088 Eugénia, Monsanto

Minimercado/ Talho da Relva
Relva, Monsanto
965 245 745 / 963 235 124

Minimercado Leonor
277 366 114
Rua 25 de Abril, 11
6060-344 Penha Garcia

Mercearia Antunes
961 283 043
Rua do Murinho, 4
6060-318 Penha Garcia

Mercearia A Lina
277 366 171 / 962 645 279
Rua da Tapada, 4
6060-315 Penha Garcia

Salsicharia/Talho O Fumeiro
277 366 485 / 962 456 799
Zona Industrial, 12
6060-302 Penha Garcia

Mercearia Igor
962 977 603
Rua do Espírito Santo, 11
6060 Rosmaninhal

Mercearia da Isabel
963 794 660
Rua Sta. Luzia, 16
6060-501 Salvaterra do Extremo

Minimercado A Catarina
São Miguel d'Acha
963 437 284

Loja Amoras & Romãs
964 345 921
Rua da Estrada Nacional, 23 Loja dtª
6060-511 São Miguel d'Acha

Loja do Beto
969 081 413
Rua da Oliveira, 16
6060-511 São Miguel d'Acha

Associação de Segura
277 466 011
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

Loja do Viriato
277 434 259
Rua do Comércio, 8
6060 Termas de Monfortinho

Mercearia da Loja de Artesanato das Termas de Monfortinho
277 434 414
Rua Padre Alfredo
6060-072 Termas de Monfortinho

ALCAFOZES
José Antunes
Bairro N. Sra. do Loreto, 34
6060-011 Alcafozes
277 914 206
Cadeireiro
Chair manufacturer

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA
Maria Otília Pereira
Rua de Santo António, 55
6060-021 Aldeia de Santa Margarida
962 856 149
Doçaria regional
Regional confectionery

IDANHA-A-NOVA
Geocakes
Estrada Nacional 353, Junto ao Chafariz
Senhora Da Graça
6060-100 Idanha-a-Nova
964 070 760
geral@geocakes.com
www.geocakes.com
facebook.com/geocakes
Confecção de bolos
Traditional cakes

Bolos da Nossa Terra
Nascimento & J. Nascimento Lourenço
Zona Industrial
Rua E Lote 32
6060-182 Idanha-a-Nova
936 889 968
Bolos tradicionais: borrachões, broas de mel, esquecidos, entre outros
Traditional cakes: borrachões, honey bread, esquecidos and others.

André Escarigo
Rua da Principal nº 17
Rua Principal, Nº17
Lugar Maria Martins/
6060-090 Monsanto
962 032 579
Andreescarigo.82@gmail.com
Artesanato em madeira
Wood crafts

José Relvas
Rua de São Pedro
6060-191 Idanha-a-Nova
962 692 887
Adufes; flautas
Adufe tambourines; flutes

Maria Ascensão Antunes
Av. Mouzinho de Albuquerque, 68
6060-179 Idanha-a-Nova
277 202 167 / 965 056 557
Bordados de Castelo Branco; vitral e estanho; arte aplicada
Stained glass and pewter crafts; applied crafts

Oficina de Artes Tradicionais/Posto de Turismo
Traditional crafts workshop/ Tourism Office
Rua de São Pedro
6060-135 Idanha-a-Nova
277 201 023
Adufes; marafonas; rodilhas; aventais de raiana; sacolas
Adufe tambourines; rag dolls; rodilhas headpieces; borderer aprons; satchels and bags

Rui César Nunes de Menezes
Rua da Pracinha, 27
6060-110 Idanha-a-Nova
919 094 158
rui.de.menezes@gmail.com
Telas pintadas; serigrafias; retrato a óleo, carvão e lápis de cor; pinturas em tectos de capela; adufes pintados; peças em madeira
Paintings; silkscreen prints; oil, charcoal and crayon portraits; frescoes on chapel ceilings; painted adufe tambourines; wood crafts

IDANHA-A-VELHA
Maria de Fátima Oliveira da Silva Adufartes
Rua do Espírito Santo, 2
6060-041 Idanha-a-Velha
272 346 647 / 967 227 927
fati36silva@hotmail.com
Rodilhas; adufes
Rodilhas headpieces; adufe tambourines

Maria Isabel Milheiro
Rua do Castelo, 14
6060-041 Idanha-a-Velha
277 914 256 / 912 526 468
Adufes; marafonas; paninhos com biquinhos
Adufe tambourines; rag dolls; cloths with crochet edgings

PROENÇA-A-VELHA
António Martinho
Rua do Espírito Santo, 27
6060-069 Proença-a-Velha
934 376 990
www.tree-song.com
Retratos ou composições a partir de fotografias
Portraits and compositions from photographs

LADOEIRO
João Ludgero e Maria Herrero
Quinta dos Trevos, bat. 500
Caixa Pessoal 502
6060-259 Ladoeiro
277 927 435 / 934 539 200 / 936 912 980
ww.quintadostrevos.com
Ferro forjado; marcenaria; restauro de móveis; tecelagem; velas; artesanato em madeira; workshops em qualquer das áreas (mínimo de 4 inscrições)
Wrought iron; woodwork; furniture restoration; weaving; candles; wood crafts; workshops in the aforementioned areas (min. 4 participants)

Joaquim Dias
Est. de Idanha-a-Nova, 46 A
6060-263 Ladoeiro
277 927 124
Colmeias; ferro; alumínio; madeira
Beehives; iron; aluminium; wood

Maria de Almeida Godinho
Est. de Idanha-a-Nova, 48
6060-263 Ladoeiro
277 927 388 / 966 565 064
Rendas de nozinhos; bainhas abertas; renda das noivas; bordado de Castelo Branco; renda das duas agulhas
Bobbin lace; openwork; bridal laces; Castelo Branco embroidery; needle-point lace

MEDELIM
Associação "O Arcaz" Felismina Salvado Santos Pires (vice-presidente)
Rua da Judiaria, 7
6060-051 Medelim
277 312 264
Bordados; pintura; rodilhas; peças em cortiça
Embroidery; painting; rodilhas headpieces; cork objects

Isabel Morais
Est. de Idanha-a-Velha, 18
6060-051 Medelim
277 312 567
Cerâmica tradicional e contemporânea
Traditional and contemporary pottery

MONSANTO
Maria Amélia Mendonça Fonseca Loja de Artesanato Templários
Rua da Igreja, 2
6060-091 Monsanto
963 601 936
Peças em estanho; arte tridimensional; decoração em vidro; reciclagem de tecidos; marafonas; rendas; adufes; candeias; lanternas
Pewter pieces; 3D art; glass decoration; fabric recycling; rag dolls; lace; adufe tambourines; oil lamps; lanterns

Maria Alice Gabriel
Loja de artesanato
Rua Marquês da Graciosa, 11
6060-091 Monsanto
277 314 183 / 965 268 471
Adufes; marafonas; rodilhas; rendas; bordados; linho no tear (ao metro); toalhas de linho; produtos regionais
Adufe tambourines; rag dolls; rodilhas headpieces; lace; embroidery; linen weaving (by the metre); linen cloths; regional products

Raul Martins Mendonça
Rua do Castelo, 6
6060-091 Monsanto
965 447 892
Trabalhos em granito; adufes
Granite crafts; adufe tambourines

Rui Pedro Mendonça
Rua do Castelo, 6
6060-091 Monsanto
963 237 770
Adufes, marafonas, loiça típica em cerâmica, brinquedos em madeira para crianças, imans artesanais.
Production of homemade jams, biscuits and chocolates.

OLEDO
Vila Doce
Estrada Nacional 353, Km 3.4
6060-621 Oledo
917 559 718
Susanapereira@viladoce.pt
www.viladoce.pt
Fabrico de compotas caseiras, bolachas e chocolates.
Adufe tambourines, rag dolls, typical ceramics, wooden toys, handmade magnets.

PENHA GARCIA
António Augusto Farinha Pires
Av. Nossa Senhora da Conceição, 14
6060-341 Penha Garcia
277 366 074 / 960 156 216
Trabalhos em madeira; raízes e troncos de castanheiro
Wood crafts; roots and chestnut logs

Florinda Nabais e Filomena Pascoal
Largo do Sobreiral, 2
6060-358 Penha Garcia
968 897 437
Cobertas, tapetes no tear (em trapo, linho e lã); bainhas abertas; sacos e rodilhas
Bedspreads, loom rugs (rag rugs, linen rugs and wool rugs); openwork; bags and rodilhas headpieces

Pascoal e Moreira
Rua da Paz, 16
6060-314 Penha Garcia
963 196 848
acpascoal.moreira@gmail.com
Restauro de móveis artesanais
Handcrafted furniture restoration

SÃO MIGUEL D'ACHA
Acha Doce – Licores
Fabrico Artesanal
Solar da Harmonia CCl 5601
6060-511 São Miguel d'Acha
969 112 165
Achadocelicores@sapo.pt

SEGURA
Aromas Do Valado
Quinta do Valado
6060-521 Segura
277 466 013
Sales@aromasdovalado.com
geral@aromasdovalado.com
www.aromasdovalado.com

TERMAS DE MONFORTINHO
Carlos Luís e Noé Luís
Rua Padre Alfredo
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 414
Noé Luís
934 985 300
Cerâmica
Earthenware

Obrigado. Pelas 150.000 presenças online nos concertos, narrativas, entrevistas e experiências da edição de 2020 do Fora do Lugar, Festival Internacional de Músicas Antigas.
www.foradolugar.pt

IDANHA-A-NOVA

Baroa
Os irmãos Domingos e Joaquim Sousa dirigem um restaurante em que ganhou fama a especialidade da casa: queixada de porco com batata assada e esparregado de favas. Pratos de caça e os tradicionais ensopados de cabrito e borrego são outras opções.
The brothers Domingos and Joaquim Sousa run a restaurant that has become famous for its house specialty: pork jowl and oven-baked potatoes with creamy bean purée. Wild game and the traditional lamb and kid stews are other options.
Zona Nova de Expansão, Tapada do Sobral, Lt. 75
6060 Idanha-a-Nova
277 202 920
Parque de estacionamento privativo
Inverno: encerra à terça
Verão: não encerra
Private parking
Winter: closed on Tuesdays
Summer: open every day

Nuvens e Glicínias
Recentemente remodelada, a pastelaria nuvens e glicínias oferece aos seu clientes uma vasta variedade de produtos.
Recently remodelled, the bakery Nuvens e Glicinias (Clouds and Wisteria) offers its customers a wide variety of products.
Rua Mouzinho de Albuquerque, 78
6060 Idanha-a-Nova
277 201 118

Esplanada
Fica perto do Politécnico e da Câmara Municipal. Servem pratos do dia e bifes. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada.
Located close to the Polytechnical School and the Town Hall, this restaurant offers daily set meals and steak. In the afternoon, it is popular for its delicacies: gizzard stew, octopus salad, shrimp, snails and 'pica-pau' (sautéed beef strips in a rich sauce), always accompanied, of course, by ice-cold beer.
Largo do Município, 24
277 202 862
Não encerra
Open every day

Helana
No espaço da antiga fábrica de refrigerantes Raiana, a do famoso Pirolito, que tinha um berlinde na garrafa, funciona hoje o Helana. A gastronomia regional renovada e a introdução de cozinha internacional satisfazem qualquer tipo de cliente. A tarte de chocolate com molho de framboesa foi premiada pela Nestlé.
Helana is located in the former Raiana soda factory, which used to produce the famous marble soda 'pirolito'. The revamped regional cuisine and the introduction of international dishes are sure to satisfy every type of customer. The chocolate pie with raspberry sauce received an award from Nestlé.
Rua José Silvestre Ribeiro, 35
6060 Idanha-a-Nova
277 201 095
www.helana.com
geral@helana.com
Encerra à terça e quarta (todo o dia)
Closed on Tuesdays and Wednesdays (all day)

O Cantinho Alentejano
Restaurante de cozinha tradicional, situado junto à escola secundária e centro de saúde, onde as especialidades da casa são entrecosto frito com migas, carne de porco à alentejana, bacalhau com natas à casa e cataplana de marisco. Tem ainda petiscos como moelas, pica-pau, salada de orelha e de polvo, chouriça assada, amêijoa e camarão frito ou cozido. Conta ainda com uma magnífica esplanada que convida a passar o fim do dia.
Located near the high school and health centre, this restaurant serves traditional cuisine. Its specialities include fried pork ribs with 'migas' (bread purée), 'carne de porco à alentejana' (sautéed pork and clams), 'bacalhau com natas' (salted codfish and cream gratin) and 'cataplana de marisco' (seafood stew cooked in a specially shaped pan, the cataplana). It also serves 'delicacies' such as gizzard stew, 'pica-pau' (sautéed beef strips in a rich sauce), pork ear or octopus salad, grilled 'chouriço', clams and baked or fried shrimp. Visitors can admire the late afternoon views of the landscape from the restaurant's magnificent terrace.
Rua Dr. Aprígio Melo Leão Meireles, Lt. 87
6060-101 Idanha-a-Nova
277 208 229
Encerra ao domingo
Closed on Sundays

Portão Velho
A casa data de 1894 e era um palheiro. Após obras de recuperação e de ser restaurado o portão que lhe empresta o nome, fez-se um restaurante. Caldeirada de borrego, pratos de javali e veado, panados com arroz de feijão e grelhados são especialidades da casa. Têm tigelada e papas de carolo.
This house, which was once a barn, dates back to 1894. The restaurant opened after the house was renovated and the gate from which it gets its name was restored . Lamb stew, wild boar and venison dishes, breaded meat with rice and beans, and chargrilled meat are house specialties. For dessert, there are 'tigeladas' (regional sweet made in a special type of bowl) and 'papas de carolo' (corn pudding).
Rua do Castelo Velho, 38
6060 Idanha-a-Nova
968 379 488
Encerra ao sábado
Closed on Saturdays

Restaurante Pizzaria Zé do Pipo
Situado num dos espaços da nova urbanização à entrada de Idanha-a-Nova, apresenta um espaço sóbrio de decoração cuidada, com cozinha de outras gastronomias. Pratos de carnes grelhadas, pizzas cozidas em forno de lenha, massas caseiras e pratos vegetarianos são alguns exemplos.
Located in one of the new housing developments at the entrance to Idanha-a--Nova, it offers a simple, carefully decorated space, with cooking from various cuisines. Dishes of grilled

Petiscos & Companhia

SÃO MIGUEL D'ACHA

O restaurante já tinha a tradição, agora tem um espaço renovado, moderno e amplo, com uma esplanada. Há coisas, no entanto, que não mudam. Os anfitriões, Luís Domingues e Teresa Nogueira, cuidam que petiscos não faltem à companhia. Novidades: pizzas e hambúrgueres artesanais, assim como pratos vegetarianos. A lista é variada, com a devida sazonalidade, os produtos certificados. Imprescindíveis os pratos de cabrito e borrego, o arroz de cabidela, o bacalhau assado, o polvo à lagareiro. E, ou não estivéssemos em São Miguel d'Acha, o tradicional soventre.

Horta do Castanheiro s/n
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 083 / 963 576 365
Petiscos.em.companhia@gmail.com
Teresanogueira.wix.com/petiscoscompanhia

This is a place steeped in tradition, but now with a newly renovated sweeping modern space complete with a terrace. Yet some things never change. The hosts, Luís Domingues and Teresa Nogueira, keep diners happy with a constant supply of delicious morsels. New additions to the menu include artisanal pizzas and burgers, along with vegetarian dishes. The menu is wide-ranging, with plenty of seasonal offerings, and certified high-quality produce. Roast kid, lamb, chicken and rice, baked cod and octopus with oven-baked potatoes are all signature dishes. And if you like pork belly, don't miss the typical 'soventre' from São Miguel d'Acha.

meats, pizzas baked in a wood oven, homemade pastas and vegetarian dishes are just some examples.
Estrada da Variante, lote 1 r/c
6060-100 Idanha-a-Nova
277 208 249 / 969 649 640
Não encerra

Snack-Bar Flávio
Local apreciado por servir refeições rápidas e ligeiras, como francesinhas, hambúrgueres e bitoques grelhados, aqui poderá também optar por provar as várias especialidades de pastelaria.
Eatery favoured for serving quick, light meals, such as francesinhas (steak, sausage, ham and cheese sandwiches), hamburgers and grilled bitoques (steak and fried egg), but you can also choose to try one of the various patisserie specialities.
Rua António Manzarra r/c esq.
6060-151 Idanha-a-Nova
968 975 367

Senhora do Almurtão
Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almurtão. Já ganhou vários prémios de gastronomia regional, o último dos quais no Cook Off, em que foi vencedor do duelo de sabores. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia.
Next to the chapel and festival precinct of the patron saint of the district, Senhora do Almurtão, this restaurant has been awarded various regional gastronomy prizes, the most recent of which was on the programme Cook Off, where it won a flavour duel. Specialities include fish soup, fisherman's migas (fried breadcrumbs) with black bass, barbecued lamb and ploughman-style suckling pig. The papas de carolo (cornmeal pudding) is famous throughout the district.
Senhora do Almurtão
Ermida da Sra. do Almurtão
968 503 373
Não encerra
Open every day

Vamos ao Manteigas Café
Refeições diárias, grelhados e petiscos. A sopa de cogumelos é uma especialidade sazonal, várias vezes premiada no Festival das Sopas de Proença-a-Velha.
Daily meals, grill foods and 'delicacies'. The mushroom soup is a seasonal specialty which has received several awards at the Proença-a--Velha Soup Festival.
Rua 1º de Dezembro, 45
6060 Idanha-a Nova
277 201 218 / 966 425 795
Encerra à segunda
Closed on Mondays

IDANHA-A VELHA

Casa Da Amoreira
Casa da Velha Fonte
Casa da Amoreira nº 1
6060-041 Idanha-a-Velha

LADOEIRO

Âncora
Especialidades da casa bacalhau à âncora; ensopado de borrego e cabrito assado no forno.
House specialities: Âncora style codfish, lamb stew and roast lamb.
Largo Professor António Marques Correia
6060-234 Ladoeiro
963 141 906

Tachinho
Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe, apostando sempre na cozinha tradicional. As sugestões da chefe Zezinha passam pelo borrego assado no forno com maçãs (ao fim de semana), a costeleta de vitela criada na região, os vários pratos de bacalhau, e, no capítulo dos doces, pelo pudim de pão, a tigelada e as papas de carolo. Todos os dias há petiscos: orelha à espanhola, moelas e pezinhos de coentrada. Aceitam-se reservas para grupos, casamentos e baptizados até um máximo de 60 convivas.
Features a different meat and fish of the day based on regional cuisine. Chef Zezinha's recommendations are roasted lamb with apples (on the weekends), locally raised grilled veal chops, a variety of salted codfish dishes and for dessert, bread pudding, 'tigelada' (regional sweet made in a special type of bowl) and 'papas de carolo' (corn pudding). Regular delicacies include: Spanish style pork ear, gizzard stew and 'pezinhos de coentrada' (pig trotters with fresh coriander sauce). Reservations for groups of up to 60 are accepted.
Estrada Nacional 240
6060-261 Ladoeiro
277 927 307

Restaurante Flor da Campina
Pratica-se uma cozinha tradicional portuguesa sem esquecer os pratos mais tradicionais da região. Cozido à portuguesa servido à quinta-feira e ensopado de borrego e cabrito no forno ao domingo. Para sobremesa sugere-se a pêra bêbeda.
Traditional Portuguese food with a special emphasis on the traditional dishes of the region. 'Cozido à portuguesa' (Portuguese stew) on Thursdays and kid stew and roast lamb on Sundays. For dessert, we recommend pear in red wine.
Estrada Nacional de Idanha-a-Nova, 45 A
6060 Ladoeiro
968 270 198
Encerra à sexta-feira
Closed on Fridays

MEDELIM

Prato Cheio
São especialidades da casa o cabrito no forno, ensopado de cabrito, ensopado de borrego, bacalhau à casa, bacalhau à lagareiro, polvo à casa, arroz de polvo.
House specialties are roast kid, kid stew, lamb stew, 'home style' salted codfish, chargrilled salted codfish with roasted potatoes, octopus rice, 'home style' octopus.
António Colela, Fátima Colela Rua da Lameira, 16A
6060-051 Medelim
277 312 112 / 968 482 132
Não encerra
Open every day

MONSANTO

Café Restaurante Jovem
Há o bacalhau e o leitão à Monsanto, a prova do chouriço, os pezinhos de porco, o pernil no forno e os tradicionais cabrito e borrego.
Salted codfish and suckling pig Monsanto style, 'chouriço' tasting, pig trotters with fresh coriander sauce, roasted pork leg and traditional lamb and kid dishes.
José Miguel Soares Ramos
Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
277 314 066 / 966 794 412
Encerra à segunda
Closed on Mondays

Petiscos e Granitos
Um restaurante com boa comida, num belo coração granítico a condizer com a vila de Monsanto.
No Verão usa-se também o espectacular terraço com vista sobre Monsanto e a campina . As ementas propostas são geo-ementas, como por exemplo a famosa sopa do barrocal. Mas há também costeletas de borrego na brasa, churrasco de borrego, cabrito da região assado no forno e perdiz estufada com quatro pimentas.
A restaurant with hearty food in a beautiful old granite house, which matches the village of Monsanto. During the Summer, you can enjoy a meal on the open-air terrace with a view of Monsanto and the plains. The menus are 'geo-menus', which includes the famous Barrocal soup. You can also enjoy chargrilled lamb chops, baked kid from the region and partridge stew and four peppers.
Rua da Pracinha, 16,
Monsanto
6060 Monsanto
277 314 029 / 964 200 974
Reservas online
De Novembro a Fevereiro encerra à quarta e os jantares são só por marcação
Na época alta não encerra
Online reservations
From November to February, the restaurant closes on Wednesdays and dinners are reservation only.
Open every day at high season.

Restaurante Horizonte
Situa-se na estrada nacional, perto do Cidral. A especialidade da casa é o borlhão, que é um prato que por ser muito trabalhoso costuma ser servido apenas nos casamentos e dias de festa. Faz-se com carne de cabrito temperada e cozinhada em pequenas bolsas feitas com o estômago do animal.
Located off the national highway near Cidral, this restaurant's speciality is 'borlhão', a dish usually only served at weddings and on festive days due to its labour-intensive preparation. It is made with seasoned goat meat and cooked in small pouches made from stomach lining.
Estrada Nacional 239,
Cidral
6060 Monsanto
277 314 658
Não encerra
Open every day

Café O Baluarte
Snack-bar, café e pastelaria.
Snack Bar, café and pastry shop
Av. Fernando Ramos Rocha, 21
6060 Monsanto
963 489 660 / 967 035 624
Não encerra
Open every day

Adega Típica O Cruzeiro
As especialidades são bacalhau no forno, arroz de galo, cabrito no forno (por encomenda), ensopado de borrego, arroz doce, tigelada e vinhos da região. A vista panorâmica é fantástica.
Specialties: roasted salted codfish, capon rice, roasted kid (pre-order), lamb stew, rice pudding, tigelada (regional sweet made in a special type of bowl) and wine from the region. Fantastic panoramic view.
Av. Fernando Ramos Rocha
Edifício Multiusos 2º Piso
936 407 676
Encerra terça à noite e quarta na época baixa, na época alta não encerra.
Closes on Tuesdays evenings and Wednesdays in the low season, open every day in the high season.

Taverna Lusitana
Estabelecimento de bebidas e venda de produtos regionais e alimentares, com esplanada panorâmica. Servem-se crepes, tostas, tábuas de queijos e enchidos regionais e licores.
Regional products, food and drink shop with an outdoor panoramic seating area. Crêpes, grilled toast, cheese and cured meat platters, liqueurs.
Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
927 892 768 / 277 314 009
www.tavernalusitana.com
Não encerra
Open every day

Café Monsantino
Produtos regionais.
Regional products.
Carlos Dionísio
Rua do Castelo, 4
6060-091 Monsanto
277 314 020

OLEDO

Ponte de São Gens
Cozinha regional com destaque para a chanfana, ensopados e cozido à portuguesa feito com enchidos da região.
Tem um bom espaço para estacionamento.
Regional cuisine. Highlights are the 'chanfana' (spicy lamb or kid stew), other stews and 'cozido à portuguesa' (Portuguese stew) made with local cured meats. Ample space for parking.
Estrada Nacional, 233
960 273 409
Não encerra
Open every day

PENHA GARCIA

Frágua Bar
Funcionava neste espaço uma forja. Hoje é o bar da aldeia, que serve também de galeria de arte. Para petisco, há queijos, enchidos de caça e fumados da região servidos com pão caseiro.
This former blacksmiths' forge has been transformed into the village bar, which also functions as an art gallery. For snacking, you can choose cheese and cured meat from the region, served with homemade bread.
Mário Pissarra
Rua da Alegria, 2
6060 Penha Garcia
277 366 030 / 965 853 166

O Javali
A sopa de feijão com couve e a de grão são famosas. São especialidades o bacalhau à casa, os ensopados de cabrito e javali e o bacalhau à Javali. Arroz doce e papas de carolo são as propostas doces. Casa grande com muito espaço de estacionamento.
The bean and cabbage soup and chickpea soup at this restaurant are famous. Other specialties include salted codfish, kid and wild boar stews and salted codfish Javali style. Rice pudding and 'papas de carolo' (corn pudding) are some of the suggestions for sweets. This large restaurant has plenty of parking space.
Zona Industrial de Penha Garcia
277 366 116
Não encerra
Open every day

O Raiano
Servem comida tradicional e pratos regionais. Ensopado de javali e de veado são especialidades, bem como a prova do chouriço, arroz de marisco e bacalhau à casa. Para variar, há churrasco de porco preto. Fazem um bom arroz doce.
Traditional and regional food. Wild boar and venison stews are the house specialty, as well as the 'chouriço' platter, seafood rice and salted codfish 'home style'. For a change, you might also try the chargrilled black pork. The rice pudding is recommended.
Estrada Nacional 239
6060-369 Penha Garcia
277 366 350
Não encerra
Noon–3.30pm and open every day

SÃO MIGUEL D'ACHA

O Castanheiro
Seventre de porco e ensopado de borrego são as especialidades da casa. O bacalhau à Brás e o cozido de carnes e enchidos da região são outras propostas. Para adoçar a boca sugere-se o arroz doce e a baba de camelo.
'Seventre de porco' (spicy pork and pork liver stew) and lamb stew are the house specialties. 'Bacalhau à Brás' (salted codfish with potatoes and eggs) and local meat and cured sausage stew from the region are other highlights. For a sweet ending to the meal, rice pudding or 'baba de camelo' (caramelised condensed milk pudding) are suggested.
Estrada Nacional 233, Lt. 6
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 618
Encerra à segunda
Closed on Mondays

TERMAS DE MONFORTINHO

Restaurante Papa Figos
Hotel Fonte Santa
Restaurante de cozinha tradicional reinventada. Especialidades: sopa de lebre do Rosmaninhal com manjerona aromatizada com Tinta Roriz. Entradas: Que Ricas Migas de Bacalhau Tostadas à Moda de Idanha e Espuma de Salsa. Pratos principais: boga do Erges assada sobre ragout de lagostins, espargos trigueiros e croutons de pão, carré de borrego merino preto de Vale Feitoso com crosta de ervas e puré de trufas pretas. Sobremesas: bolinho suculento de requeijão, espuma de doce de abóbora com nozes e crocante de papas de carolo. Tem capacidade para 160 pessoas e estacionamento próprio, aceita reservas para eventos e grupos.
Traditional Portuguese food, reinvented. Specialties: Rosmarinhal hare soup with marjoram infused with 'Tinta Roriz' grapes. Entrées: Rich toasted salted codfish bread purée Idanha style with parsley foam. Main courses: roasted Erges Iberian nase on crayfish ragout, green asparagus and bread croutons, Vale Feitoso black merino lamb carré with herb crust and black truffle purée. Dessert: succulent ricotta cheese cake, sweet pumpkin foam with walnuts and crispy 'papas de carolo' (corn pudding). Capacity for 160 people, private parking, reservations for groups and events accepted.
277 430 300 Fax 277 430 309
www.ohotelsandresorts.com
hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com
Não encerra
Open every day

Clube de Pesca e Tiro de Monfortinho
Tem percurso de caça, três campos para tiro aos pratos e hélices, uma albufeira com diversas espécies de peixe, apoiados por um bar e restaurante especializado em pratos de caça (veado, javali, lebre, perdiz). O Clube possui ainda duas piscinas (adultos e crianças), na albufeira pode passear de canoa ou gaivota e apreciar uma enorme diversidade de espécies de aves. Restaurante de cozinha tradicional com lotação para 100 pessoas e estacionamento próprio. Aceitam-se reservas para grupos ou eventos. Especialidades do restaurante: pratos de caça, sopa de grão da Beira, bifinhos de veado com mel e mostarda e arroz de lebre.
The fish and game club has a hunting trail, three skeet and helice shooting ranges, a lagoon holding several fish species, serviced by a bar and a restaurant speciallizing in game dishes (venison, boar, hare, quail). In this club you will also find two swimmingpools (for adults and children), or you can spend some time in the lagoon in a canoe or riding a pedalo and admire the diversity of bird species. Traditional restaurant with 100 seats and private parking. We accept group reservations and host events regularly.
Our specialties: Game dishes, Beira chickpea soup, honey-mustard venison chops and hare risotto.
Termas de Monfortinho
277 434 142
Encerra segunda (Inverno)
Closed on Monday (Winter time)

Beira Baixa
A aposta do senhor Martinho Mendes é a comida feita na hora. Comidas demoradas, como o cabrito ou o leitão assado, só por encomenda. São especialidades a costeleta de cordeiro na brasa, o coelho à caçador, o entrecosto com arroz de feijão e, como sobremesa, farófias.
Mr Martinho Mendes focuses on freshly prepared food. Dishes that take a long time to prepare are only available by special request. House specialties are chargrilled lamb chops, rabbit stew, pork ribs with beans and rice, and, as a dessert, 'farófias' (prepared with boiled stiff egg whites and egg custard).
Rua Padre Alfredo, 7
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 115
Encerra à segunda
Closed on Mondays

O Paladar
As especialidades são o arroz de polvo, bacalhau à casa e a espetada de lulas. Na carne, é a caça que se destaca. Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento.
Specialties are octopus rice, salted codfish 'home style' and grilled squid kebab For meat, try the wild game dishes. A large restaurant with ample space for parking.
Rua José Gardete Martins, 32
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 220
Não encerra
Open every day

Restaurante Café Central
O Balhoa
Em épocas festivas, como o Natal ou a Páscoa, as ementas são especiais, surgindo o cabrito e o borrego. Para o dia-a-dia a cozinha é mais rápida. Bife na pedra e à Bretã, feito com molho de cerveja e mostarda, são especialidades.
During the festive seasons, such as Christmas and Easter, special menus are suggested, featuring lamb and kid. For regular everyday meals, there are faster options. Steak grilled on a hot stone, or steak cooked in a beer and mustard sauce, are the specialties.
Rua do Comércio, 10
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 219
Não encerra
Open every day

Restaurante Boavista
Hotel Boavista**
Cozinha tradicional portuguesa.
Traditional Portuguese food.
Rua do Comércio
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
De 2 de Maio a 31 de Outubro
www.pensaoboavista.com
pensaoboavista@pensaoboavista.com

Restaurante Hotel das Termas
Hotel das Termas de Monfortinho**
Bacalhau á lagareiro; cabrito assado no forno (por encomenda).
Salt cod in olive oil; roast kid (to order).
Rua Padre Alfredo – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 430 310 Fax 277 430 311
www.hoteldastermas.com
Hoteldastermas@gmail.com

Restaurante Pensão Residência Familiar Termas de Monfortinho
Rua das Frangueiras nr 2
6060 - 072 Termas de Monfortinho
277 434 279 / 965038224

ROSMANINHAL
Sabores da Raia
Carla Folgado (responsável)
Rua das Escolas.11
6060-431 Rosmaninhal
964 613 635/ 961 507 139

Hotéis / Hotels

Hotel Boavista **
Rua do Comércio – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
hotelboavista@hotelboavista.com
www.hotelboavista.com.pt
Quartos: 26; camas: 47; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; bar; esplanada; aquecimento; ar condicionado; telefone e tv individual; jardim; estacionamento privativo; restaurante.
Rooms: 26; beds: 47; lounge, dining room; games room; bar; esplanade; heating; air conditioning; telephone and TV; garden; private parking; restaurant.

Hotel das Termas de Monfortinho **
Rua Padre Alfredo – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 430 310 Fax 277 430 311
www.hoteldastermas.com
Hoteldastermas@gmail.com
Quartos: 20; camas: 29; sala de estar; sala de refeição; sala de convívio; restaurante; bar; aquecimento central; ar condicionado; lareira; jardim; quartos com telefone e casas de banho privativas e televisão.
Rooms: 20; beds: 29; lounge; dining room; recreation room; restaurant; bar; central heating; air conditioning; fireplace; garden; rooms with telephone, private bathroom and TV.

Hotel Residência Portuguesa **
Rua Dr. Samuel Dinis, 1 – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 218 Fax 277 434 132
Quartos: 56; camas: 112; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; ar condicionado; jardim; piscina para adultos e crianças; estacionamento. Aberto de 2 de Maio a 31 de Outubro.
Rooms: 56; beds: 112; lounge; dining room; games room; central heating; air conditioning; garden; pool for adults and children; parking.
Open from 2 May to 31 October.

Hotel Estrela de Idanha ***
Av. Joaquim Morão, Apartado 48
6060-101 – Idanha-a-Nova
277 200 500 Fax 277 200 509
www.estreladaidanha.pt
reservas@estreladaidanha.pt
Unidade hoteleira moderna e bem equipada. Poderá adquirir o Cartão Estrela, para clientes assíduos. Quartos: 33; camas: 67; sala de estar; sala de jogos; sala de conferências e festas; ar condicionado em todo o edifício; telefone; bar (servem-se pequenos-almoços); piscina, piscina descoberta; ginásio, sauna e banho turco; ringue de patinagem; minigolfe; ténis; jardim; canil; garagem privada.
Preparado para receber deficientes motores com rampas de acesso aos vários espaços, quarto e casas de banho próprias. Todos os serviços do hotel (inclui bar e pequeno-almoço de bufet de hotel 7h30–22h) acessíveis a visitantes externos. Acesso livre à piscina e parqueamento gratuito.
Modern, well equipped hotel. Loyal customers can purchase a VIP Card.
Rooms: 33; beds: 67; lounge; games room; conference room and party room; air conditioned throughout the building; telephone; bar (serves breakfast); indoor pool, seasonal outdoor pool; gym, sauna and Turkish bath; skating rink; mini-golf; tennis; garden; kennel; private garage. Wheelchair accessible with access ramps to various areas, rooms and bathrooms. All hotel services (including the bar and buffet breakfast 7.30 -10pm) are accessible to visitors. Free access to the pool and free parking.

Monsanto Geo-Hotel Escola ***
Rua da Capela nº1
6060-091 Monsanto
277 314 061 Fax 277 314 071
www.monsantoghe.com
geral@monsantoghe.com
Quartos: 10; Camas: 20
Rooms: 10; beds: 20

Hotel Fonte Santa ****
Monfortinho
277 430 300
Fax 277 430 309
hotelfontesanta@hotelfontesanta.pt
Quartos: 42; camas: 84. Hotel de charme combinando a elegância com a intimidade de um ambiente familiar. Envolvido por uma paisagem deslumbrante, é um espaço onde o contacto com a natureza pura pode ser vivido intensamente. O Hotel Fonte Santa dispõe de 42 quartos, sendo 39 duplos (standard e superiores) e 3 suites confortavelmente equipados com cofre, minibar, telefone directo, ar condicionado, acesso à internet e 35 canais de tv e rádio. Amplos espaços verdes junto à piscina exterior, bares, restaurante, campo de ténis, bicicletas de montanha, passeios pedestres e grupos para a prática de desportos ao ar livre.
Rooms: 42; beds: 84; A charming hotel that combines elegance with the intimacy of a family environment. Surrounded by a breathtaking landscape, this is a place where you can deeply experience nature, untouched. Hotel Fonte Santa offers 42 rooms, of which 39 are double (standard and superior) and 3 are suites comfortably equipped with a safe, mini-bar, telephone, air conditioning, and access to the internet, 35 TV channels and radio. Extensive green areas as well as an outdoor pool, bars, restaurant, tennis court, mountain bikes, hiking and outdoor sports activities.

Turismo no espaço rural / Rural tourism

Casas da Villa-Adufe e Sobreiro
Casa de Campo
6060 Monsanto
917 241 597/938 408 865/960 281 677
www.casasdavilla.com
pissarra@edicais.com
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4

Casa das Jardas – Turismo Rural das Jardas, Lda.
Casa de Campo
Monte das Jardas – Idanha-a-Nova
6060-Idanha-a-Nova
277 202 135 Fax 277 202 199
www.casadasjardas.com
casadasjardas@hotmail.com
Quarto casal: 8; camas: 16; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; piscina; jardim; sala de convívio exterior; estacionamento.
Country House
Double rooms: 8; beds: 16; lounge; dining room; games room; central heating; air conditioning; garden; pool for adults and children; outdoor recreation room; parking.

Casa Santa Catarina
Casa de Campo
Travessa do Chafariz, 1
6060-359 Penha Garcia
966 864 640 / 961 622 102
www.casasantacatarina.com
Quartos: 7; camas: 14; sala de estar, sala de pequenos--almoços; cozinha; ar condicionado e TV nos quartos; pátio com jardim; sala de convívio com lareira; estacionamento.
Country House
Rooms: 7; beds: 14; lounge, breakfast room; kitchen; air conditional and TV in each room; patio and garden; recreation room with fireplace; parking.

alojamento / accomodation

Casa do Alecrim

PENHA GARCIA

Por entre o casario quartzítico da aldeia de Penha Garcia, acolhedor pela geografia e pelas suas gentes, a Casa do Alecrim abriga-se e abre-se a uma paisagem magnífica. António Pascoal é o anfitrião desta casa, simples, rústica, completamente equipada, com uma lotação para seis pessoas e um terraço transcendente, onde o olhar perde duelos com o horizonte. Acima, cercado de céu, o peculiar castelo de Penha Garcia e, descendo pelas ruelas sinuosas da aldeia, encontra-se a Rota dos Fósseis, integrante do Geopark Naturtejo da Meseta Meridional. É como mergulhar numa história com mais de 600 milhões de anos.

Amidst the granite houses of the village of Penha Garcia, with its captivating setting and friendly people, Casa do Alecrim [Rosemary House) provides a welcoming place to base yourself and explore the magnificent landscape. António Pascoal owns this rustic yet perfectly equipped little house, which sleeps six and boasts a superb terrace, where you can drink in views that stretch to the horizon. The imposing hulk of Penha Garcia Castle towers above, while alleyways snake down through the village to the Fossils Trail, which runs through the Geopark Naturtejo da Meseta Meridional. Coming here is like plunging into over 600 million years of history.

6060 Penha Garcia
277 366 393 /963 196 848
acpascoal.moreira@gmail.com
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4

Casa do Forno
Casa de Campo
Rua de São João, 1
6060 – 501 Salvaterra do Extremo
277 455 021 / 965 620 092
www.casadoforno.com.pt
casadoforno@gmail.com
Quartos: 6; camas: 11;
sala de estar, sala de refeição; quartos climatizados e com WC privativo; piscina; jardim; internet sem fios para todos os clientes.
Country House
Rooms: 6; beds: 11; lounge, dining room; air conditioned rooms with private bathroom; pool; garden; WiFi for all clients.

Casa D'Acha
Casa de Campo
Rua de São Pedro,nº9
6060 São Miguel d'Acha
277 937 071 / 924 223 309
Casadacha.wix.com/home
casadeacha@gmail.com
Quartos: 6; camas: 12
Todos os quartos com casa de banho, Tv (70 canais) e ar condicionado; Sala de estar e sala de refeições com lareira, Tv e ar condicionado; Terraço, cozinha; Wifi gratuito.
Rooms: 6; beds: 12
All rooms have a private bathroom, tv (70 channels) and air conditioning; Living room and dining room with fireplace, tv and air conditioning; Terrace, kitchen; Free wi-fi.

Casa Sefarad
Casa de campo
Belos & Ricos, Lda
Bruno Belorico
Rua do Outeiro
6060 Medelim
962 488 365 /913 041 435-4 /964 053 899
www.sefarad.pt
Quartos: 6; camas: 12
A Casa de Campo oferece 6 suítes de elevado padrão de conforto. A denominação dos quartos homenageia importantes personalidades judaicas da região beirã, sendo estes apoiados por uma sala comum com o nome de Fernando Pessoa, e uma cozinha comum. O espaço conta com um pátio privado para usufruto dos hóspedes, e disponibiliza uma sala de reuniões com capacidade para 50 pessoas, equipada com todos os equipamentos audiovisuais necessários.
Rooms: 6; beds: 12
This country house offers 6 suites with a high standard of comfort. The rooms are named in tribute to important Jewish personalities of the Beira region. These are supported by a communal room named after Fernando Pessoa, and a shared kitchen. The space has a private courtyard for guests' use and a meeting room is available, with a capacity for 50 people, supplied with all necessary audio-visual equipment.

Casa Pires Mateus
Casa de Campo
Rua Dr. Fernando Namora, 4
6060-091 Monsanto
918 110 179/ 277 314 479
Quartos 6; camas 12.
6 quartos duplos (1 adaptado a pessoas com mobilidade condicionada)
Rooms: 6; beds: 12.
6 double rooms
(1 is wheelchair-accessible)

Casa das Naves de Santo António
Casa de Campo
Naves de Sto. António – 6060 Alcafozes
962 800 723
ifrancofrazao@gmail.com
www.casadasnaves.pt
Quartos: 7; camas:13
Rooms: 7; beds: 13.

Casa dos Xarês
Turismo Rural
Casa de Campo
Rosmaninhal
277 477 051/ 969 826 027
Couto dos Correias
6060-401 Rosmaninhal
casadosxares@gmail.com
www.casadosxares.pt
www.facebook.com/casadosxares
GPS:39.723335, N-7.191497W
Quartos: 6; camas: 11 (quarto adaptado para pessoas com mobilidade condicionada)
Seis quartos, 2 deles numa casa que pode ser alugada na sua totalidade para grupos de 6 pessoas, esta casa é adaptada a pessoas com mobilidade condicionada. Todos os quartos têm ar condicionado e minibar. Zonas comuns: salão para refeições ou convívio, uma mediateca e uma zona de churrascos. Há cavalos para quem pretender dar um passeio ou fazer aqui o seu baptismo. Estacionamento gratuito. Os preços incluem pequeno-almoço.
Rooms: 6; beds: 11
(1 room is wheelchair-accessible)
Six rooms, two of them in a house that can be rented in its entirety by groups of 6 people, this house is suitable for people with limited mobility. All rooms have air conditioning and minibar. Communal areas: dining or socialising room, a media library and a barbecue area. Horses are available for those who want to take a ride or try for the first time. Free parking. Breakfast included in price.

Tapada da Serra
Casa de Campo
Oledo
966 712 234
Casadecampo.tapadasserra@gmail.com
Quarto: 7; Suites: 1;
Camas: 16
Rooms: 7; Suites: 1; beds: 16

Quinta dos Álamos
Turismo Rural
Casa de Campo
6060 Monsanto
932 969 397
paulaandrade@acailgrupo.pt
Quartos: 8; camas: 16
Rooms: 8; beds: 16.

Quinta da Caldeireira
AgroTurismo
6060 Rosmaninhal
937 602 251/ 961 834 787
Quartos: 6; Camas: 11; 1 dos quartos (individual) esta adaptado a pessoas com mobilidade condicionada)
Rooms: 6; beds: 11;
(1 of the rooms, single, is wheelchair-accessible)

Quinta dos Trevos
Casa de Campo
Bateria 500 C.P.502
6060-261 Ladoeiro
277 927 435 /934 539 200 /936 912 980
www.quintadostrevos.com
trevos.oficios@sapo.pt
GPS:N 39º 50´0,59´´ W 7º 15´40,53´´
Quartos: 3; camas: 6.
Localizada no Geopark Naturtejo, a Quinta dos Trevos dispõe de recepção aberta 24 horas e as instalações possuem peças únicas em ferro forjado, madeira e de tecelagem feitas no local. Cada unidade está equipada com uma televisão e uma casa de banho privativa com produtos de higiene pessoal gratuitos e secador de cabelo. Um buffet de pequeno-almoço tradicional é servido diariamente. Os hóspedes podem participar nos workshops de artesanato realizados na propriedade. As actividades disponíveis incluem observação de aves, passeios de barco, BTT e passeios a cavalo, entre outros. A Quinta dos Trevos providencia bicicletas, que os hóspedes podem utilizar gratuitamente para explorar a paisagem natural.
Rooms: 3; beds: 6;
Located in Geopark Naturejo, Quinta dos Trevos has a 24h reception and its furnishings include unique pieces featuring wrought iron, wood and local weaving. Each unit is equipped with a television and a private bathroom with complimentary toiletries and a hairdryer. A traditional breakfast buffet is served daily. Guests can take part in handicraft workshops held on the premises. Activities available include bird watching, boat trips, mountain biking and horse riding, among others. Quinta dos Trevos provides bicycles, which guests can use for free to explore the natural countryside.

Quinta da Pedra Grande
Casa de Campo
6060-Monsanto
969 649 553
Quartos: 14; camas: 28; (quarto adaptado para pessoas com mobilidade condicionada)
Rooms: 14; beds: 28;
(1 room is wheelchair-accessible)

Monte do Vale Mosteiro
Agroturismo
Largo do Curral, 11
6060-446 Rosmaninhal
277 477 046 / 936 136 347
geral@montevalemosteiro.com
Latitude: 39.719614
Longitude: -7.122515
Quartos: 7 ; Camas:14
A 50 km de Castelo Branco, o Monte do Vale Mosteiro – Agro-turismo é uma propriedade tranquila na freguesia de Rosmaninhal. Os quartos, duplos ou de casal, apresentam soalho de madeira à portuguesa, ar condicionado, casa de banho privativa e uma televisão de ecrã plano. A propriedade contém uma barragem onde se pode praticar pesca. Nos prados pastam rebanhos de gado merino e cavalos e facilmente se avistam veados e javalis, tal como diversos tipos de aves da região. Este alojamento rural típico dispõe de uma piscina exterior, virada para a Serra da Estrela, com vistas únicas, como a vila de Idanha-a-Nova iluminada à noite e o esplendor do pôr do sol. A propriedade dispõe de um bar e terraço, onde se pode desfrutar de snacks e cocktails. Os hóspedes poderão apreciar o saboroso buffet de pequeno-almoço, confeccionado com produtos biológicos, cultivados no local, enchidos e queijos de fabrico tradicional e servidos na sala de jantar ou no terraço. As refeições estarão ao dispor dos hóspedes mediante pedido atempado e serão servidas na sala de jantar comum, com lareira.
Located 50 km from Castelo Branco, Monte do Vale Mosteiro – Agritourism is a quiet estate in the Rosmaninhal parish. Its twin or double rooms with Portuguese wooden floor feature air conditioning, private bathroom, and a flat screen TV. In the estate you can find a pond adequate for fishing. Merino sheep and horses graze in the meadows, and one can easily catch sight of deer and wild boar, as well as several local species of birds. This typical rural lodging includes an outside swimmingpool, facing the Serra da Estrela mountains, offering unique views, such as the splendour of the sunset and the lights of Idanha-a-Nova by night. The lodging also includes a bar and a terrace, where guests can enjoy a snack or a drink. The guests may enjoy a tasty breakfast buffet, prepared using locally grown organic products, traditional smoked sausages and cheese, and served in the dining room or on the terrace. Other meals can be ordered by the guests, and will be served in the common dining room with fireplace.

Turismo de habitação / Guest houses

Casa de Oledo
Largo do Corro, 23
6060-621 Oledo
277 937 132/3 / 967 000 778
Fax 277 937 135
www.casaoledo.com
casaoledoth@clix.pt
Quartos: 8; camas: 16;
sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; ar condicionado; piscina; sauna e spa; estacionamento; telefone; canil; ginásio; parque infantil com piscina para crianças; jardim e quinta agrícola com animais.
Rooms: 8; beds: 16;
lounge, dining room; games room; air conditional; pool; sauna and spa; parking; telephone; kennel; gym; children's playground with pool for kids; garden and little farm with animals.

Alojamento local / Local accomodation

Alojamento Familiar II
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 279 /965 038 224
cmrpreis@live.co.pt
Quartos: 4; camas: 10;
Rooms: 4; beds: 10;

Bungalow
Idanha-a-Nova
912 548 997
ervasantacereaislda@yahoo.com.uk
Quartos: 6; camas: 10
Rooms: 6; beds: 10.

Casa dos Avós
6060 Penha Garcia
272 467 167 / 927 698 396
casaavosmaria@gmail.com
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.

O Tachinho
Estrada Nacional 240
6060-261 Ladoeiro
277 927 307/927 326 914
restauranteancora@hotmail.com
Quartos: 3; camas: 8
Rooms: 3; beds: 8.

Quinta do Vale Coelheiro
6060 Toulões
963 131 750
charmecolossal@gmail.com
Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.

Casa Maria Celeste
6060 Termas de Monfortinho
277 434 279 / 962 425 226
cmrpreis@live.com.pt
Quartos: 6; camas: 10
Rooms: 6; beds: 10.

Casa do Chafariz
Rua Marquês da Graciosa, 6060-091 Monsanto
916 931 120 / 914 253 793/ 918 516 851
www.turismonsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
Coordenadas GPS: 40º02'20.78N 7º06'51.33W
Quartos: 4; camas: 12; Ambiente acolhedor, quartos com casa de banho privativa, televisão, pequeno-almoço e aquecimento.
Rooms: 4; beds: 12; Cosy environment, rooms with private bathroom, television, breakfast and heating.

Casa da Tia Piedade
Rua da Azinheira, 21
6060-091 Monsanto
966 910 599 / 927 210 787
casadatiapiedade@gmail.com
www.casadatiapiedade.com
Quartos: 2; camas: 5.
Rooms: 2; beds: 5.

A Casa mais Portuguesa
Maria Alice Gabriel
Rua Marquês da Graciosa, 9-11
6060-091 Monsanto
277 314 183 / 965 268 471
Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.

A Casa de David
Largo do Cruzeiro, 3
6060 Monsanto
926 389 411
www.casadedavid.pt
geral@casadedavid.pt
Quartos: 3; camas: 7
Rooms: 3; beds: 7.

Casal da Serra
António Costa Pascoal Moreira
Rua da Paz, 18
6060-314 Penha Garcia
963196848
casalserrapg@gmail.com
Acpascoal.moreira@gmail.com
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6

Beira Baixa
Cecília Nabais
Rua Padre Alfredo, 7
6060-072 Termas de Monfortinho
969 043 274
Quartos: 10; camas: 20
Rooms: 10; beds: 20.

Solar das Glicínias
Estrada Nacional 233, 104/ Rua dos Olivais, 8
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 068 / 966 470 136
Quartos: 2; camas: 4; sala de estar com televisão, internet e ar condicionado. Quartos com casa de banho privativa e aquecimento. Pequeno-almoço incluído na diária.
Rooms: 2; beds: 4; living room with television, internet and air conditioning. All rooms have a private bathroom and heating. Breakfast is included in the price.

Alojamento Familiar
Rua das Fragueiras, 2
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 279
Fax 277 434 279
965 038 224
cmrpreis@live.co,.pt
Quartos: 8; camas: 16
Sala de refeições e aquecimento central.
Rooms: 8; beds: 16
Dining room and central heating.

Alojamento Local Luís
Rua das Fragueiras, 5
Termas de Monfortinho
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 152 / 916 101 158
bonu607@sapo.pt
Quartos: 10; camas: 20
Diárias incluem pequeno-almoço.
Rooms: 10; beds: 20
Daily rates including breakfast.

Quinta da Alvarinheira
João Miguel/ Ana Maria Pereira
Casa de Santo António da Alvarinheira
Estrada Nacional 353,Km3.4,
6060-621 Oledo
925 073 616
Quartos: 5; camas: 10
A Quinta de Santo António da Alvarinheira conta com 120 anos de existência. Esta quinta agregou em tempos centenas de hectares das terras que a circundam. Embora se continue a investir na agricultura, hoje é apenas uma fracção do que foi outrora, continuando com zonas de pasto para dezenas de vacas e ovelhas. O pátio principal é o coração da quinta e onde os visitantes se reúnem nas áreas de sombra sob as vinhas velhas que o rodeiam; a casa principal é o lugar onde estão as acomodações, com acesso de wireless, aquecimento central e ar condicionado.
Quinta de Santo António da Alvarinheira is a 120-year old farmhouse that once looked over hundreds of hectares of surrounding land. While it continues to invest in farming, it is now only a fraction of what it once was, offering pasture for dozens of cows and sheep. The main yard is the heart of the farm, and the place where the guests flock in the shadows cast by the old grapevines that surround it. Our accommodations are located in the main farmhouse, and amenities include Wi-Fi, central heating and air conditioning.

Moradias / Houses

Casa Monsanto
Monsanto
966 244 016
gasparsaravicer@gmail.com
Quartos: 3; camas: 5
Rooms: 3; beds: 5.

Alojamento terras do Pônsul
Monsanto
968 224 403
terras.do.ponsul@gmail.com
Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Alojamento Casa Velha
Monsanto
968 224 403/926 622 888
terras.do.ponsul@gmail.com
Quartos: 1; camas: 3
Rooms: 1; beds: 3.

Casas da Villa
Casa Oliveira
Monsanto
960 281 677
geral@casasdavilla.com
Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Casas da Villa
Casa Videira
Monsanto
960 281 677
geral@casasdavilla.com
Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Casa D. Amélia
Alcafozes
967 017 376
jpv@omnconta.com
Quartos: 3; camas:10
Rooms: 3; beds: 10.

Casa do Arqueólogo
Idanha-a-Velha
965 428 610
arturcreal@gmail.com
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.

Castelo CottagesII
Monsanto
00447807205132
00447931228013
Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Casa do Guardado
Monsanto, Relva
963 965 114
camalas@gmail.com
Quartos: 1; camas: 6
Rooms: 1; beds: 6.

Casa do Lagar
Medelim
939 993 217 / 222 085 737
casadolagardemedelim@gmail.com
Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.

Casa Duplex Oledo
6060 Oledo
965 006 530
paulo.g.raposo@gmail.com
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.

Casa da Penha
6060 Penha Garcia
963 408 083 / 963 889 969
amreis@emef.pt
Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.

Lena's House-Relva
6060 Monsanto
961 129 726
sergiom2lopes76@gmail.com

Casa Família Escoto
Monsanto
963810208 / 963809344
escoto.maria@sapo.pt
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.

A Casa da Avó Leonor
Travessa António Manzarra, 7
6060-151Idanha-a-Nova
912 799 560 /918 990 682
filomenanobrevinagre@gmail.com
Quartos: 3; camas: 7
Rooms: 3; beds: 7.

Monte dos Alares
Herdade Cubeira
Rosmaninhal
967 241 342
Fhortaecosta@gmail.com
Quartos: 6; camas: 12
Rooms: 6; beds: 12.

Casa da Maria
Av. Fernando Ramos Rocha, 11, Monsanto
6060-091 Monsanto
965 624 607 / 966 443 663
1 quarto duplo c/ 2 camas individuais; 1 quarto duplo c/ cama casal; sala de estar, cozinha equipada; duas casas de banho.
1 double room with 2 single beds; 1 double room with double bed; living room; fully equipped kitchen; two shared bathrooms.

Cantinho da Coxixa
José Manuel Amaral Esteves
Rua da Azinheira, 13
6060-091 Monsanto
965 094 460
coxixa@hotmail.com
Quartos: 1; camas: 2.
Rooms: 1; beds: 2.

Casa do Miradouro
Maria da Conceição Soalheira Taborda Mendes
Rua da Soenga nº 7
6060-Monsanto
963 438 810
mcmendes46@gmail.com
Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Casa Bem Haja
Rua de São Sebastião, 52B
6060-511 São Miguel d'Acha
920 475 380
www.casabemhaja.wix.com/casa-bemhaja
casabemhaja@gmail.com
Quartos: 2; camas: 6
Rooms: 2; beds: 6.

Casa da Raia
Rua do Canto, 1
6060 Penha Garcia
casadaraia@sapo.pt
www.casadaraia.blogspot.pt
003 247 150 012 2
aidadaniel@hotmail.com
Quartos: 1; camas: 4
Rooms: 1; beds: 4.

Apartamentos / Apartments

Apartamentos Nogueira
Cova da Moura, 37
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 293
5 apartamentos.
Quartos: 10; camas: 20.
Aberto durante todo o ano.
5 apartments.
Rooms: 10; beds: 20;
Open year-round.

Taverna Lusitana
Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
277 314 009 / 927 892 768
www.tavernalusitana.com
T0 c/ 1 quarto, 2 camas
Single-room apartment, 2 beds

Outros alojamentos / Other accomodations

Casa Bem Haja/ Casa Mexemexe
São Miguel D`Acha
964 086 730
casabemhaja@gmail.com
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.

Casa dos Amigos – Hostel
6060 Monsanto
253 277 687/ 966 481 090
Celiasousa.braga@hotmail.com
Quartos: 1; camas: 3
Rooms: 1; beds: 3.

Pousada da Juventude
Praça da República, 32,
6060-084 Idanha-a-Nova
277 208 051 / 925 664 989
idanha@movijovem.pt
10 quartos duplos com WC, 1 quarto duplo com WC para pessoas com mobilidade condicionada, 7 quartos duplos sem WC, 2 quartos familiares para 4 pessoas com WC, 2 quartos múltiplos com 3 camas, 2 quartos múltiplos com 8 camas; refeitório, cozinha de alberguista, sala de convívio, parque de estacionamento e instalações para pessoas com mobilidade condicionada.
10 double rooms with private bathrooom, 1 double room with wheelchair-accessible bathroom, 7 double rooms with shared bathroom, 2 family rooms for 4 people and private bathroom, 2 dorms with 3 beds, 2 dorms with 8 beds; cafeteria, kitchen, recreation room, parking and wheelchair accessible facilities.

Parque de Campismo
Estrada Nacional 354-1Km8
6060-192 Idanha-a-Nova
277 201 029
parquecampismo@cmcd.pt
Junto à barragem Marechal Carmona – Idanha-a-Nova
Next to Marechal Carmona Dam – Idanha-a-Nova

Zonas de Caça Municipal / Municipal Hunting Zones

LADOEIRO
Clube de Caça e Pesca do Ladoeiro
Manuel António Garrido
Travessa da Rua da Zebreira, 7
6060-257 Ladoeiro
964 345 909
Javali, pombo, raposa, rola, saca-rabo, perdiz, lebre e tordo
Wild boar, pigeon, fox, turtledove, egyptian mongoose, partridge, hare and thrush

MEDELIM
Associação de Caçadores de Medelim
Rui Santos
Tordo, pombo, javali, coelho, lebre e perdiz
Thrush, pigeon, wild boar, rabbit, hare and partridge.

MONFORTINHO
Clube de Caça e Pesca Beira Erges
Victor Hugo
Complexo Desportivo das Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
969 784 201
Coelho, javali, lebre, perdiz, pombo, raposa, rola, saca-rabo, tordo e veado
Rabbit, wild boar, hare, partridge, pigeon, fox, turtledove, Egyptian mongoose, thrush and deer

OLEDO
Associação Caça e Pesca Águia Livre
José Lalanda
EN 353
6060-621 Oledo
272 328 184 / 938 450 344
277 937 672
Tordo
Thrush

ROSMANINHAL / RIO ERGES
Associação Recreativa e Cultural PACAÇA
Rua dos Prazeres, 61 – 3º Dto.
6000 Castelo Branco
964 392 475
Coelho, lebre, perdiz, tordo, pombo, javali e veado
Rabbit, hare, partridge, thrush, pigeon, wild boar and deer

SEGURA
Clube de Pesca e Caça Flôr do Erges
José Manuel Andrade Gomes
Apartado 336
6200 Covilhã
966 016 227 / 966 395 954

TOULÕES
Clube de Tiro dos Toulões
António Manuel Monteiro
Rua da Escola Nova, s/n
6060-531 Toulões
965 406 860
Veado, javali, coelho, perdiz
Deer, wild boar, rabbit, partridge.

ZEBREIRA
ZEBRAS – Clube Recreativo Caça e Pesca
António Alexandre
Herdade do Soudo
6060-557 Zebreira
967 395 743 / 967 395 745
(João Vaz – guarda)
Javali, pombo, raposa, rola, saca-rabo, tordo e veado
(João Vaz – guard)
Wild boar, pigeon, fox, turtledove, egyptian mongoose, thrush and deer

Zonas de Caça Turística / Tourism Hunting Zones

ALCAFOZES
Granja de São Pedro/ Idanha-a-Velha
Maria da Graça Sampaio Marrocos Vital
Granja de São Pedro
6060-011 Alcafozes

Nave de Santo António
Renato de Almeida Frazão
Naves de Santo António
6060-011 Alcafozes
277 914 124

IDANHA-A-NOVA
Barroca da Figueira
Francisco de Almeida Franco Frazão
Av. Nuno Álvares, 6, 1º Dto.
6000 Castelo Branco

LADOEIRO
Herdade do Pescaz
Sérgio Fernandes Torrão
Campo Grande, 30 – 10º F
1700-093 Lisboa

MONFORTINHO
Herdade da Taipa
Sociedade Cinegética São Sebastião
Campo Grande, 30 – 10º F
1700-093 Lisboa

MONSANTO
Poço Salvado
Manuel Amaral
Sociedade unipessoal
Rua Fernando Namora, 4 – 3º Dto.
6000-228 Castelo Branco

PENHA GARCIA
Couto de Baixo
Sociedade Agrícola do Couto de Penha Garcia
Jorge Brígida
963 220 499
Francisco Frazão
962 914 493
Couto de Baixo
6060-369 Penha Garcia

Herdade da Sra. da Azenha
Victor Rosa Gama
Rua Sra. da Piedade, Lt. 3 – 5º Dto.
6000-279 Castelo Branco
Caça menor
Small game hunting

PROENÇA-A-VELHA
Quinta da Granja/Urgeira
Granja – Turismo, Caça e Pesca Lda.
João Filipe Menezes Pita
6060-069 Proença-a-Velha
962 005 153
Coelho, lebre, rola, perdiz, pombo, tordo e javali
Rabbit, hare, turtledove, partridge, pigeon, thrush and wild boar

ROSMANINHAL
Cabeço Alto; Morena--Erges; Vale da Vide
Returcaça – Socidade de Reservas de Caça Turística, Lda.
Apartado 26 –Arrifainha –Carregosa
3730 Vale de Cambra

Cabeço Alto II
Rasto e Veredas, Turismo Cinegético, Lda.
Rua Central do Ermentão, 556 – São Cosme
4420-079 Gondomar

Enxacana/Aravil
Raiatur Empreendimentos Cinegético-Turísticos Lda.
Rua Prior Vasconcelos, 13 – 1º Dto.
6000 Castelo Branco

Herdade da Poupa
Empresa Controlled Sport Portugal SA
Área 4500 ha
277 430 430
Caça maior: veado e javali.
Caça menor: pombo, perdiz e rola
Big game hunting: deer and wild boar. Small game hunting: pigeon, partridge, and turtledove

Herdade de Vale Feitoso Empresa
Companhia Agrícola de Penha Garcia SA
Área 7500 ha
277 366 008
Caça maior: veado, gamo, muflão e javali.
Caça menor: perdiz, pombo, rola e tordo.
Big game hunting: deer, fallow deer, mouflon and wild boar.
Small game hunting: partridge, pigeon, turtledove and thrush.

SALVATERRA DO EXTREMO
Salvacaça
Sociedade Agro-Pecuária Cinegética Salvacaça
Herdade do Couto
6060-501 Salvaterra do Extremo

ZEBREIRA
Herdade de Santa Marta
HSM – Sociedade Agrícola da Herdade de Santa Marta Lda.
Estrada Nacional 240, Km42
6060-557 Zebreira

Zonas de Caça Associativa / Association Hunting Zone

ALCAFOZES
Associação de Caça e Pesca de Alcafozes
Severino Esteves Rolo
Rua Dr. António Lopes, 29
6060-011 Alcafozes
277 914 118 / 936 920 502

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA
Associação de Caçadores de Aldeia de Santa Margarida
José Francisco Pereira
Rua Dr. Henrique Carvalhão
6000-235 Castelo Branco
964 555 898
Idanha-a-Nova

Associação de Caçadores Idanhenses
José Maria Lopes Capelo
Bairro da Tapada do Sobral, Lt. 23
6060-100 Idanha-a-Nova
966 216 369

Associação de Caçadores da Cachouça
José António Neves Pires
Rua Casal dos Cravos, 22 – Serra da Amoreira
2620-381 Ramada – Odivelas
917 253 280

Jardas – Associação de Caça e Pesca da Senhora da Graça
Manuel Lourenço Jóia
Rua de Santo António, 46
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 167 / 963 088 302
Codorniz, javali, pombo, rola e tordo
Quail, wild boar, pigeon, turtledove and thrush

Clube de Caçadores do Valongo
Luís Graciosa
Quinta do Valongo
6060-145 Idanha-a-Nova
277 202 139 / 917 264 203
Fax: 277 202 139

Clube de Caça e Pesca da Vigia Limite Picoto e Anexas ZCA das Barrocas
Manuel Monteiro
Largo 25 de Abril, 15
6060 Idanha-a-Nova
968 064 945

Associação de Caçadores da Sra. do Almurtão
Álvaro Quatorze
917 522 322

Bicho Ferro
Associação de Caça e Pesca de Alpreade
Rua Vaz Preto, 35
6060 Idanha-a-Nova

Nave da Silva
Clube Hs Caçadores
Rua Manuel dos Santos, 23-B
1900-317 Lisboa

LADOEIRO
Associação de Caça e Pesca O Triângulo
José Rossa Moreira
Rua Dr. Pedro Augusto Camacho Vieira
6060-259 Ladoeiro
962 878 402

MOLENEIRA
Associação da Moleneira – Associação de Caça e Pesca
Rua Dr. Hermano, 13-1º B
6000-213 Castelo Branco

MONSANTO
Associação de Caça e Pesca do Ponsul
José Domingos Ramos Martins
Estrada Municipal, 5
6060-091 Monsanto
277 314 174 / 966 040 956

Associação de Caça e Pesca de Monsanto
José Manuel Peixoto
Largo da Relva, 20
6060-093 Monsanto
966 812 922

PENHA GARCIA
Associação de Caça e Pesca de Penha Garcia
Fernando Oliveira Nabais Pires
Av. 1º de Maio, 9 / Sede na Junta de Freguesia
6060-388 Penha Garcia
277 366 279 / 962 342 991

PROENÇA-A-VELHA
Associação de Caçadores de Proença-a-Velha
Fernando Geraldes
Rua Ruivo Godinho, 14 – 3º Dto.
6000-275 Castelo Branco
966 067 025

ROSMANINHAL / CEGONHAS
Associação de Melhoramento Cultural e Recreio das Cegonhas
Rui Jorge Neves Antunes
(gere a Zona de Caça Associativa)
(manages the Association Hunting Zone)
Rua António Piedade Gardete, s/n Cegonhas
6060-402 Rosmaninhal
963 590 573

SOALHEIRAS
Associação Recreativa da Caça "A Raiz"
José Cabaço Diogo
Bataria 2000 Ex. Postal 2073
6060-461 Rosmaninhal
964 619 902

SALVATERRA DO EXTREMO
Clube de Caça e Pesca de Salvaterra do Extremo
José Joaquim dos Reis Rascão
Rua de São João, 8
6060-501 Salvaterra do Extremo
277 455 184 / 926 549 288
Coelho, javali, lebre, perdiz, pombo, raposa, rola, saca-rabo, tordo e veado
Rabbit, wild boar, hare, partridge, pigeon, fox, turtledove, Egyptian mongoose, thrush and deer

SÃO MIGUEL D'ACHA
Associação de Caça e Pesca de Santa Catarina
Manuel Lourenço Jóia
Rua de Santo António, 46
6060 São Miguel d'Acha
963 088 302

SEGURA
Clube de Pesca e Caça Flôr do Erges
José Manuel Andrade Gomes
Apartado 336
6200 Covilhã
966 016 227 / 966 395 954

Associações culturais e recreativas / Cultural and recreational associations

ALCAFOZES
Associação Desportiva, Recreativa e Cultural de Alcafozes
(Sports, Recreational, Cultural)
João Andrade
967 275 577
Alameda do Cançado, 9
6000 Castelo Branco

LAMFA – Liga de Amigos e Melhoramentos da Freguesia de Alcafozes
(Cultural, Social)
Manuel Joaquim Gomes
917 640 125
Casa das Beiras, Av. Almirante Reis, 256, 1º Esq.
1000-058 Lisboa

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA
Liga dos Amigos de Aldeia de Santa Margarida
(Cultural, Social)
João Camejo
931 117 116 / 277 107 416
Centro de Dia: 277 313 122
Centro de Dia de Aldeia de Santa Margarida
6060 Aldeia de Santa Margarida

IDANHA-A-NOVA
A Marafona Encantada Associação Cultural
(Cultural)
Marlon Fortes
932129846
Incubadora de Empresas
Zona Industrial, s/n
6060 Idanha-a-Nova

Adraces – Pólo Campina
(Social, Regional Development)
Paulo Pinto
961 349 651
Centro Empresarial – Incubadora de Empresas
campina@adraces.pt
paulo.pinto@adraces.pt
Zona Industrial, sala 9
6060-182 Idanha-a-Nova

AJIDANHA/ Grupo de Teatro AJITAR
(Cultural)
Rui Pinheiro
Associação: 938 983 960
ajidanha@gmail.com
www.ajidanha.com
www.ajidanha.blogspot.com
Centro Cultural Raiano
Av. Joaquim Morão
6060 Idanha-a-Nova

Associação de Estudantes da ESGIN
(Social)
277 202 030
aeesgin@gmail.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Masculina, Carpetuna
(Musical)
277 200 220
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova
Tuna Feminina, Adufotuna
277 200 220
adufotuna@ipcb.pt
adufotuna.blogspot.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Agrupamento Nº 326 do C.N.E.
(Social)
António Lisboa
967 288 672
Largo do Adro
6060 Idanha-a-Nova

Adufeiras de Idanha-a--Nova Rancho Folclórico de Idanha-a-Nova
(Cultural, Musical)
Rita Abrantes
969 013 375
Casa Torres Campos
Praça da República 12, 1º
6060 Idanha-a-Nova

ACIN – Associação de Cicloturismo de Idanha-a-Nova
(Sports)
João Afonso
969 217 195
Antigo Lavadouro, Rua da Sra. do Almurtão
6060 Idanha-a-Nova

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova
(Social)
277 202 456
Largo de Santo António
6060 Idanha-a-Nova

Bioraia – Associação de Produtores Biológicos da Raia de Idanha-a-Nova
(Agricultural)
Ilídio Vital
277 202 316 / 966 970 698
Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

Casa do Concelho de Idanha-a-Nova
(Cultural, Social)
António José Lopes dos Santos
964 276 661
Associação: 213 549 022
ccin1952.lisboa@gmail.com
Av. da Liberdade, 157 – r/c Esq.
1250-141 Lisboa

Casa do Benfica de Idanha-a-Nova
(Cultural, Social)
Max Ruivo
967 277 901
casabenficaidanha_1@sapo.pt
Rua do Pombal, 13
6060 Idanha-a-Nova

Clube União Idanhense
(Sports)
Joaquim Chambino
962 933 840
Rua Vaz Preto, 109
6060 Idanha-a-Nova

Clube de Ténis de Idanha-a-Nova
(Sports)
João Varão 961 022 528
Apartado 45
6060-909 Idanha-a-Nova

Filarmónica Idanhense
(Musical)
Associação: 277 202 123 / 963 636 977
geral@filarmonicaidn.com
www.filarmonicaidn.pt
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Associação da Viola Beiroa de Idanha-a-Nova
(Musical)
João Abrantes
963 636 977
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Grupo Aeróbica
(Sports)
Filomena Alcaso
963 889 933
Rua 1.º de Dezembro, 5
6060-128 Idanha-a-Nova
Montes da Raia – Agrupamento de Produtores de Carne, Lda.
(Agricultural)
277 200 012
Fax: 277 200 019
Incubadora de Empresas
Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

Moços do Adro
(Musical)
João Pedro Soares
925 968 777
Zona Nova de Expansão, lote 49
6060-710 Idanha-a-Nova

União Portuguesa
(Banda Rock)
(Musical)
Joaquim Martins
964 329 956
Av. Mouzinho de Albuquerque, 72 B
6060-181 Idanha-a-Nova

Motoclube Slow Riders
(Social)
Nelson Narigueto
926 282 576
Slowriders.idanha.a.nova@gmail.com

Os Cangalhos d'Idanha
(Social)
Jorge Mendonça (Presidente)
962 592 856
Rui Chamusca (Vice-Presidente)
964 381 221
Rua do Pombal, 5
6060 Idanha-a-Nova

IDANHA-A-VELHA
LAFIV- Liga dos Amigos da Freguesia de Idanha-a-Velha
(Social)
João Rolo
969 496 672
www.idanha-a-velha.blogspot.com
lafiv.direccao@gmail.com
Rua da Amoreira, 3
6060-041 Idanha-a-Velha

LADOEIRO
ACDL – Associação Cultural e Desportiva do Ladoeiro
(Cultural, Sports)
José Manuel Martins Salvado
969 361 802
Gimnodesportivo do Ladoeiro
6060 Ladoeiro

ARBI – Associação de Regantes e Beneficiários de Idanha
(Agricultural)
Paulo Cunha: 917 216 013
Associação: 277 927 204
arbi@mail.telepac.pt
Rua Dr. Pedro Augusto Camacho Vieira
6060-259 Ladoeiro

Clube de Praticantes de Outdoor Ar Livre
(Sports)
António Silveira
963 369 146
Rua Dr. João António da Silveira, 4
6060 Ladoeiro

MASCAL – Movimento de Apoio e Solidariedade Colectiva ao Ladoeiro
(Social)
João Geraldes
Ass.: 277 927 439 / 927 106 838
Rua Joaquim Morão Lopes Dias
6060 Ladoeiro

Raia dos Sonhos – Associação Cultural e Recreativa do Ladoeiro
(Cultural)
Nuno Correia
963 826 558
raiadossonhos2010@hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

MEDELIM
Associação O Arcaz
(Social)
Felismina (Presidente)
969 667 084
Rua da Judiaria, 7
6060-051 Medelim

Grupo de Coesão e Cultura de Medelim
(Cultural, Social)
Carla Robalo
962 874 093
Rua Paulo Reis Gil, 29 – 2º Esq.
2745-195 Queluz

Grupo de Cantares Tradicionais da A.C.R.D. de Medelim
(Social)
Maria Robalo de Almeida
965 541 339
Apartado 2
6060-051 Medelim

MONFORTINHO

Associação de Nossa Senhora da Consolação
(Social)
Francisco Gregório Mendes
277 434 208 / 963 094 073
Centro de Dia: 277 434 589
Centro de Dia de Monfortinho
6060-071 Monfortinho

Associação de Festas de Monfortinho
(Social)
David Rosário Clemente
Largo do Cruzeiro, 3
6060-071 Monfortinho

Cantigas D'Aldeia
(Musical)
965 847 212
Rua da Cruz, 34
6060-071 Monfortinho

MONSANTO

Adufeiras de Monsanto
(Musical)
Joaquim Manuel da Fonseca
277 314 415 / 969 216 305
Bairro dos Cebolinhos, Apartado 1
6060-091 Monsanto

Associação de Amigos do Carroqueiro
(Social)
Ricardo Pires
967 324 111
Av.1º Cabo José Martins Silvestre, 6
6060-175 Monsanto

ACRAM – Associação Cultural Recreativa dos Amigos Monsanto
(Cultural)
Jorge Azinheiro
219 341 972 / 966 917 421
jazinheiro@hotmail.com
Rua Gago Coutinho, 14 – 3º Dto
2675-509 Odivelas

Associação Desportiva Recreativa e Cultural de Monsanto
(Sports, Recreational, Cultural)
Maria da Luz
277 314 013
Largo da Relva, 20
6060-093 Monsanto

Rádio Clube de Monsanto
(Social)
Joaquim Manuel da Fonseca
277 314 415 / 969 216 305
Apartado 1
6060-091 Monsanto

Rancho Folclórico de Monsanto
(Musical)
Jorge Costa
965 461 858
Rua dos Mouchos, 27B
Adinjeiro
6060-081 Monsanto

OLEDO

Associação Desportiva e Recreativa de Oledo – ADRO
(Sports, Recreational)
Rua do Corro, 20/22
6060-621 Oledo
adro.oledo@gmail.com

PENHA GARCIA

Ass. Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova
(Social)
Secção de Penha Garcia
277 202 456
(Idanha-a-Nova)
EN 239
6060 Penha Garcia

Associação de Defesa do Património Cultural e Natural de Penha Garcia
(Cultural)
Rodrigo Santos
965 406 680
assoc.defesapatrimonio.pg@gmail.com
Casa Ti Rodas
Rua do Mirante
6060-306 Penha Garcia

Clube Equestre Rancho das Casinhas
(Sports)
Jorge Costa
965 461 858
Largo da Devesa, 12A
6060-383 Penha Garcia

Grupo Desportivo, Cultural e Recreativo de Penha Garcia
(Sports, Recreational)
Júlio Justino
277 366 190 / 962 942 899
gdcrpg@sapo.pt
www.gdcrpg.no.sapo.pt
Rua da Tapada
6060 Penha Garcia

Liga dos Amigos de Penha Garcia
(Social)
Regina Oliveira
965 461 858
Rua dos Barreiros, 24
6060-324 Penha Garcia

Rancho Folclórico de Penha Garcia
(Musical)
Anabela Ascensão Gaspar
968 818 258
Rua do Espírito Santo, 10
6060-321 Penha Garcia

PROENÇA-A-VELHA

Associação Fraterna dos Amigos de Nossa Senhora da Granja
(Social)
Rua Coronel Pereira da Silva, 19 D
1300-146 Lisboa

Grupo Desportivo Recreativo e Cultural de Proença-a-Velha
(Sports, Recreational, Cultural)
Francisco Silva
919 701 495
Rua da Estrada, 13
6060-069 Proença-a-Velha

Modas e Adufes de Proença-a-Velha
(Musical)
Palmira Ramos
966 643 277
M. José Pereira
277 312 628
Rua do Poço Novo, 12
6060-069 Proença-a-Velha

Proençal – Liga de Desenvolvimento de Proença-a-Velha
(Social, Cultural)
Francisco Silva: 919 701 495
Rua da Estrada,13
6060-069 Proença-a-Velha

ROSMANINHAL

Associação de Melhoramento das Cegonhas
(Social)
Rui Jorge Neves Antunes (Presidente)
963 590 573
Adriano Lopaso Alves (Vice-Presidente)
964 743 911
Rua António Pereira Gardete, s/n
6060-402 Cegonhas

Associação de Melhoramentos das Soalheiras
(Social)
Domingos Branco
964 874 676
Largo da Escola
6060-461 Solheiras, Rosmaninhal

AMBITEJO – Associação de Defesa do Ambiente e do Património Natural e Construído do Rosmaninhal
(Social, Cultural, Environmental)
Mário Lobato Chambino
965 591 703
ambitejo@gmail.com
www.ambitejo.blospot.com
Rua da Devesinha, 2
6060-417 Rosmaninhal

Quercus – Tejo Internacional
(Environmental)
Paulo Monteiro
277 477 463 / 939 992 188
prmonteiro@onudeuo.pt
Largo do Espírito Santo, 13
6060-422 Rosmaninhal

Secção Cultural – Adufeiras das Soalheiras
(Cultural, Musical)
João Louro: 277 477 344
Soalheiras – Bateria 2054, Caixa Postal 2073
6060-461 Soalheiras
Rosmaninhal

SALVATERRA DO EXTREMO

CBNSC – Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo
(Social)
Juiz da Confraria:
Paulo Lopes
925 294 766
Presidente:
Felizarda Lourenço
969 496 562

SÃO MIGUEL D'ACHA

Confraria do Soventre de São Miguel d'Acha
(Social, Cultural)
Presidente
Joaquim Carlos Chaves S. Esteves
919 111 481

Trago Fogo – Associação Cultural e Artística
(Cultural)
Carina Anselmo
964 408 418
Bairro do Castanheiro, 26
6060-511 São Miguel d'Acha

ADEPAC – Associação Defesa do Património Cultural de São Miguel d'Acha
(Cultural)
António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomigueldacha.net
Bairro do Castanheiro, Lt. 62
6060-511 São Miguel d'Acha

Centro Social Paroquial de São Miguel d'Acha
(Social)
277 937 688
Largo de Stº António, s/n
6060-511 São Miguel d'Acha

Grupo de Cantares Tradicionais de São Miguel d'Acha
(Musical)
António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomigueldacha.net
Bairro do Castanheiro, Lt. 62
6060-511 São Miguel d'Acha

SEGURA

Associação Desportiva Recreativa e Cultural Segurense
(Sports, Recreational, Cultural)
José Pinheiro
Barata-967066825
João Manuel Salvado
Robalo-924077302
277 466 011
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

Secção Cultural: Grupo de Cantares de Segura
(Musical)
João Maria Caldeira
967 269 199
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

TOULÕES

Centro de dia e Social e Cultural de Toulões
(Social)
António Gabriel Santos Marcelo
962 713 888
Ass: 277 910 198
Rua Principal – 6060 Toulões

Grupo de Cantares de Toulões "Modas de Dantes"
(Musical)
Maria Hermínia Morgado Jacinto
961 418 985
Rua da Igreja, 9
6060-531 Toulões

ZEBREIRA

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova
(Social)
Secção da Zebreira
277 202 456
(Idanha-a-Nova)
6060 Zebreira

Grupo Desportivo e Cultural Zebreirense
(Sports, Cultural)
Augusto Ruivo
965 047 367
Rua da Caneca
6060 Zebreira

As Vozes do Pelourinho
(Musical)
José Caldeira
277 427 138/964 814 588
Rua António Miranda Boavida,nº8
6060-557 Zebreira

Grupo Saca Sons – Grupo de Cantares Tradicionais da Zebreira
(Musical)
Maria Ofélia Roseiro
932 845 582
Estrada Nacional, 86A
6060-557 Zebreira

Informações úteis / Useful information

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Town Hall of Idanha-a-Nova
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570
Fax 277 200 580
www.cm-idanhanova.pt
geral@cm-idanhanova.pt
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Acolhimento da Estratégia Recomeçar
Recomeçar (Restart) Strategy Welcome
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570 / 926 357 592 / 962 357 492
recomeçar@cm-idanhanova.pt
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Serviços Municipais / Municipal services

Arquivo Municipal
Municipal Archives
Largo Sra. do Rosário
277 202 242
Idanha-a-Nova
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Biblioteca Municipal
Municipal Library
Av. Joaquim Morão
Idanha-a-Nova
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9.30am-1pm / 2-5pm

Centro Cultural Raiano
Raiano Cultural Center
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 202 900
Galerias de exposição
Ter. a Dom.: 9h-13h / 14h-17h
Exposições encerradas à segunda
Bilheteiras
1 hora antes do início do espectáculo
Serviços Administrativos
Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento, Antropologia, Arqueologia, Geologia, Turismo, Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Exhibition spaces
Tuesday to Sunday: 9am-1pm / 2-5pm
Closed on Mondays
Ticket office
One hour prior to the show
Administrative Services
Support for Development, Anthropology, Archaeology, Geology, Tourism, Conservation and Restoration
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Gabinete de Turismo da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Town Hall Tourism Department
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-16h.30
turismo@cm-idanhanova.pt
info@turismodenatureza.com
(para actividades/ turismo na natureza)
Opening hours
Monday to Friday: 9.30am-1pm / 2-4.30pm

CAT – Centro de Artes Tradicionais
CAT – Centre for Traditional Arts
Rua de São Pedro
277 201 023
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Rede Museológica Municipal, Postos de Atendimento Turístico / Municipal Museums Network, Tourism Offices

Atendimento ao público
Ter. a Dom : 9h30-13h / 14h-17h30
Todos os Postos de Turismo encerram à segunda
9.30am-1pm / 2-5.30pm
All Tourism Offices closed on Mondays

Idanha-a-Velha
Junto à Sé/ Igreja de Santa Maria
Santa Maria Cathedral
277 914 280
Monsanto
Rua Marquês da Graciosa
277 314 642
Penha Garcia
Rua do Espírito Santo
277 366 011
Proença-a-Velha
Núcleo de Azeite – Complexo de Lagares de Proença-a-Velha
Olive Oil Centre – Oil Press Complex of Proença-a-Velha
Rua do Poço Novo
277 312 012
Segura
CIB – Centro de Interpretação da Biodiversidade
CIB – Biodiversity Interpretation Centre
Estrada Nacional 355
277 466 008

Monfortinho
Turismo de Monfortinho/ Turismo do Centro
Monfortinho Tourism
Av. Conde da Covilhã

Piscinas Municipais
Public Swimming Pools
Termas de Monfortinho
277 434 190
info.monfortinho@turismodocentro.pt
www.turismodocentro.pt

Conservatório
Conservatory
Largo 25 de Abril
6060-127 Idanha-a-Nova
277 208 081
Seg. a Sáb.: 14h-22h
(encerra domingos e feriados)
cyber@cm-idanhanova.pt
Monday to Saturday: 2-10pm
(closed on Sundays and holidays)

Espaço Sénior
Senior Citizens Space
Av. Mouzinho de Albuquerque
6060 Idanha-a-Nova
277 208 082
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Estaleiro Municipal
Municipal Facilities
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570
Seg. a Sex.: 8h-12h30 / 13h30h-17h
Monday to Friday: 8-12.30am / 1.30-5pm

Fórum Cultural
Cultural Forum
R. de São Pedro, 31
6060-111 Idanha-a-Nova
277 208 029
Seg. a sex.: 9h-13h / 14h-17h
Sáb. dom e fer .14h-18h30
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm
Saturday, Sunday and holidays: 2-6.30pm

Gabinete de Acção Social e Saúde
Social Services and Health Department
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570 Fax 277 200 580
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
gass@cm-idanhanova.pt
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

GIP – Gabinete de Inserção Profissional e CPCJ – Comissão de Protecção a Crianças e Jovens
GIP – Office for Professional Insertion and CPCJ – Committee for Child and Youth Protection
R. Vaz Preto, 116 – 1º
6060-126 Idanha-a-Nova
277 202 497
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Pavilhão Gimnodesportivo / Sports Pavilion

Idanha-a-Nova
277 202 895

Piscinas Municipais / Public Swimming Pools

Idanha-a-Nova
277 202 687
Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h; Sex.: 8h-19h
Verão: 10h-20h
(encerra à segunda de manhã para manutenção)
Winter: Monday to Thursday: 8am-8pm; Friday: 8am-7pm
Summer: 10am-8pm
(closed on Monday morning for maintenance)
Zebreira
277 427 297
(aberta durante os meses de Verão)
(open in the Summer)
Ladoeiro
277 927 332
(Junta de Freguesia)
(aberta durante os meses de Verão)
(Parish)
(open in the Summer)

Outros Serviços / Other services

Incubadora de Empresas
Business Incubator
Zona Industrial 6060-182 Idanha-a-Nova
277 200 010 Fax 277 200 019
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h30
Monday to Friday: 9-12.30am / 2-5.30pm

C.M.C.D. – Centro Municipal Cultura e Desenvolvimento
C.M.C.D. – Municipal Centre for Culture and Development
Av. Mouzinho de Albuquerque, 67
6060-178 Idanha-a-Nova
277 208 027
Fax: 277 208 054
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Tribunal da Comarca de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova District Court
Câmara Municipal, 1º andar
277 200 530
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 13h30–16h
Town Hall, 1st floor
Monday to Friday: 9-12.30am / 1.30–4pm

Repartição de Finanças de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Tax Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 510
Seg. a sex.: 9h-12h30 / 14h-16h
Town Hall, ground floor
Monday to Friday: 9-12.30am / 2-4pm

Registo Civil e Predial/ Cartório de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Registry Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 280
Fax: 277 202 935
Seg. a Sex.: 9h-16h
(não encerra para almoço)
Town Hall, ground floor
Monday to Friday: 9am-4pm
(open during lunch hours)

Espaço Cidadão

Idanha-a-Nova
277 202 988
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h
Jfidanha@gmail.com
Junta de Freguesia de Idanha-a-Nova,
Rua 1º de Dezembro
Monsanto
Av. Fernando Ramos Rocha, Edf. Multiusos 1º piso
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm
277 314 633
ec.idanha-a-velha@ama.pt
Termas de Monfortinho
277 434 190
Seg. a Sex. 9h-12h/12h-17h
Av. Conde da Covilhã, Ed. CTT
6060-072 Termas de Monfortinho
Zebreira
277 427 401
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-16h
Junta de Freguesia da Zebreira

Juntas de Freguesia / Parishes

União de Freguesias Idanha-a-Nova / Alcafozes
Idanha-a-Nova
277 202 988 (Tel. e Fax)
Alcafozes
277 914 157
Aldeia de Santa Margarida
277 313 545

União de Freguesias Monsanto/ Idanha-a-Velha
Monsanto
277 314 633 /
Fax: 277 314 639
Idanha-a-Velha
277 914 263
Ladoeiro
277 927 332
Medelim
277 312 152

União de Freguesias Monfortinho / Salvaterra do Extremo
Monfortinho
277 434 383 /
Fax: 277 434 388
Salvaterra do Extremo
277 455 277 /
Fax: 277 455 271

Oledo
277 937 631
Penha Garcia
277 366 102
Fax: 277 366 172
Proença-a-Velha
277 312 385
Rosmaninhal
277 477 366
São Miguel d'Acha
277 937 034
Toulões
277 910 195

União de Freguesias Zebreira /Segura
Zebreira
277 427 401
Fax: 277 427 434
Segura
277 466 111
Fax: 277 466 000

Hospital / Hospital

Hospital Dr. Aprígio Meireles
Unidade de Cuidados Continuados da Santa Casa da Misericórdia de Idanha-a-Nova
6060-101 Idanha-a-Nova
277 200 020
Fax: 277 202 635
Long-term care

Centros de Saúde / Health Centres

Idanha-a-Nova
277 200 210
Fax: 277 202 903
Extensões:
Units:
Alcafozes
277 914 157
Aldeia de Santa Margarida
277 313 593
Idanha-a-Velha
277 914 263
(Junta de Freguesia)
(Parish)
Ladoeiro
277 927 170
Medelim
277 312 163
Monfortinho
277 434 112
Monsanto
277 314 283
Oledo
277 937 623
Penha Garcia
277 366 113
Proença-a-Velha
277 312 211
Rosmaninhal
277 477 119
Salvaterra do Extremo
277 455 131
São Miguel d'Acha
277 937 564

Segura
277 466 203
Termas de Monfortinho
277 434 543
Torre
277 434 318
Toulões
277 910 217
Zebreira
277 427 153

Farmácias / Chemists

Idanha-a-Nova
Andrade
277 202 134
Fax 277 202 164
Seg. a Sex.: 9h-19h10
(não encerra para almoço)
Sáb.: 9h-13h10
Monday to Friday:
9am-7.10pm
(open during lunch hours)
Saturday: 9am-1.10pm
Ladoeiro
Serrasqueiro Cabral
277 927 133
Fax 277 927 132
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h
Sáb.: 9h-13h
Monday to Friday: 9am-1pm / 3-7pm
Saturday: 9am-1pm
Medelim
Melo – Posto de medicamentos
277 312 391 (Tel. / Fax)
Seg. a Sex.: 15h-16h55
Monday to Friday: 3-4.55pm
Monsanto
Monsantina
277 314 040
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h
Sáb.: 9h-13h
Monday to Friday: 9am-1pm / 3-7pm
Saturday: 9am-1pm
Rosmaninhal
Serrasqueiro Cabral – Posto de medicamentos
277 477 481
Ter. Qua. e Sex.10h-12h30
Tuesday, Wednesday and Friday: 10-12.30am
São Miguel d'Acha
Andrade – Posto de medicamentos
277 937 640
Seg. Qua. e Sex.: 10h-13h / 15h-18h
Monday, Wednesday and Friday: 10am-1pm / 3-6pm
Termas de Monfortinho
Andrade – Posto de medicamentos
277 434 418
Ter. Qui.e Sex:10h-13h / 15h-18h
Tuesday, Thursday and Friday: 10am-1pm / 3-6pm
Zebreira
Freitas
277 427 264
Fax 277 427 010
Seg. a Sáb.: 9h-13h30 / 15h–19h
Monday to Saturday: 9am-1.30pm / 3–7pm

Bombeiros / Fire Department

Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova
277 202 456
277 202 249 (Tel. / Fax)
Secções:
Fire brigades:
Penha Garcia
Tapada Nova
Zebreira
Rua Dr. António
M. Boavida

GNR / (National Republican Guard)

Idanha-a-Nova
277 200 050
Fax 277 202 058
Ladoeiro
277 927 175
Fax 277 927 627
Monsanto
277 314 347
Fax 277 314 641
Rosmaninhal
277 477 140 (Tel. / Fax)
Termas de Monfortinho
277 434 225 (Tel. / Fax)
Zebreira
277 427 123 (Tel. / Fax)

Transportes / Transport

Idanha-a-Nova
Terminal Rodoviário
Bus Terminal
Av. Joaquim Morão
277 202 565

Postos de combustível / Gas stations

Idanha-a-Nova
Bomba Gasolina REnergia
REnergia Gas Station
Seg. a Sáb.: 7h-21h; Dom. e Feriados: 8h-20h
277 201 032
Monday to Saturday: 7am-9pm; Sunday and holidays: 8am-8pm
Bomba Gasolina Intermarché
Intermarché Gas Station
277 202 590
Seg. a Sáb.: 8h-20h
Dom.: 8h-19h
Monday to Saturday: 8am-8pm; Sunday: 8am-7pm
Ladoeiro
277 927 237
Seg. a Sáb.: 6h-21h
Monday to Saturday: 6am-9pm
Penha Garcia
277 366 359
Todos os dias: 8h-20h
Open every day: 8am-8pm
Zebreira
277 427 233
Ter. a Dom.: 6h-21h
Tuesday to Sunday: 6am-9pm

Correios / Post Office

Idanha-a-Nova
Av. Mouzinho de Albuquerque
277 200 200
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-18h
Monday to Friday:
9am-12.30pm / 2-6pm

Bancos / Banks

Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Idanha-a-Nova e Penamacor
Idanha-a-Nova
Largo do Município
277 200 240
Fax 277 200 249
Ladoeiro
Estrada Nacional 240
277 927 142
Fax 277 927 555
Monsanto
Estrada Nacional – Eugénia
277 314 620
Fax 277 314 621
CGD – Caixa Geral de Depósitos
Idanha-a-Nova
Largo do Município, 8
277 200 000
Fax 277 200 007

Multibanco / ATM

Idanha-a-Nova
(4 caixas, uma das quais no Intermarché)
(4 units, one at Intermarché)
Ladoeiro
1 caixa / 1 unit
Monsanto
2 caixas – EN 239 – Eugénia e Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo
(2 units – EN 239 – Eugénia and Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo)
Penha Garcia
1 caixa – edifício dos Bombeiros
1 unit – fire station
São Miguel d'Acha
1 caixa / 1 unit
Termas de Monfortinho
1 caixa / 1 unit
Zebreira
1 caixa / 1 unit

Mistérios da Páscoa em Idanha

A tradicional agenda dos Mistérios da Páscoa em Idanha foi objecto de uma ampla renovação. Tem desde o ano passado nova roupagem gráfica, novo design, moderno e apelativo, com a habitual profundidade descritiva de António Silveira Catana, responsável pela recolha, calendarização e textos das celebrações pascais nos variados pontos do concelho de Idanha-a-Nova, dos significados mais secretos à importância dos seus ritos ancestrais, que viajam incólumes e, tal como a agenda que se dedica a estes, se reciclam no tempo, de velhos para novos, de geração em geração. Assim preservando o que há de mais sagrado das tradições idanhenses. Assim cumprindo na fé a sua função primeira, de reunião, na celebração da sua raiz identitária.

The traditional programme for the Idanha Easter Mysteries has had a major revamp. As of last year, it has fresh lettering and a modern and attractive new design. These are coupled with the richly descriptive writing that we've come to expect from António Silveira Catana, who is responsible for the collection, scheduling and text for the Easter celebrations that take place at various locations within the Idanha-a-Nova municipality. He covers everything from the arcane meanings of these practices to the importance of such ancestral rites, which have survived the passage of time unscathed and, like this programme dedicated to them, are repeated through the ages, passed on from old to young, from generation to generation. Idanha's most sacred traditions are thus preserved. Embedded in faith, the mysteries fulfil their primary function of gathering people together in a celebration of their roots.

Edição / Published by
Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

À Mesa Com a Natureza At Table with Nature
A Arte de Cultivar The Art of Cultivation

A Câmara Municipal de Idanha-a-Nova editou dois livros infantis dedicados a promover uma alimentação e uma agricultura sustentáveis.
À Mesa com a Natureza e *A Arte de Cultivar* apresentam as temáticas de forma didáctica e criativa, com belas ilustrações e um tom cativante que estimula o interesse de crianças e jovens.
O livro *À Mesa com a Natureza* propõe uma viagem pelo mundo da alimentação e mostra-nos que aquilo que comemos e até a forma como cozinhamos afecta não só a nossa saúde, mas também a do planeta.
Por seu lado, *A Arte de Cultivar* revela o caminho para um equilíbrio entre a produção dos alimentos e a sustentabilidade, abordando conceitos como a agricultura biológica e a importância de cuidar da saúde dos solos, da água, das plantas e dos animais.
Ambos os livros propõem, ainda, uma viagem de descoberta pelo panorama do património material e imaterial de Idanha-a-Nova, cruzando a dimensão museológica com a memória viva desta região.

The municipal council of Idanha-a-Nova published two children's books dedicated to the promotion of sustainable diets and farming.
À Mesa com a Natureza and *A Arte de Cultivar* present these subjects in an educational and creative way, with beautiful illustrations and a captivating tone that is sure to stimulate children's curiosity.
À Mesa com a Natureza takes us on a journey around the world of food and shows us how what we eat and even the way we cook impacts not only our health, but also the health of our planet.
A Arte de Cultivar shows us the way towards finding a balance between food production and sustainability, touching on subjects such as organic farming and the importance of taking care of water resources, the soil and plant and animal health.
The two books also take us on a tour through the landscape of Idanha-a-Nova's material and intangible heritage, merging museological features with the living memory of this region.

Edição / Published by
Câmara Municipal de Idanha-a-Nova