

Adufe

revista cultural de Idanha-a-Nova

17

julho/dezembro 2010





Boa Memória

Enriqueça a memória do concelho e a base de dados do município de Idanha-a-Nova / Centro Cultural Raiano. Ceda temporariamente as suas fotografias para que possam ser digitalizadas, contando a história de cada uma delas.

Centro Cultural Raiano
Av. Joaquim Mourão 6060-140 Idanha-a-Nova
277202900 Fax 277202944

Director

Eng. Álvaro Rocha
Presidente da Câmara

Coordenação geral

Eng. Armindo Jacinto
Vice-Presidente da Câmara

Equipa técnica

Divisão da Cultura, Turismo, Desporto
e Tempos Livres (DCTDTL)
Gabinete de Acção Social e Saúde
Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento

Colaboração

António Catana
CMCD | IDN

Agradecimentos

António Milheiro
Hermínia Conceição Ramalhete
Isabel Poças

Maria João Lança
Maria Luísa Galante
Maria do Nascimento Milheiro
Paulo Ferreira da Costa
Zacarias Vaz Barata

Projecto e direcção de arte

Silvaldesigners

Editor

Luís Pedro Cabral

Coordenação

Paulo Longo

Textos

Andreia Cruz (*roteiros*)

Equipa do CCR

Equipa do GASS

Luís Pedro Cabral

Paulo Longo

Fotografia

Paulo Muge

Valter Vinagre

Fotografia de capa

Paulo Muge

Ilustração

Alex Gozblau

Yara Kono/Planeta Tangerina

Paulo Longo

Copy-desk

Silvaldesigners

Prepress e Impressão

Offsetmais, Artes Gráficas, S.A.

Tiragem

15 000 exemplares

Periodicidade semestral

A programação apresentada

pode sofrer eventuais alterações

03 *editorial*

04 *Herdade da Várzea*

12 *Agricultura nos Campos de Idanha*

20 *Benjamim Pereira*

24 *Os dinossauros em Portugal*

30 *Plantas aos molhos*

36 *D. Manuel I*

38 *Uma tarde em São Miguel d’Acha*

42 *Lar, doce lar*

50 *O Ano da Biodiversidade*

58 *Agenda: festas, espectáculos,
turismo, desporto, museus
e serviço educativo*

64/76 *roteiro: artesãos, gastronomia,
restaurantes, alojamento, turismo
de natureza e caça*

64 *artesão: Florinda Nabais*

67 *gastronomia: pão leve
e peixinhos da horta*

70 *restaurante: Portão Velho*

74 *alojamento: Casa de Oledo*

77/85 *edições, serviços sociais,
associações culturais, informações*

86 *do lado de lá: Mérida*





Aposta regional

Eng. Álvaro José Cachucho Rocha
Presidente da Câmara Municipal

A Idanha de hoje é uma Idanha diferente. A aposta num desenvolvimento multifacetado, ajustado tanto quanto possível às necessidades e potencialidades do território tem-se traduzido numa positiva alteração do tecido sócio-económico do concelho. Vectores de interesse reconhecido, como o turismo e a agricultura, reconfiguram-se e acompanham novas tendências de olhar e de usar as valências da região. Idanha continua a cativar novos interesses. Testemunho desta capacidade de atracção são os projectos que se desenvolvem um pouco por todo o concelho, revitalizando velhas áreas, onde os modelos tradicionais cedem lugar ou se adaptam às novas realidades.

Bom exemplo é a vertente agrícola, que, pouco a pouco, tem afirmado a sua capacidade de regeneração e adaptação às contingências e oportunidades dos nossos dias, contrariando as perspectivas menos optimistas que afectam tantos locais no nosso país. Ao desenvolvimento significativo que se tem verificado na pecuária e na produção de azeite, junta-se o Hortas da Idanha, um projecto inovador que, pela mão do município de Idanha-a-Nova e numa parceria estratégica entre público e privado, tem por objectivo trazer de regresso aos campos de Idanha o dinamismo da juventude.

Em resposta à apetência por Idanha, o sector do turismo reage, também ele, positivamente, reconfigurando velhos espaços e alargando a oferta hoteleira em novas unidades a instalar, onde o respeito pelos valores ambientais tende a ser imagem de marca.

Naturalmente, o município esforça-se por os acompanhar de forma directa, gerando novos produtos e apoiando aqueles cujo percurso apresenta resultados positivos. O segundo semestre de 2010 é marcado, precisamente, por um registo de eventos de especial relevância, que ultrapassam em muito o contexto local. À escala global do Boom Festival somam-se múltiplas iniciativas temáticas, cuja pequena dimensão não deixa por isso de explorar as vantagens competitivas presentes nas nossas aldeias.

Cultura e sociedade são eixos de intervenção que assumimos como prioritários desde sempre. Ao empenho na redescoberta da cultura local nas suas múltiplas manifestações, junta-se o esforço no sentido de dotar as populações das melhores condições de vida possíveis, cujo contributo mais recente, já operacional, é a criação do Banco Social, prova da forte noção de solidariedade existente no seio das nossas comunidades.

A noção de bem-estar é, assim, o horizonte do vasto campo de acção municipal na sua busca permanente da inclusão de todos aqueles que têm em Idanha-a-Nova uma referência nas suas vidas. Estamos aqui, precisamente, para continuar a dar corpo a essa aspiração.

O meu sincero bem-haja.

Herdade da Várzea

Considerados entre os mais férteis da região, os terrenos onde a Herdade do Couto da Várzea se inscreve ocupam cerca de 600 ha da campina de Idanha, bordejando o rio Ponsul, que corre ao longo do sopé da escarpa onde se eleva a vila de Idanha-a-Nova. Area de cultivo privilegiada, conta com uma longa história de ocupação. Das ordens militares medievais (Templo) que receberam a doação de Idanha e seus termos, às mãos dos privados que beneficiam da desamortização dos bens eclesiásticos no século XIX.





A história da Herdade do Couto da Várzea cruza-se com a construção da **barragem Marechal Carmona**, inaugurada em 1948, após uma década a ser construída. Projectada em 1935, foi uma das obras mais importantes da engenharia portuguesa do século passado e um dos marcos do chamado **Plano Hidroagrícola Nacional**. Além da produção de energia hidroeléctrica, tinha como função essencial a rega das campinas, esperando-se dela que fosse igualmente factor de desenvolvimento económico e de fixação das populações, invertendo os duros ciclos de desertificação que assolaram a região de forma particularmente intensa ao longo da segunda metade do século XX. É sobretudo a partir daí que a herdade se torna uma referência em termos de exploração agrícola. O milho torna-se a



cultura dominante, desenvolvida pela mão dos **Bidarra**, reideiros oriundos da zona da Covilhã e habituados ao cultivo em regadio. A entrada do **engenheiro Belo**, pelo casamento, no seio da família Cordeiro, proprietária da herdade, trouxe um acentuado desenvolvimento à exploração, reforçado pela operacionalidade do regadio. São edificadas boa parte das estruturas que subsistem, marcadas pelo português suave da arquitetura de então. A herdade torna-se um pólo de atracção para a população das redondezas, sob o sistema das terças (dois terços da produção para o dono da terra, um terço para o rendeiro). À morte do notável empreendedor, o dinamismo perde-se e, com ele, a capacidade de manter a herdade, que passa, ainda em pleno Estado Novo, para o erário público, em resultado de um processo de execução fiscal.



Só no ano agrícola de 1964 nasce formalmente o **Plano de Exploração Provisório da Herdade do Couto da Várzea**, ao abrigo da chamada Junta de Colonização Interna, onde se incluíam outras explorações agrícolas do país, de igual natureza. A 6 de Setembro de 1966, através de um decreto-lei com as assinaturas de Américo Thomaz e do próprio António de Oliveira Salazar, os “prédios rústicos e edificações nele implantadas que compõem a herdade do Couto da Várzea, são cedidas pela Junta de Colonização Interna à Direcção-Geral da Fazenda Pública, a título definitivo e gratuito, a fim de ficarem incorporadas no Património Geral do Estado, com afectação à Secretaria de Estado da Agricultura”, por sua vez afecta ao então Ministério das Finanças e Economia. Tal como se apresenta aos olhos do



visitante, a herdade configura o microcosmos funcional da grande propriedade da região, dotada de todas as valências necessárias ao desenvolvimento de práticas agropecuárias intensivas e muito diversificadas. Sucodem-se múltiplas experiências, que serviram de referência às intervenções no plano mais alargado da campina de Idanha, com destaque para as culturas arvenses nas terras baixas (a **Várzea**) e para a criação de gado ovino e bovino, nos começos da encosta (a **Serrinha**). Já depois do 25 de Abril de 1974, a herdade, que continua pertença do Estado, passa da Comissão de Gestão Transitória do perímetro de rega da campina de Idanha para a tutela do Ministério da Agricultura, Pescas e Desenvolvimento Rural. Atravessando assim os dias da ditadura para a democracia, a propriedade mantém um registo



de exploração constante, a que se junta o cultivo do tabaco, a partir da década de 1980, e a criação de um espaço destinado à formação profissional, destinado aos jovens agricultores da região via IEFP. A exploração agrícola cessa apenas em 2006, data em que a ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica instala aí um centro de formação, aproveitando as condições existentes. Hoje, o destino da Herdade do Couto da Várzea cruza-se com o da agricultura concelhia e as estratégias pensadas no sentido de revitalizar este domínio estrutural da região. Iniciativa municipal, o projecto da **Incubadora de Empresas de Base Rural** resulta de um protocolo entre o município de Idanha-a-Nova, o Centro Municipal de Cultura e Desenvolvimento (CMCD), o Ministério da Agricultura, Pescas e



Desenvolvimento Rural, através da Direcção-Regional de Agricultura e Pescas do Centro, e o Instituto Politécnico de Castelo Branco, por intermédio da Escola Superior Agrária - garante do apoio científico -, e tem, entre os seus objectivos, a qualificação dos produtos da região, o desenvolvimento dos sistemas de comercialização e, evidentemente, cativar jovens agricultores qualificados, dando sangue novo à velha raiz agrícola do concelho. Em 2010, foram cedidos 200 hectares a agricultores da região para culturas estivais, acabando com três anos de pousio forçado. Um pequeno passo de grande significado, que apenas espera a aceitação da proposta de renda do município de Idanha-a-Nova ao Ministério das Finanças e Economia para fechar o negócio e seguir adiante.

tractor david brown 900





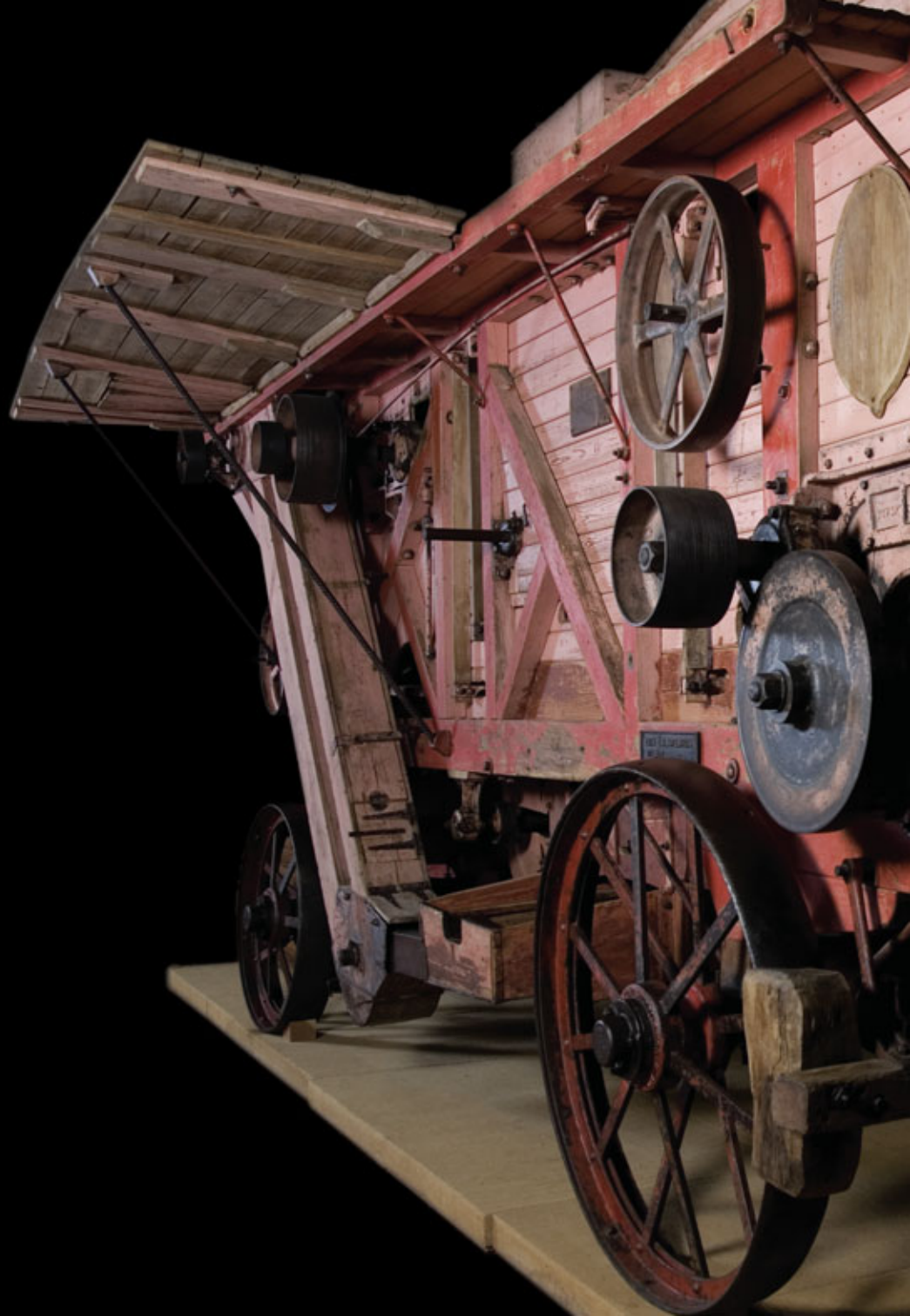
exposição: Agricultura nos Campos de Idanha

texto Luís Pedro Cabral fotografia Paulo Muge

fogelheiro ruston proctor & cia.









debulhadora clayton & shuttleworth ltd.

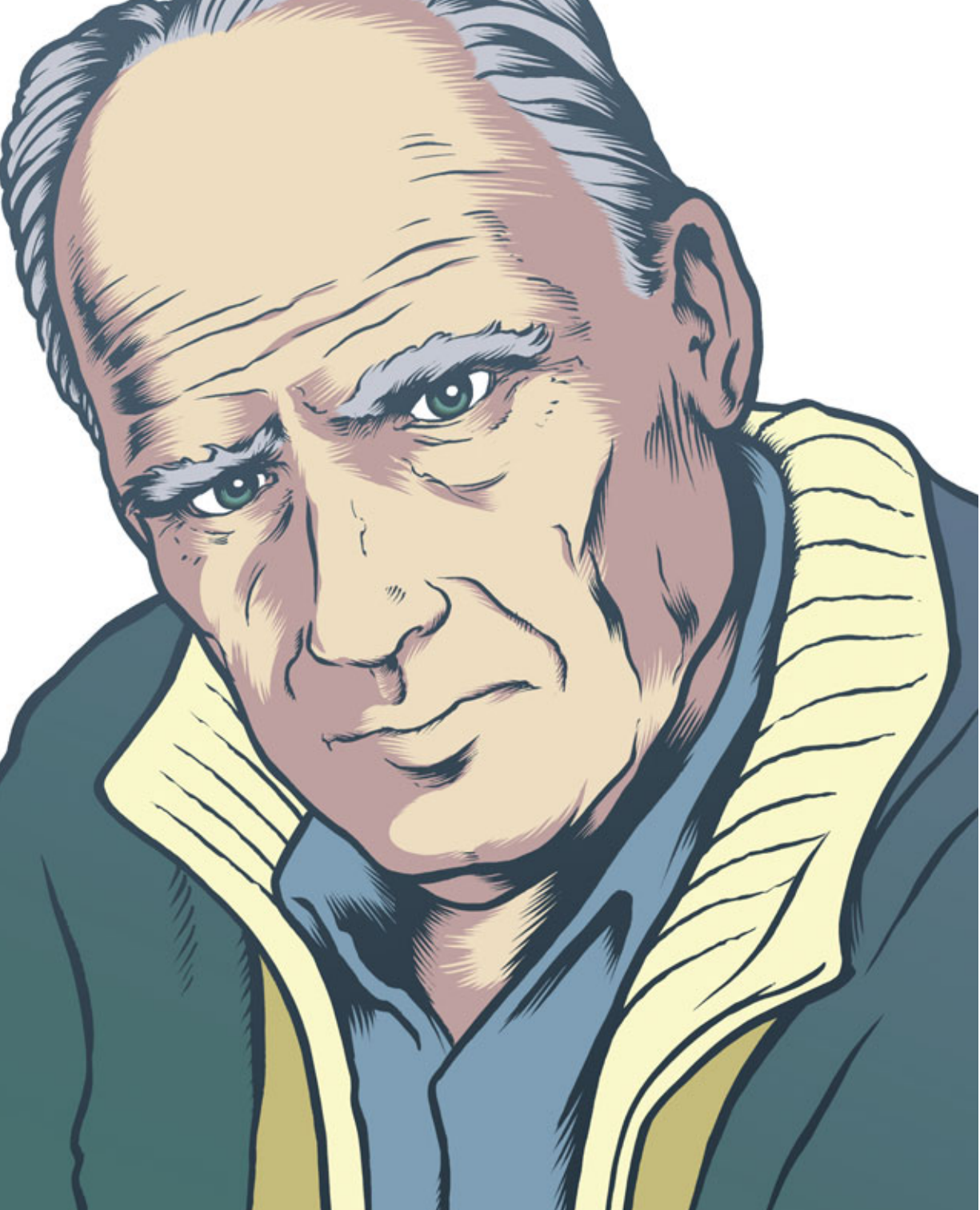
Nos 680 metros quadrados da grande sala de exposições do Centro Cultural Raiano encontram-se bem vivas, a salvo da marcha inexorável do tempo, as memórias e as tradições rurais do concelho de Idanha-a-Nova.

Nos anos 60 ainda a grande maioria das gentes de Idanha mantinha a sua ancestral ligação à terra, depositando nesta as sementes da sua sobrevivência. Os ciclos e as práticas agrícolas, do amanho dos terrenos ao momento das colheitas, a farinha e o pão, o mel, o linho e a cortiça, o pastoreio, a debulha, a medição e o armazenamento, os sistemas de atrelagem e de transporte foram-se modificando com o correr dos anos, tornando obsoletos variadíssimos instrumentos de trabalho rudimentares, que lentamente cederam espaço à mecanização do trabalho nos campos. A safra agrícola faz ainda parte do código genético do concelho de Idanha, que luta para inverter um longo processo de desertificação. Os mais jovens foram emigrando, os mais velhos foram ficando. E as memórias corriam o risco de não ficar na herança das gerações futuras.

Esta exposição permanente do Centro Cultural Raiano é, portanto, um bem inestimável, onde se congregam 183 peças de uma viagem na História e no tempo. Assim se guardam também os traços culturais que caracterizam Idanha e a compreensão da relação que os homens mantêm com a terra. Como a transformam ou como são transformados por ela. Grande parte do espólio que integra a exposição foi encontrado em Vale Feitoso (Penha Garcia), uma propriedade de sete mil hectares, pertença da família Castelo Branco. As restantes peças foram cedidas por famílias de várias freguesias, que assim contribuíram para preservar uma parte importantíssima da identidade do concelho.



locomotive clayton & shuttleworth ltd.



Benjamim Pereira:

Em entrevista à Adufe, Benjamim Pereira, etnólogo, responsável pela montagem e concepção de Agricultura nos Campos de Idanha, exposição do Centro Cultural Raiano, fala-nos do trabalho e da pesquisa que a exposição envolveu. E do nascimento do próprio CCR. Benjamim Pereira esteve na fundação do Centro de Estudos de Etnologia e do Centro de Antropologia Cultural e Social, assim como do actual Museu Nacional de Etnologia.

Benjamim Pereira

Etnólogo

Ao longo deste ano, colegas, discípulos e amigos juntaram-se para homenagear o homem que permanece uma referência da antropologia portuguesa, promovendo um conjunto de acções que revisitam alguns dos espaços e territórios onde a sua marca é mais evidente. De Viana do Castelo a Alqueva, passando, naturalmente, pelo concelho de Idanha (Setembro), um roteiro para algumas etapas de uma vida que se confunde com a da antropologia portuguesa da segunda metade do século XX à primeira década do século XXI.

Quando iniciou a pesquisa para dar corpo a esta exposição? “Em 1993. Joaquim Morão, então presidente da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, apareceu no Museu de Etnologia, em Lisboa. Falou-me do projecto do Centro Cultural Raiano, em Idanha, pedindo ajuda para a definição da sua estrutura. Foi um encontro de profundo entendimento que marcou as nossas relações ao longo da minha colaboração com o município de Idanha, e que se mantém inalterável. Acordámos que faria uma primeira visita prospectiva à região. E foi a partir desta que se definiram algumas linhas de rumo que vieram depois a ser seguidas. O diálogo que entretanto travei com o arquitecto Luís Marçal Grilo, autor do projecto arquitectónico, beneficiou dessa primeira abordagem e, naturalmente, da experiência adquirida no Museu de Etnologia, que acompanhei ao longo dos anos, desde a sua fundação.

Consciente do papel que o Museu de Etnologia podia desempenhar no desenvolvimento deste processo, insisti junto do presidente da câmara para que este relacionamento se estabelecesse a nível formal. O Prof. Joaquim Pais de Brito, director do Museu Nacional de Etnologia, assumiu a coordenação do projecto, que passou a contar com a colaboração dos antropólogos Rita Jerónimo e Paulo Longo, que se ocuparam respectivamente dos temas “Agricultura nos Campos de Idanha” e “Oleiros de Idanha”. Eu iniciei os trabalhos que conduziram à criação do Núcleo Museológico do Azeite, em Proença-a-Velha”.

Quais os principais elementos de recolha? “As actividades agrícolas constituíram, com o pastoreio, praticamente as formas únicas da vida das gentes do concelho de Idanha. De acordo com as três linhas de investigação, deu-se preferência à temática da agricultura. E também à olaria, que conheceu na vila uma grande importância, restando ainda hoje algumas marcas desse passado áureo, atestada pela presença de três fornos de grelha, intactos, onde se cozia a produção artesanal oleira.

As diligências para a aquisição de um lagar de azeite, a manter no local, culminaram com a compra de um arraial situado em Proença-a-Velha,

que pertencia a um dos grandes senhores terratenentes do concelho. O arraial beirão, na sua forma mais acabada, é um exemplo perfeito de síntese arquitectónica e funcional, onde se acolhiam os animais de tiro, que em grande número asseguravam a força de tracção necessária ao desenrolar dos trabalhos agrícolas dessas unidades latifundiárias. Quando se inscreviam na periferia das aldeias, a sua estrutura torna-se mais complexa, devido à integração de outras funções e respectivos equipamentos, com destaque para o lagar de azeite. É o caso do arraial de Proença, que, além do amplo cuidado cabanal e palheiras, incorpora dois lagares de azeite: um com duas prensas de vara e pio de três galgas de tracção animal e outro mecânico, com duas prensas hidráulicas.

Para completar a cadeia tecnológica, transferiram-se os componentes mecânicos de um lagar do Fundão”.

Quanto tempo foi necessário para reunir todo o espólio que se encontra no CCR? “Os trabalhos decorreram entre 1993 e 1997 e obedeceram a um método intensivo”.

Quais foram as linhas mestras para a concepção deste projecto? “Documentar, o mais amplamente possível, todas as formas basilares referentes aos três temas que mencionei”.

E os principais desafios na montagem desta exposição? “O estudo do terreno que acompanhou as recolhas, realizado pela antropóloga Rita Jerónimo, e a excelência do edifício, com uma sala de 680 metros quadrados, na forma de um rectângulo perfeito, sem qualquer coluna, que permitiu formular um discurso expositivo com toda a coerência e limpidez”.

Qual a importância desta exposição para as gerações vindouras? “A maior parte dos testemunhos apresentados nesta exposição foram, através dos tempos, a expressão mais pura do que fez viver a humanidade e afirmou o Homem na sua dignidade mais simples e mais alta. A primeira peça que abre a exposição é um arado de madeira composto fundamentalmente de dois elementos: uma curva - a rabiça/dente - e outra direita - o temão. Com esta forma - este arado aparece nos primórdios da agricultura qualificada -, teve a maior difusão no mundo através de milénios e manteve-se entre nós até aos anos 50. Hoje, perante uma nova ordem técnica, todo esse equipamento talhado pela mão do homem desaparece inevitavelmente”. Como evitar que o conhecimento de práticas de lavoura ancestrais se percam no tempo? “A mecanização da agricultura retirou dos campos homens e animais. E provocou a extinção de complexas experiências de trabalho que dependiam destes agentes”.

“A maior parte dos testemunhos apresentados nesta exposição foram, através dos tempos, a expressão mais pura do que fez viver a humanidade”

LUSOTITÃ

textos

Pedro Marrecas

ilustração

Yara Kono/Planeta Tangerina

Os dinossauros de Portugal

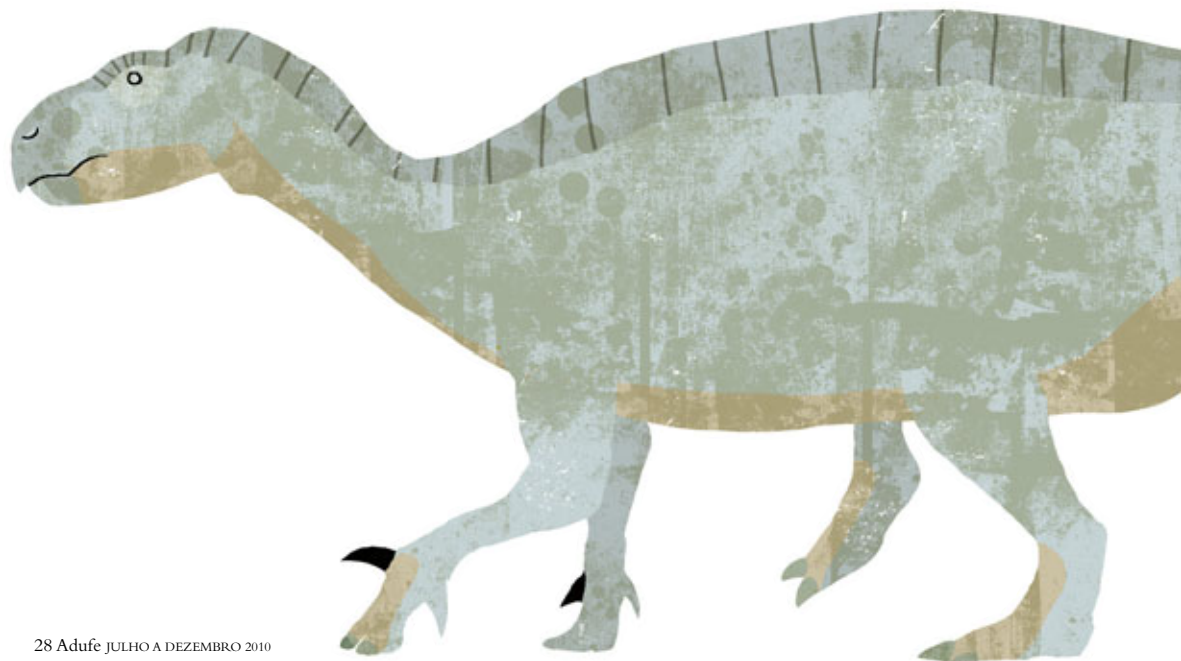
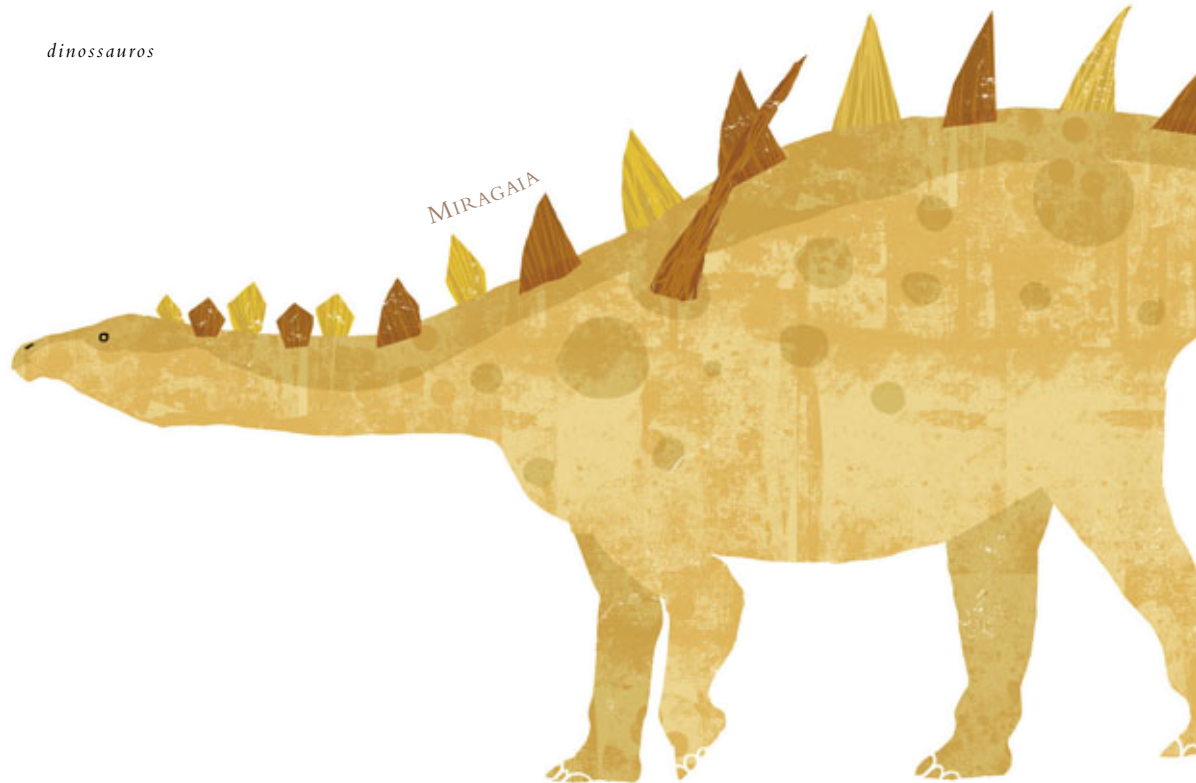
Os dinossauros surgiram no período Triássico, há 230 milhões de anos e “dominaram” a Terra durante mais de 150 milhões de anos, tendo-se extinguido no final do período Cretácico, há aproximadamente 65 milhões de anos, provavelmente devido à colisão de um enorme meteorito com a Terra. Portugal é um dos países europeus mais ricos em vestígios de dinossauros, especialmente do Jurássico. Além de ossos fossilizados, há também notáveis jazidas com pegadas de dinossauros, várias delas classificadas como monumentos nacionais.

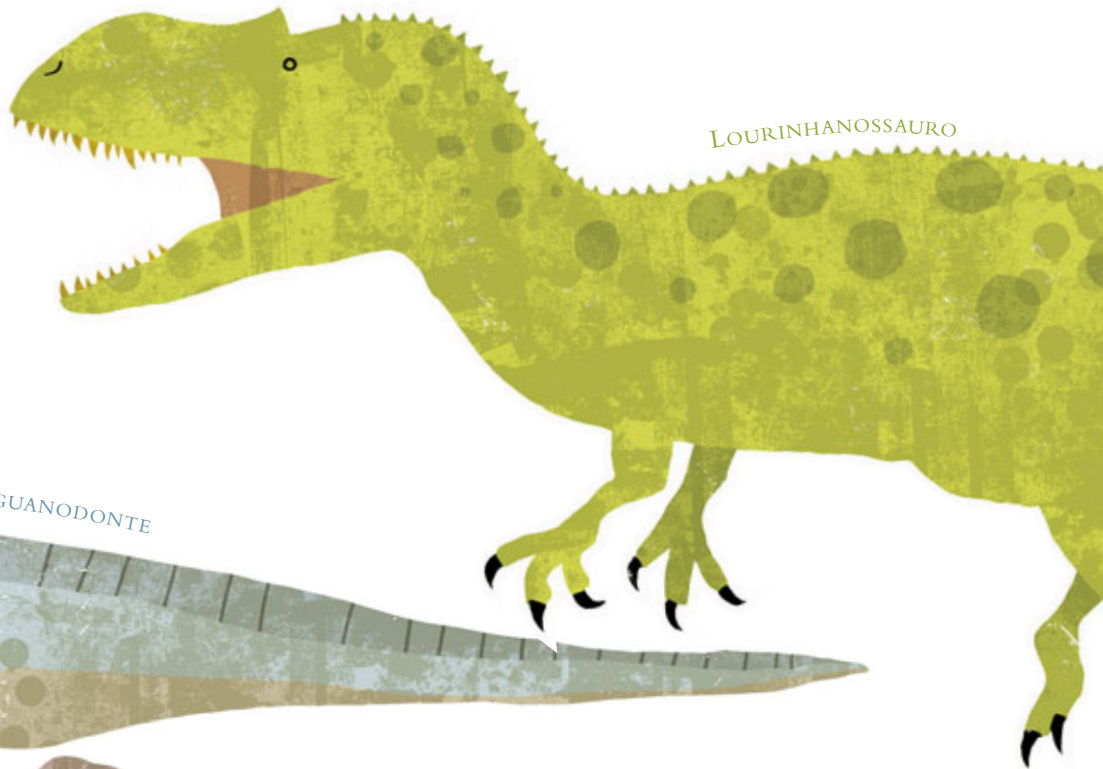
ALOSSAURO

LOURINHASSAURO

TORVOSSAURO







LOURINHANOSSAURO

IGUANODONTE



HIPSILOFODONTE



HIPSILOFODONTE

Era um pequeno dinossauro bípede que, de acordo com a sua delicada estrutura óssea, seria ágil e veloz, características importantes para conseguir fugir dos predadores. Tinha braços curtos, mãos com cinco dedos, pernas longas e uma cauda comprida e rígida que serviria como um estabilizador em viragens e manobras bruscas em alta velocidade. Em Inglaterra, na Ilha de Wight, foram encontrados vários esqueletos fossilizados próximos uns dos outros e, devido a esse facto, pensa-se que este dinossauro terá vivido em grupo. Foi um dos primeiros dinossauros descobertos, em meados do século XIX, em Inglaterra. Em Portugal foram encontrados fósseis no Jurássico Superior, na Lourinhã e, no Cretácico Inferior, no Cabo Espichel.

Hypsilophodon sp. / Ornitíscio: ornitópode / 2,3 m, 70 kg / Herbívoro / Portugal, Inglaterra, Espanha e EUA / Jurássico Superior, 150 milhões, e Cretácico Inferior, 130 milhões de anos



IGUANODONTE

O iguanodonte tanto podia adoptar a postura bípede como quadrúpede. Pensa-se que era um dos dinossauros mais abundantes na época. Possuía um bico córneo, sem dentes, adequado para cortar a vegetação e, na parte posterior da boca, numerosos dentes para triturar os alimentos. Nos membros anteriores, as mãos tinham quatro dedos e um espição, localizado no lugar do dedo polegar, que seria uma arma defensiva e/ou auxiliar na colheita de vegetação. Foi um dos primeiros dinossauros descobertos, em Inglaterra, no início do século XIX. Em Portugal encontraram-se dentes e ossos no Cabo Espichel. Alguns dos achados podem ser vistos no Museu Geológico, em Lisboa.

Iguanodon sp. / Ornitíscio: ornitópode / 9 m, 4,5 ton. / Herbívoro / Portugal, Inglaterra, Alemanha, Bélgica, Espanha e EUA / Cretácico Inferior: 130 milhões de anos



MIRAGAIA

Descoberto recentemente em Miragaia, no concelho da Lourinhã. De tamanho médio, pertence ao grupo dos estegossauros. Possuía duas fiadas de placas ósseas e espições ao longo do dorso e da cauda. As placas, relativamente frágeis, serviriam provavelmente para ornamentação e regulação da temperatura. Os espições seriam usados como armas defensivas contra os predadores. Tinha um pescoço excepcionalmente longo, daí o nome *longicollum*. Em Portugal foram também encontrados outros estegossauros, nomeadamente o *Dacentrurus armatus*. Os fósseis dos estegossauros portugueses podem ser vistos no Museu Geológico e no Museu da Lourinhã.

Miragaia longicollum / Ornitíscio: tireóforo / 6 m / Herbívoro / Portugal / Jurássico Superior, 150 milhões de anos



LOURINHASSAURO

Possuía uma cauda e pescoço bastante compridos e uma cabeça relativamente pequena. Viveria em grupo e devia passar a maior parte do dia a consumir grandes quantidades de vegetação. Os primeiros achados de fósseis deste dinossauro ocorreram na década de 1940, perto de Alenquer (daí o nome *alenquerensis*). Pensa-se que seria aparentado com os Apatossauros ou com os Camarassauros, ambos de grandes dimensões. É um dos saurópodes portugueses mais completos em termos de fósseis encontrados. Os seus enormes ossos, alguns com mais de 1,7 metros de comprimento, podem ser vistos no Museu Geológico.

Lourinhasaurus alenquerensis / Saurópode / 17 m, 20 t / Herbívoro / Portugal / Jurássico Superior: 150 milhões de anos



LUSOTITÃ

Seria provavelmente o maior dinossauro, em termos de altura e peso, encontrado em Portugal. O seu nome significa Titã Lusitano originário da Atalaia (aldeia do concelho da Lourinhã), local onde foram descobertos os seus ossos fossilizados, na década de 1940. Pensa-se que pertencia à família *Brachiosauridae*, possuía uma cauda e pescoço bastante compridos, à semelhança dos restantes saurópodes, com a particularidade de os membros anteriores (dianteiros) terem maior dimensão do que os posteriores, fazendo lembrar as actuais girafas. À semelhança dos restantes saurópodes encontrados em Portugal, devia viver em grupo e consumir grandes quantidades diárias de vegetação para alimentar o seu enorme corpo. Os seus ossos fósseis podem ser vistos no Museu Geológico

Lusotitan atalaiensis / Saurópode / mais de 20 m, 20 t / Herbívoro / Portugal / Jurássico Superior: 150 milhões de anos



ALOSSAURO

Era um carnívoro bípede de grandes dimensões. É provavelmente o dinossauro carnívoro do Jurássico mais bem estudado, tendo sido encontrados milhares de ossos fósseis nos EUA. Possuía grandes mandíbulas, repletas de grandes dentes serrilhados em forma de faca, e grandes garras curvas e afiadas nas mãos. Seria um predador robusto, mas ao mesmo tempo ágil, podendo ter atingido velocidades elevadas em corrida. Conhecido anteriormente apenas nos EUA, a descoberta de fósseis de Alossauros em Portugal (em Andrés, concelho de Pombal, e em Cambelas, concelho de Torres Vedras) mostra que, na altura, poderia ter havido passagem de dinossauros entre os territórios que correspondem hoje à América do Norte e a Portugal.

Allosaurus fragilis / Terópode / até 12 m, 2 t / Carnívoro / Portugal, EUA e Tanzânia / Jurássico Superior: 150 milhões de anos



TORVOSSAURO

Seria provavelmente o maior dinossauro carnívoro do Jurássico embora os vestígios encontrados, raros e incompletos, não permitam conhecer o seu tamanho real. Em Portugal foi encontrada parte de um crânio na região da Lourinhã. As dimensões são impressionantes: mais de 1,5 metros de comprimento, armado com dentes serrilhados de 15 cm em forma de faca. As dimensões do Torvosaurus português colocam-no com dimensões próximas do famoso *Tyrannosaurus rex*. Os fósseis e uma réplica do seu crânio reconstruído podem ser vistos no Museu da Lourinhã. À semelhança do Alossauro, este é outro dinossauro que anteriormente se julgava ter existido apenas no território norte-americano.

Torvosaurus tanneri / Terópode / até 12 m, 2-4 t / Carnívoro / Portugal, EUA / Jurássico Superior: 150 milhões de anos



LOURINHANOSSAURO

Os seus fósseis foram encontrados na região da Lourinhã. Era um carnívoro bípede de média dimensão, provavelmente semelhante ao *Allosaurus*, mas mais pequeno. O espécime encontrado parece ser ainda um juvenil, desconhecendo-se, por isso, as dimensões máximas que este dinossauro poderia atingir quando adulto. A extraordinária descoberta de um ninho com mais de 100 ovos e embriões fossilizados em Paimogo, no concelho da Lourinhã, teve relevância a nível mundial, permitindo obter novos conhecimentos sobre a biologia e hábitos de vida destes animais. Os fósseis encontrados fazem dele o dinossauro carnívoro mais completo encontrado em Portugal. Podem ser vistos no Museu da Lourinhã.

Lourinhanosaurus antunesi / Terópode / 4,5 m / Carnívoro / Portugal / Jurássico Superior: 150 milhões de anos

Plantas aos molhos

Orégãos aos molhos, tranças de alhos e cebolas nas paredes, maçarocas de alfazema. Conservação de preciosos bens da terra, generosos numa estação curta, mas necessários para todo o ano, nas sociedades rurais da Beira Baixa. Restos de culturas, restos de uma cultura. Eis aqui alguns deles!

texto **Tito Lopes** fotografia **Valter Vinagre**



Tranças de malaguetas e alhos

Apesar de o picante não ser frequente da gastronomia tradicional, a malagueta ou piri-piri é de uso corrente para dar um toque especial a alguns pratos e petiscos, associados aos convívios de amigos. A malagueta acelera a circulação, queima gorduras e tem fortes efeitos anti-inflamatórios.

Não sendo afrodisíaco como alguns acreditam, é um forte estimulante de todo o metabolismo.

As tranças, ou réstias, de alhos e cebolas foram o modo mais usado para conservar estes vegetais, assegurando a utilização todo o ano de elementos tão característicos da gastronomia da região. Suspensas, em locais frescos e secos, conservam o sabor e propriedades.

O alho é desinfectante, estimulante e antibiótico natural. No entanto, e definitivamente, não afasta os vampiros.





molho de orégãos

Colhidos assim que as flores abrem, os orégãos eram habitualmente vendidos em pequenos molhos.

Os orégãos têm efeitos benéficos em problemas de estômago e garganta, mas o seu principal uso é sem dúvida o de condimento culinário em vários pratos, em que têm a particularidade de atribuir um paladar fresco.

maçarocas de alfazema

Outrora comuns, os vários modelos de maçarocas (ou bonecas) de alfazema e rosmaninho eram usados para aromatizar a roupa nas gavetas, contribuindo também para afastar as indesejáveis traças. A alfazema tem numerosas propriedades medicinais, mas destaca-se como calmante, antisséptica e anti-inflamatória (Conta-se que a peste não chegava aos fabricantes de luvas em França, pois eles usavam a alfazema para perfumar o couro).





caixa de flores de lamparina

Há bastante tempo que perderam o uso. Todavia, as flores do marroio mantêm um lugar especial junto dos crentes da região, que continuam a usá-las para manter acesas as lamparinas de azeite do Santíssimo e da Sagrada Família, quando esta se desloca de casa em casa pela aldeia. O marroio é muito eficaz em tosse convulsa e expectorações, tendo, no entanto, um sabor muito desagradável. Uma versão vegetal do óleo de figado de bacalhau.



rolos de poejo

A versão local de um chá armado é feita com os ramos recém-colhidos do poejo florido. Bem secos, os pequenos rolos são guardados em sítio fresco e sem humidade. Faz-se deles uma infusão fortemente aromática, de propriedades digestivas, para além de outrora ser também utilizado para repelir pulgas das habitações e combater os parasitas intestinais.

D. Manuel I

Os Forais Novos de 1510

D. Manuel I - O Venturoso - era rei de Portugal e dos Algarves, d'Aquém e d'Além Mar em África, senhor da Guiné e da conquista, navegação e comércio da Etiópia, Arábia, Pérsia e Índia. Os seus títulos dizem bem do cunho expansionista do 14.º rei de Portugal. Foi no seu reinado que Vasco da Gama descobriu o caminho marítimo para a Índia, que Pedro Álvares Cabral descobriu o Brasil, que se atingiu a Gronelândia e a Terra Nova, que importantes rotas se estabeleceram num novo mapa-mundo, que Portugal traçava sob o vigor e o compasso dos Descobrimentos, legado de D. João II - O Príncipe Perfeito -, que era seu primo direito.

Quando em Alcácer do Sal, em 1495, D. Manuel I foi aclamado Rei de Portugal, a velha Idanha, ancestral Civitas Igaeditanorum, vulgo Egitânia, tinha já a sua toponímia separada entre Idanha-a-Velha e Idanha-a-Nova, assim criada por Afonso II, em 1229, então confirmando o foral de Sancho I, que em 1201 já tinha outorgado carta de foral ao território, doando-o à Ordem dos Templários.

No decurso do tempo que antecedeu o reinado de D. Manuel I, Idanha-a-Velha e Idanha-a-Nova separaram-se mais que a mera distância entre uma e outra, aproximadamente quinze quilómetros. Idanha-a-Velha mergulhou numa certa decadência, envelhecendo, enfraquecendo, até pela sua fraca geografia defensiva, encerrando-se nos tesouros da sua história. Ao contrário, Idanha-a-Nova cresceu, tomando forma e identidade própria na Beira Baixa, território fundiário da Ordem do Templo desde a nacionalidade.

Os olhos expansionistas de D. Manuel I fixaram-se por isso no território continental de Idanha-a-Nova, reconhecendo o seu assinalável crescimento e progresso. Precisamente para assinalá-lo, o monarca resolveu outorgar Foral Novo, tal como fez em relação a Monsanto, Rosmaninhal, Poença-a-Velha, Penha Garcia, Salvaterra do Extremo e Segura, atribuindo-lhes título de vila. D. Manuel I, aliás, concedeu também foral novo a Idanha-a-Velha, numa tentativa vã de inverter o seu processo de envelhecimento. Sobre estes forais novos de D. Manuel I cumpriram-se no passado dia 1 de Junho quinhentos anos.



Uma tarde em São Miguel d'Acha

texto e ilustrações Paulo Longo



A ponte de São Gens marca a entrada em terras de Idanha e, a breve trecho, nas de São Miguel d'Acha. A EN 233 segue para norte em direcção a esta última, acompanhando a encosta numa sucessão de curvas mais ou menos apertadas, as barreiras de São Miguel. Para trás, deixamos o amplo vale onde confluem as ribeiras de Alpreade e da Caniça, interessante exemplo da acção do homem sobre a paisagem, com as terras de cultivo a envolver a linha sinuosa das árvores que definem as galerias ripícolas. As encostas em redor não podiam oferecer maior contraste: se do lado de Oledo observamos o denso arvoredo feito de oliveis e montado, de sobro e de azinho, a encosta de São Miguel d'Acha, mais abrupta e pedregosa, mostra um coberto vegetal mais ralo, composto essencialmente por arbustos, fruto de uma exposição mais soalheira, a que se junta da acção do fogo em tempos recentes. Algo agreste, este ar desvanece-se pouco antes de chegar a São Miguel. As árvores marcam a paisagem em redor e no meio da aldeia. Uma **densa cintura de montado**, hortas, pomares e oliveis, a que se somam os jardins de algumas das velhas casas abastadas, onde palmeiras, tamareiras, magnólias, castanheiros e lilases da índia, araucárias e buganvíleas, muitos deles de porte notável, conferem uma nota exótica ao conjunto.



Os inúmeros vestígios arqueológicos ilustram uma longa história, ainda que pouco documentada. Os resultados desse percurso no tempo não se esgotam na aldeia. Os campos em redor revelam ao visitante atento testemunhos diversos, da presença romana às sepulturas escavadas na rocha, passando por um interessante conjunto de equipamentos rurais desactivados, onde, além da última estrutura perceptível de um lagar de azeite com pio de tracção hidráulica, se destacam os fornos de telha e os muros apiários, reflexos da importância que estas actividades aqui gozaram outrora.

A aldeia em si mesma é detentora de uma carga patrimonial notável, tanto a nível material, como imaterial. As implicações das mudanças registadas ao longo das últimas décadas não foram suficientes para deitar a perder o essencial da configuração urbana ou de velhas práticas culturais, com séculos de existência.

Na malha urbana densa e sinuosa, os motivos de interesse são muitos: a antiga Câmara setecentista; os solares e mansões que, do século XVII ao século XX apresentam várias referências estilísticas, incluindo os ecos tardios do romantismo de oitocentos, raros na região, do pequeno **chalet** que se esconde entre o arvoredo dos arredores >



> da aldeia; a arquitectura popular, que se destaca pela diversidade da decoração das cantarias, de portados e janelas.

O domínio do sagrado merece aqui uma menção particular, pois a ele se deve muito do carácter peculiar de que São Miguel se reveste. A começar pelo edificado. Um bom ponto de partida é a **Sra. do Miradouro**, à beira da EN 233, junto à pequena ponte de guardas talhadas em cantaria de granito, com forma de assento de espaldar alto. A capela é representativa de uma tipologia arquitectónica comum nesta aldeia. À excepção da de Sto. António, hoje demolida, todas as capelas daqui têm (Sra. do Miradouro, Sta. Catarina e São Sebastião) ou tiveram alpendre (São Pedro). Entre estas, destacam-se a Capela de N. Sra. do Miradouro, seiscentista, e a de Sta. Catarina, reconstruída no século XIX, cujo elegante alpendre de seis colunas altas foi lamentavelmente mutilado em tempos recentes, com o roubo de duas delas. Sob vários aspectos, a **Matriz** constitui um dos motivos de interesse maior da povoação. Na actual configuração predominam as referências setecentistas, visíveis sobretudo ao nível da fachada e dos portados laterais, cuja composição e gramática decorativa os colocam num programa coevo de intervenções noutros



lugares da região, nomeadamente Proença-a-Velha. No interior, o altar-mor barroco em talha dourada, que segundo se crê terá vindo da igreja do extinto convento de Sto. António de Idanha-a-Nova, é razão mais do que suficiente para uma visita. A este conjunto de espaços liga-se um conjunto de práticas devocionais, ainda hoje muito vivas entre a população, algumas das quais singulares. O destaque maior cabe ao ciclo pascal e neste a duas manifestações em particular, de onde os géneros se excluem mutuamente: a encomendação das almas, entoada por mulheres vestidas de negro na noite das sextas-feiras de Quaresma em pontos altos da aldeia, incluindo a torre da igreja, onde, no final do cântico, tocam os sinos a dobrar como por morte de alguém; e o terço pelas ruas, entoado em voz alta por homens que percorrem a aldeia, parando junto dos oito nichos onde cantam os Passos da Via Sacra. Testemunho deste apego às marcas de identidade local é o empenho que a comunidade tem posto na sua manutenção. São Miguel d’Acha tem sabido afirmar-se a partir da sua matriz cultural. Mistério? Mais um a somar aos muitos que a sua história nos devolve sob a forma rica das lendas que por aqui se contam, a começar pelo próprio nome da aldeia, herança remota de uma princesa moura.

lar, doce lar

texto **Paulo Longo** fotografia **Valter Vinagre**

Grande parte dos objectos integrados na exposição *Doces de Festa* fizeram parte do quotidiano doméstico da região. Entre eles, destacam-se alguns cuja especificidade funcional estabelece uma relação com práticas entretanto caídas em desuso (a máquina dos barquinhos, de fogareiro; as formas dos caramelitos ou as formas de pudim destinadas à cozedura em forno de lenha) ou o testemunho de um longo tempo de utilização, como sucede com o grande prato de faiança azul e branca, proveniente de Talavera, datável do século XVII, encontrado no Rosmaninhal; sem esquecer a história de cada objecto, que lhe confere um carácter particular, como sucede com o grande caldeiro de cobre, usado para as papas e o arroz doce das celebrações comunitárias na Aldeia de Santa Margarida, ou as vulgares tigelas de barro vidrado que não se distinguiriam de outras se não soubéssemos que serviam de formas às cavacas, em Idanha-a-Nova.

Interessante também, é verificar a convivência num mesmo plano espacial e temporal, de procedimentos e métodos de trabalho, de acordo com os tipos de doces e os momentos a que se destinam: as colheres e os púcaros convivem com o copo graduado, mais recente e que introduz o rigor na medição dos géneros, ou ainda, a caçola de barro e a forma metálica, que marcam a permanência da separação do gosto, respectivamente, entre a tigelada e o pudim.

Alguns objectos estão de tal modo ligados a determinados doces que perdem sentido se separados. Um cesto de ófetes vazio é apenas um cesto, mas um cesto de ófetes montado, faz-nos perceber a importância da dimensão cenográfica na doçaria, associada ao contexto festivo. Eis aqui alguns deles.



Batedor e caldeira

Batedor: madeira, década de 1960. Utilizado para bater a massa dos pães leves (pães-de-ló).

Caldeira: latão (corpo) e ferro (aro), anterior a 1950, Idanha-a-Nova. Serviam, entre outros fins, para a preparação de vários doces, nomeadamente para cozer os pães leves.



Ferro de queimar e prato

Ferro: anterior a 1960, Idanha-a-Nova. Utilizado para queimar o açúcar do leite creme, antes de servir.

Prato: faiança, fábrica de Sacavém, inícios do século XX.



Pratos fundos

Faiança, decoração a azul, ocre, manganês e vinoso sobre fundo bege. Coimbra, século XIX (atrib.).

Faiança, decoração a azul sobre fundo branco. Talavera, século XVII. Peças integrantes do enxoval das noivas. Organizadas vistosamente nas cantareiras, tinham um papel de relevo nas velhas práticas festivas onde os doces participavam enquanto dádiva colectiva: eram disto exemplo as bodas, sendo emprestadas para levar o chamado “arroz doce dos casamentos”, oferta obrigatória dos noivos para com a casa dos seus convidados.



Formas de pudim

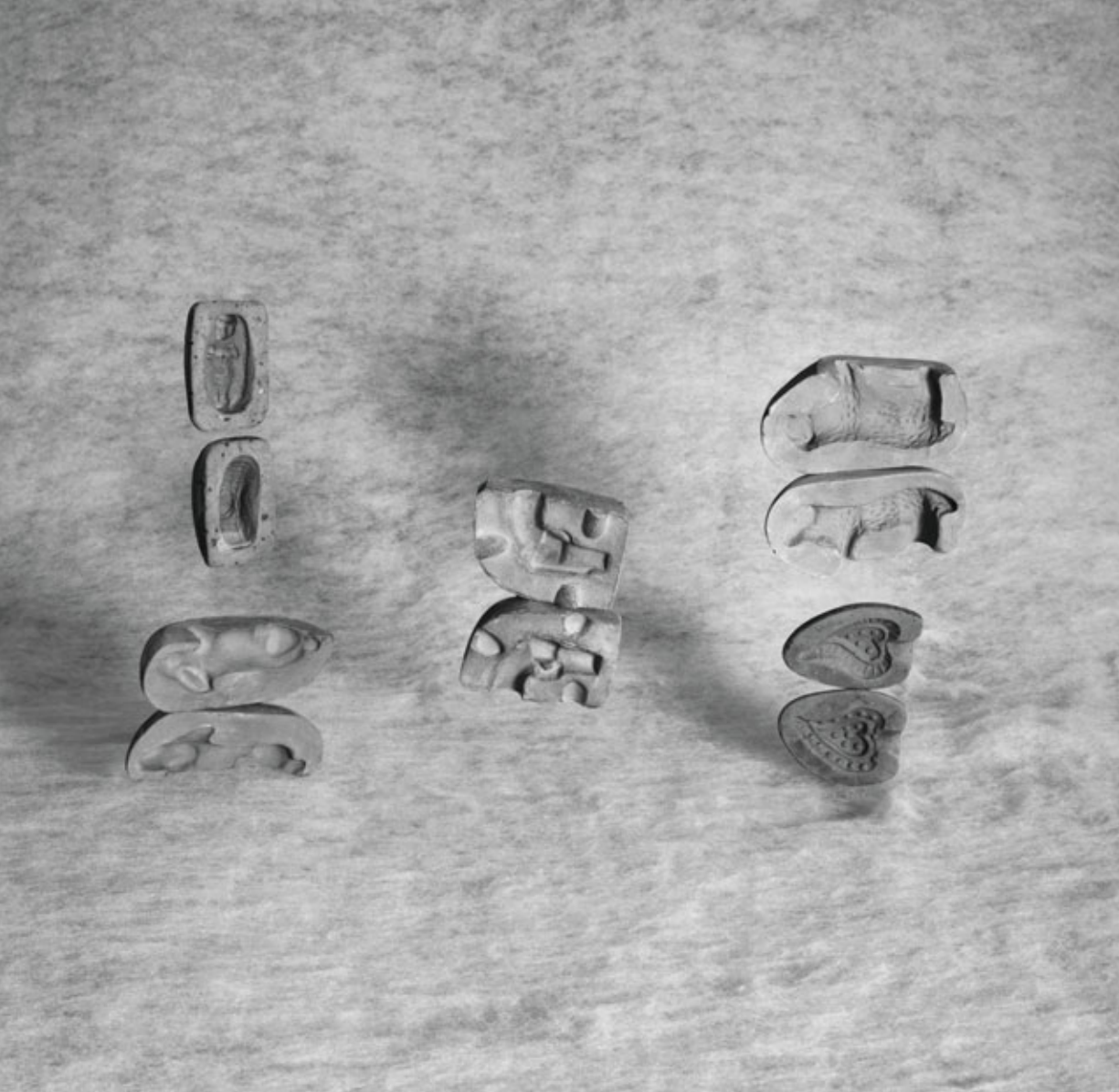
Folha de flandres, década 1930-40, Idanha-a-Nova. Decorada com motivos geométricos.

Folha de flandres, século XIX-XX, Idanha-a-Nova. A forma encaixa num recipiente que contém água, cujo nível é mantido ao longo da cozedura, vertendo-a através de um bico com tampa. Na tampa, colocavam-se brasas, para que a cozedura fosse homogénea. Usadas para o pudim de leite.



Tijelas das cavacas

Barro vermelho, vidrado no interior, olaria de Idanha-a-Nova, década 1960 e 1980 (Francisco Celestino). Utilizadas em Idanha-a-Nova Usadas para cozer as cavacas. Ficam aptas a usar após o avinhamento (algumas cozeduras sucessivas, apenas untadas com azeite), para que as cavacas se soltem inteiras, depois de cozidas.



Formas caramelitos

Barro vermelho fosco.

Moldes com várias formas (coelho, ovelha, figuras humanas, pistola e coração).



Peneira, ralador, colher de pau e batedor de claras

Peneira: madeira e rede, década de 1970, Idanha-a-Nova. Utilizado na preparação de alguns bolos.

Ralador: folha de flandres, década de 1950, Rosmaninhal. Utilizado para ralar ou raspar o limão e a laranja.

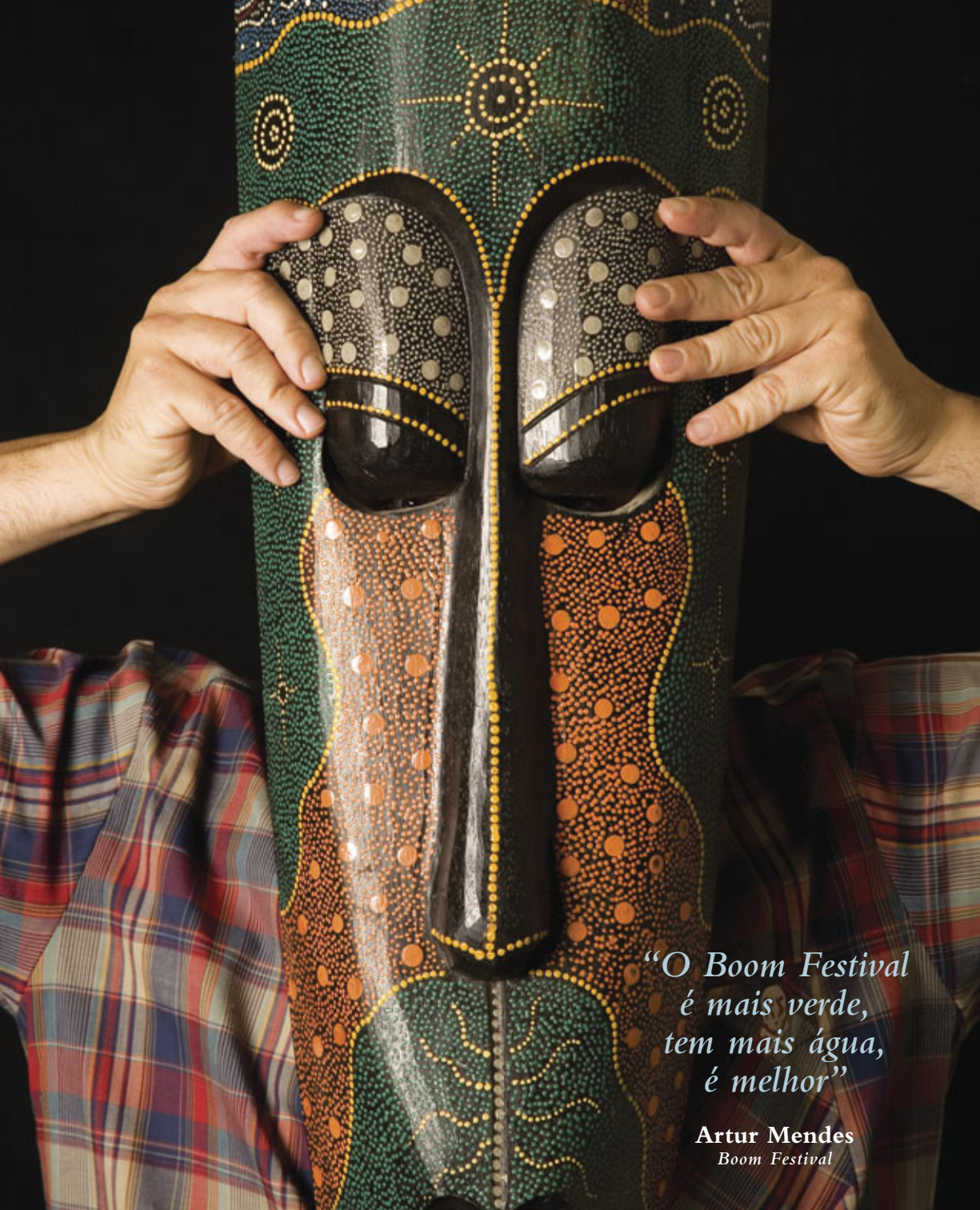
Colher de pau: madeira torneada, anterior a 1970, Rosmaninhal.

Batedor de claras: arame, década de 1960, Idanha-a-Nova. Substituí com vantagem o velho uso do garfó.

Armando, Artur, Carlos, Hein, Samuel O Ano da Biodiversidade

No Ano da Biodiversidade, o concelho de Idanha-a-Nova demonstra que está na linha da frente nos conceitos de ecologia e de conservação da natureza. O Boom Festival está de volta este Verão, com conceitos inovadores, que vão das energias alternativas à utilização de materiais reciclados. Para Monfortinho, um grupo suíço tem novos e ambiciosos projectos. E o Parque Natural do Tejo Internacional respira saúde. Em nome da natureza.

texto Luís Pedro Cabral *fotografia* Paulo Muge



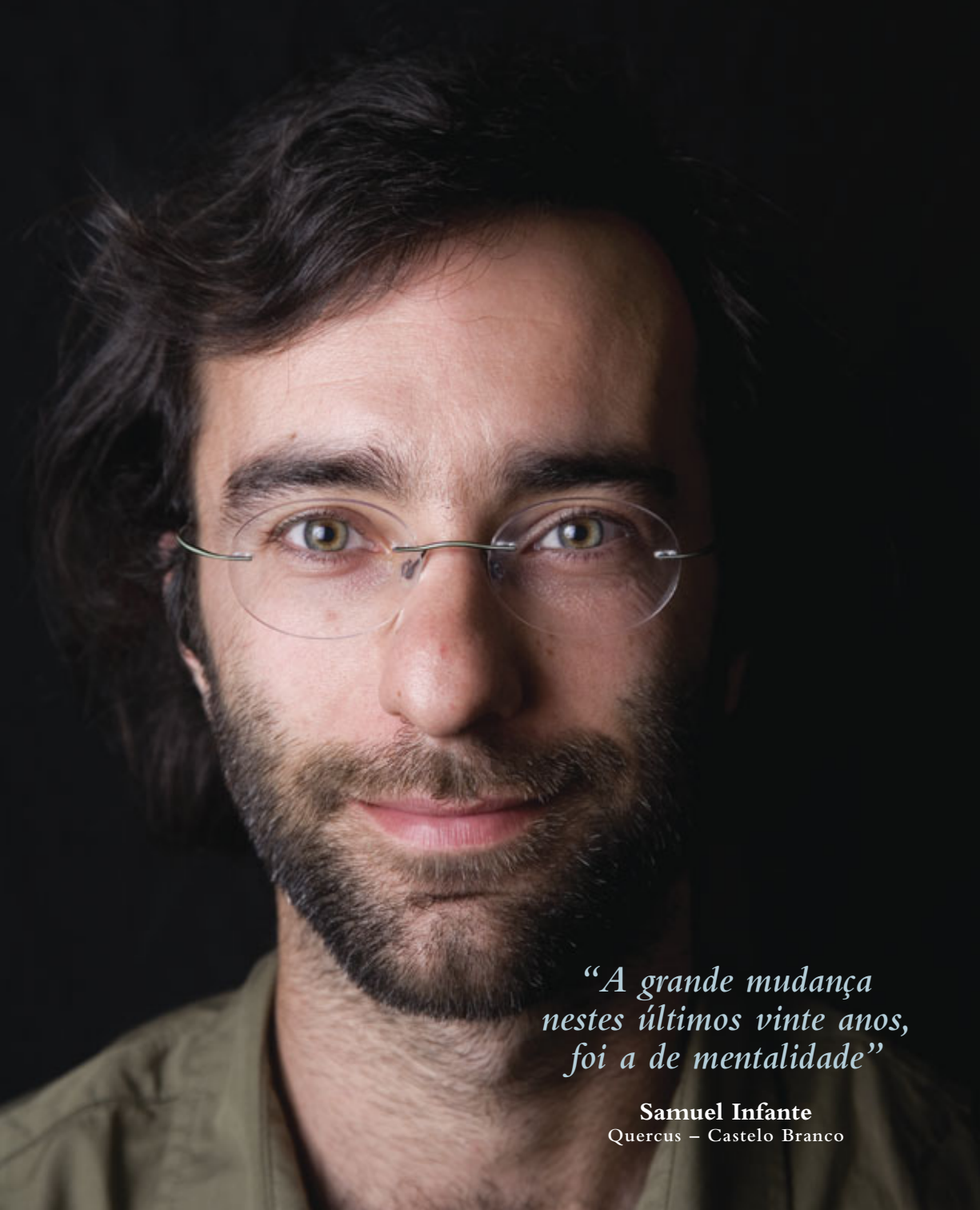
*“O Boom Festival
é mais verde,
tem mais água,
é melhor”*

Artur Mendes
Boom Festival

futuro


*“Foi Idanha que me motivou
a vir para a área da
conservação da natureza”*

Armando Carvalho
Director geral do ICNB



*“A grande mudança
nestes últimos vinte anos,
foi a de mentalidade”*

Samuel Infante
Quercus – Castelo Branco

A close-up portrait of a middle-aged man with short, graying hair and glasses. He is wearing a brown suit jacket, a white striped shirt, and a blue patterned tie. He has a slight smile and is looking directly at the camera. The background is dark and out of focus.

*“O caminho é a
internacionalização”*

Hein Demyttenacre
Director geral da Ó Hostels & Resorts

A close-up portrait of a man with dark, wavy hair and light-colored eyes, looking directly at the camera with a slight smile. He is wearing a grey and white striped cardigan over a white collared shirt. The background is dark.

*“O segredo? O diálogo
permanente”*

Carlos Pacheco
Ornitólogo

ARTUR MENDES

Artur Mendes é um dos fundadores do Boom, festival visionário bienal que este ano, como sempre, decorre na lua cheia de Agosto. “Em 1997, quando o Boom começou, ainda era tudo muito ingénuo, com base na militância”, recorda Artur Mendes. O Boom tem hoje uma estrutura profissionalizadíssima, embora cada edição tenha uma estrutura e uma orgânica muito próprias. Para este ano, há muitas novidades. Desde logo o espaço do festival, que mudou de local e de margem. “É mais verde, tem mais água, é melhor.” O próprio espaço, em termos de construção, assenta em conceitos de sustentabilidade e ecologia, assim como o cuidado com os tratamentos de lixo e a utilização de energias alternativas, com o recurso a painéis fotovoltaicos e moinhos de vento. Em 2008, por exemplo, foram usados geradores, que consumiram 45 mil litros de resíduos de óleo vegetal, reduzindo consideravelmente as taxas de emissão de CO². Os materiais a utilizar no Boom são em grande parte provenientes do Rock in Rio, permitindo a sua reutilização.

ARMANDO CARVALHO

Certo dia, algures em 1981, quando Armando Carvalho ainda estudava na Universidade de Coimbra, cidade de onde é natural, resolveu explorar o concelho de Idanha-a-Nova. Foi amor à primeira vista. “Foi Idanha que me motivou a vir para a área da conservação da natureza.” Depressa percebeu que havia no concelho muito a manter. E muito a mudar. “As regras ambientais eram praticamente inexistentes.” Armando Carvalho foi peça activa nas mudanças que entretanto se verificaram na região. E foi igualmente um dos responsáveis pela candidatura ao Parque Natural do Tejo Internacional, um passo de gigante nessa mudança. A Quercus foi fundada em 1989. “E Idanha foi um dos principais projectos.” Foi um processo lento, que no início encontrou algumas resistências. “Como é natural em quase tudo o que implica mudança.” Em meados dos anos 90, a candidatura era uma realidade. Como hoje é bom de ver, “foi um investimento a médio e longo prazo, sempre com excelente diálogo com a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, que já deu muitos frutos”. E, por falar nisso, uma novidade absoluta: “Quarenta anos depois, temos neste momento a nidificar no concelho duas das espécies mais ameaçadas que tínhamos no país: a águia real e o abutre negro”. Não podia haver prova melhor de um trabalho bem feito.

SAMUEL INFANTE

Samuel Infante é de Castelo Branco. A sua ligação ao concelho de Idanha-a-Nova também retorna aos anos 90, quando se começou a desenhar uma candidatura ao Parque Natural do Tejo Internacional. “Desde aí tem sido um trabalho quase diário.” Um trabalho cujos resultados objectivos são bem visíveis. “Muitas pessoas no concelho nem tinham a noção do seu património natural. A grande mudança, nestes últimos vinte anos, foi a de mentalidade.” Longe vão os tempos em “que, no início da Quercus, levava grupos de estrangeiros para Idanha para fazer observação de aves e nos chamavam os malucos dos passarinhos”. Hoje, o *bird-watching* e o turismo de natureza estão em franco crescimento em termos mundiais. “E o concelho de Idanha-a-Nova, assim como o Parque Natural do Tejo Internacional estão em posição de grande destaque. Começa a ser um destino muito procurado.”

HEIN DEMYTTENACRE

Monfortinho tem novos projectos e um novo investimento. O complexo termal, o Hotel Astória, o Hotel Fonte Santa, assim como a Herdade da Poupá e de Vale Feitoso foram recentemente adquiridos pelo grupo suíço Eurobiodiversity, que pretende implementar novos projectos e nova dinâmica, não só para a freguesia de Monfortinho, como para o próprio concelho de Idanha-a-Nova. “A nossa intenção é a de ligar os hotéis à zona. Ou seja, transformar todo o resort num conceito integrado, que se aproxime da população e da cultura da região. A filosofia da nossa empresa não é vender simplesmente acomodações. É vender uma experiência na região.” O grande projecto, que implicará uma campanha de marketing global, é atrair novos mercados para o concelho, apostando na actividade cinegética e no turismo de natureza. Uma grossa fatia desse mercado “é o da Rússia e Bielorrússia, que representa 23 milhões de pessoas ao ano”. Sempre com os olhos postos “no mercado espanhol, que é muito importante para nós, assim como o mercado nacional, evidentemente”. Nesta fase, os projectos ainda estão a ser planeados. “Trata-se de uma região muito específica. Estamos a analisar tudo muito bem, para darmos passos seguros.” Seja como for, o caminho é a “internacionalização”.

CARLOS PACHECO

É biólogo de formação, natural de Odemira. As aves são a sua paixão. A ligação de Carlos Pacheco ao Tejo Internacional começou no início dos anos 90 e não teve interrupções. “Em 1997, quando estava a fazer o mestrado, comecei a trabalhar na recolha dos dados para a criação do Parque Natural do Tejo Internacional.” Esse trabalho, feito em harmonia com a Quercus (à qual Carlos Pacheco pertencia), foi fundamental, já que foi o ornitólogo responsável pelo levantamento detalhado das espécies existentes no Tejo Internacional, assim como a monitorização daquelas que se encontravam em riscos de extinção. “Nessa altura, muitos dos problemas tinham a ver com a actividade cinegética. O que actualmente está praticamente resolvido. Ainda há problemas, mas há no concelho cada vez mais a consciência da parte de todos na exploração e nos diferentes usos na partilha de um espaço natural que é comum. Agora, estamos todos a trabalhar para o mesmo.” O segredo? “O diálogo permanente.” Uma das grandes apostas do concelho é no turismo de natureza. E, para isto, “essa harmonia é fundamental”.

Dinossáurios invadem o geoparque!

27 de Março a Outubro 2010 NERCAB, Castelo Branco



3.000 m² de exposição
Mais de 40 dinossáurios
Escavação de um dinossáurio real proveniente dos EUA
Dinossáurios portugueses
Fósseis do Geopark Naturtejo,
250 milhões de anos mais antigos do que o primeiro dinossáurio
www.naturtejo.com

agenda/festas/feiras

Aldeia de Santa

Margarida

Último sábado
de cada mês,

3 de Agosto e

8 de Dezembro

Idanha-a-Nova

4.ª quinta-feira de cada mês,

29 de Setembro

(Feira de São Miguel),

21 de Dezembro

(Feira de Natal)

Ladoeiro

2.ª terça-feira de cada mês,

12 Agosto (Feira anual)

20 de Setembro

(Feira anual)

Medelim

1.º sábado de cada mês

Monsanto

3.º sábado de cada mês,

15 de Agosto,

2.º sábado de Setembro

(Santuário da Senhora
da Azenha)

Monfortinho

Todas as sextas-feiras

de cada mês, em Termas de
Monfortinho

Oledo

1.º domingo de cada mês,

20 de Agosto

Penha Garcia

1.º sábado de cada mês,

25 de Agosto

Proença-a-Velha

5 de Agosto (Feira de

Nossa Senhora das Neves)

28 de Outubro (Feira das
Gulosas)

Rosmaninhal

1.ª quarta-feira

de cada mês,

5 de Setembro

São Miguel d'Acha

2.º sábado de cada mês

Salvaterra do Extremo

Último domingo

de cada mês

Zebreira

2.ª quarta-feira de cada mês,

7 de Setembro

JULHO

2, 3 e 4

Monsanto

Festa em Honra de

São Pedro de Vir-a-Corça

16 a 18

Zebreira

Desporto - Festival de

Desporto na Natureza

25

Salvaterra do Extremo

Baile

JULHO/AGOSTO

31, 1 e 2

Idanha-a-Nova

Festas de Verão em Honra

de N. Sra. das Dores e

do Divino Espírito Santo

AGOSTO

1

Oledo

Passeio de BTT

3, 10, 17 e 24

Proença-a-Velha

Serões d'aldeia

5

Proença-a-Velha

Feira de N. Sra. das Neves.

6, 7, e 8

Termas de Monfortinho

Festa em Honra de Nossa

Senhora da Saúde

6, 7, 8 e 9

Oledo

Festa em Honra de

São Pedro e Sto. António

7 e 8

Ladoeiro

Festival da Melancia

12

Idanha-a-Nova

72.ª Volta a Portugal

em Bicicleta

7.ª Etapa Idanha-a-

-Nova/Alto da Torre

13, 14, 15

Salvaterra do Extremo

Festa em Honra de

Santa Luzia

São Miguel d'Acha

Festa de Nossa Senhora

do Miradoiro

13 a 16

Aldeia de Santa

Margarida

Festas em Honra de Sta.

Margarida, São Sebastião

e Sto. António

14

Monsanto, Relva

ADUF

Comemorações do 25.º

Aniversário da Rádio

Clube de Monsanto

15

Proença-a-Velha

N. Sra. da Silva; Padroeira

de Proença-a-Velha.

Fado ao Luar. Início de

Ciclo de Exposições. Ciclo

do Pão: Visitas Temáticas

ao Forno de Serviço

Comunitário

Segura

Festa de N. Sra. da

Conceição

20 a 23

Proença-a-Velha

Festejos em Honra de

Nosso Senhor do Calvário

21 e 22

Zebreira

Festa em honra de

Sto. Isidro

27 a 30

Medelim

Festa em Honra de Nosso

Senhor do Calvário

31

Proença-a-Velha

Teatro na aldeia

SETEMBRO

1 a 15

Salvaterra do Extremo,

Torre

Salvaterra no Coração

2, 3, 4 e 5

Idanha-a-Nova

Teatramador 2010

(Org. AJIDANHA)

2, 21h30 "A Neve", Teatro

das Beiras (Covilhã) - Junta

de Freguesia

3, 21h30 "El dia menos

pensado", De La Burla

Teatro (Cáceres - Espanha)

- Junta de Freguesia

4, 16h00 "A(c)tordoado, Sit

Down Comedy (porque eu

não sei fazer Stand Up)",

um monólogo cómico de

Sofia Bernardo - Restaurante

"O Espanhol" (espectáculo

para maiores de 12 anos)

4, 21h30 "O dia em que

troquei o meu pai por dois

peixinhos vermelhos",

Teatro Amador de Pombal -

Junta de Freguesia

(espectáculo infantil)

5, 21h30 "Dois Irmãos" de

Fausto Paravidino, Grupo de

teatro Palha de Abrantes

Junta de Freguesia

(espectáculo para maiores de

16 anos)

3, 4 e 5

Monsanto, Relva

Festa em honra de

São Sebastião

agenda / festas / exposições

7, 8 e 9

Zebreira

Festa em honra de Nossa Senhora da Piedade

10, 11 e 12

Monsanto

Festa em Honra de N. Sra. da Azenha

15 a 31

Alcafozes

Festa em Honra de Nossa Sra. do Loreto (Padroeira Universal da Aviação)

Salvaterra do Extremo

Bailes e outras actividades

São Miguel d'Acha

Festa em Honra do Arcanjo São Miguel

19

Monfortinho, Torre

Festa em Honra de Santo António

Proença-a-Velha

Festa das Vindimas; Rota das Vindimas: Passeio Pedestre

Fim de ciclo de exposições

OUTUBRO

2 e 3

São Miguel d'Acha

Feira de Actividades

3

Proença-a-Velha

VIII Encontro de Acordeonistas e Tocadores de Concertinas.

5

Idanha-a-Nova

Comemorações dos 100 anos da implantação da República Portuguesa

9 e 10

São Miguel d'Acha

Festival dos Vinhos e Licores

16 e 17

Idanha-a-Velha

Casqueiro 2010 – Festival do Pão, Bolos e Tradições

17

Idanha-a-Nova

VI BTT - Trilhos da Raia Org. ACIN (www.acin.pt)

Proença-a-Velha

Até 31 de Dezembro

Rotas do Azeite. Visitas

Temáticas “da Apanha ao Lagar”

Núcleo do Azeite/Lagares de Proença-a-Velha

28

Proença-a-Velha

Feira das Gulosas

NOVEMBRO

1

Aldeia de Santa

Margarida

Missa dos Santos; Ramo dos Santos

11

São Miguel d'Acha

Magusto do São Martinho

13 e 14

São Miguel d'Acha

Festival do Vinho

14

Proença-a-Velha

Magusto Comunitário

21

Salvaterra do Extremo

Baile

24, 25 e 28

Idanha-a-Nova

Festival das 3 Culturas

– Música Antiga, da Renascença e Barroca

Projecto Oralidades

Intérpretes oriundos de

Portugal, Espanha, Malta, Itália e Bulgária

DEZEMBRO

4

Proença-a-Velha

Tradicional Matação do Porco

8

Alcafozes, Idanha-a-Nova,

Proença-a-Velha, Segura

Entrada dos Madeiros

18

Aldeia de Santa

Margarida

Corte do Madeiro na noite de 18 para 19, descarga do

Madeiro no Adro da Igreja entre as 22h e as 00h,

toque dos sinos

24

Aldeia de Sta.

Margarida

Missa do Galo, 00h30

Lançamento do balão de ar quente e descarga de fogo de artifício

Segura

Atear do fogo ao Madeiro

Zebreira

Missa do Galo

25

Aldeia de Sta.

Margarida

Missa de Natal,

Lançamento de 2º balão de ar quente e descarga de fogo de artifício

31

Proença-a-Velha,

Salvaterra do Extremo,

São Miguel d'Acha

Popular Passagem do Ano

Exposições

JULHO

Continuam

Idanha-a-Nova

“Agricultura nos Campos de Idanha”

Centro Cultural Raiano

“Tecnologia Tradicional

do Azeite em Portugal”

Galeria Núcleo do Azeite/Lagares de Proença-a-

-Velha

“Arte de Jerónimo Ventura”

Moura, Fórum Cultural

Penha Garcia

“Padre João Pires de Campos – Coleções de

uma Vida”

Posto de Turismo

3

Idanha-a-Nova

“Filarmónica Idanhense – 122 anos ao serviço da

Música”

Centro Cultural Raiano

17

Idanha-a-Nova

1904 – 1995, Desenho

Etnográfico”

Centro Cultural Raiano/

Casa de Medelim/Pólo da

Gastronomia – Posto de

Turismo de Monsanto

24

Termas de

Monfortinho, Balneário

Nuno Campos, aguarelas

agenda serviço educativo

AGOSTO

18

Idanha-a-Nova
“Dinos em Viagem”
Centro Cultural Raiano

SETEMBRO

Idanha-a-Nova
“Ciganos da Raia de Idanha-a-Nova”
Fotografia de Carlos Pimentel
Centro Cultural Raiano

OUTUBRO

Monsanto
“Cogumelos”
Pólo da
Gastronomia/Posto de Turismo de Monsanto

NOVEMBRO

Casa de Medelim
“Ciganos da Raia de Idanha-a-Nova”
Fotografia de Carlos Pimentel

DEZEMBRO

8

Idanha-a-Nova
“Rumo ao Sul – colectiva de homenagem a Bartolomeu Cid dos Santos”
Núcleo do Azeite/Lagares de Proença-a-Velha
“Ciganos da Raia de Idanha-a-Nova”
Fotografia de Carlos Pimentel

O Serviço Educativo do município de Idanha-a-Nova incentiva o contacto com a diversidade das práticas culturais contemporâneas, elabora projectos de dinamização cultural na região e valoriza os patrimónios locais. O público escolar, a população idosa e a comunidade concelhia são eixos de intervenção prioritários. O programa proposto tem datas de referência que poderão sofrer alterações em função das disponibilidades e do interesse pelas várias iniciativas.

Julho a Dezembro

Visitas orientadas para público escolar.
Centro Cultural Raiano

Agricultura nos Campos de Idanha

Filarmónica Idanhense

Dinos em Viagem

Núcleo do Azeite/Lagares de Proença-a-Velha

Aldeia Histórica/Complexo Monumental de Idanha-a-Velha
(Percurso urbano, Igreja de Sta. Maria/ Sé Catedral; Lagar de Varas e Museu Epigráfico)

Programa Educativo A Escola vai ao Geopark

Penha Garcia
Saída de Campo: Na Rota dos Fósseis – em busca dos vestígios das trilobites (Cruziana)

Monsanto
Saída de Campo:
No monte-ilha granítico de Monsanto

Penha Garcia e Monsanto
Saída de Campo:
Os fósseis de Penha Garcia e os barrocais de Monsanto

Programa Educativo O Geopark vai à Escola

Programas educativos na área das geociências destinados a instituições de ensino
Atelier de Fósseis (moldes, modelos e pinturas): “Fósseis ao teu gosto!”











Workshops:

- I – Mas afinal o que é o Geopark Naturtejo?
- II – Vamos aprender com as pedras!
- III – Águas, rochas e seres vivos, todos unidos!
- IV – Rochas para que vos quero!
- V – Fósseis e história da terra e da vida!
- VI – O Património geológico é importante para a sociedade?

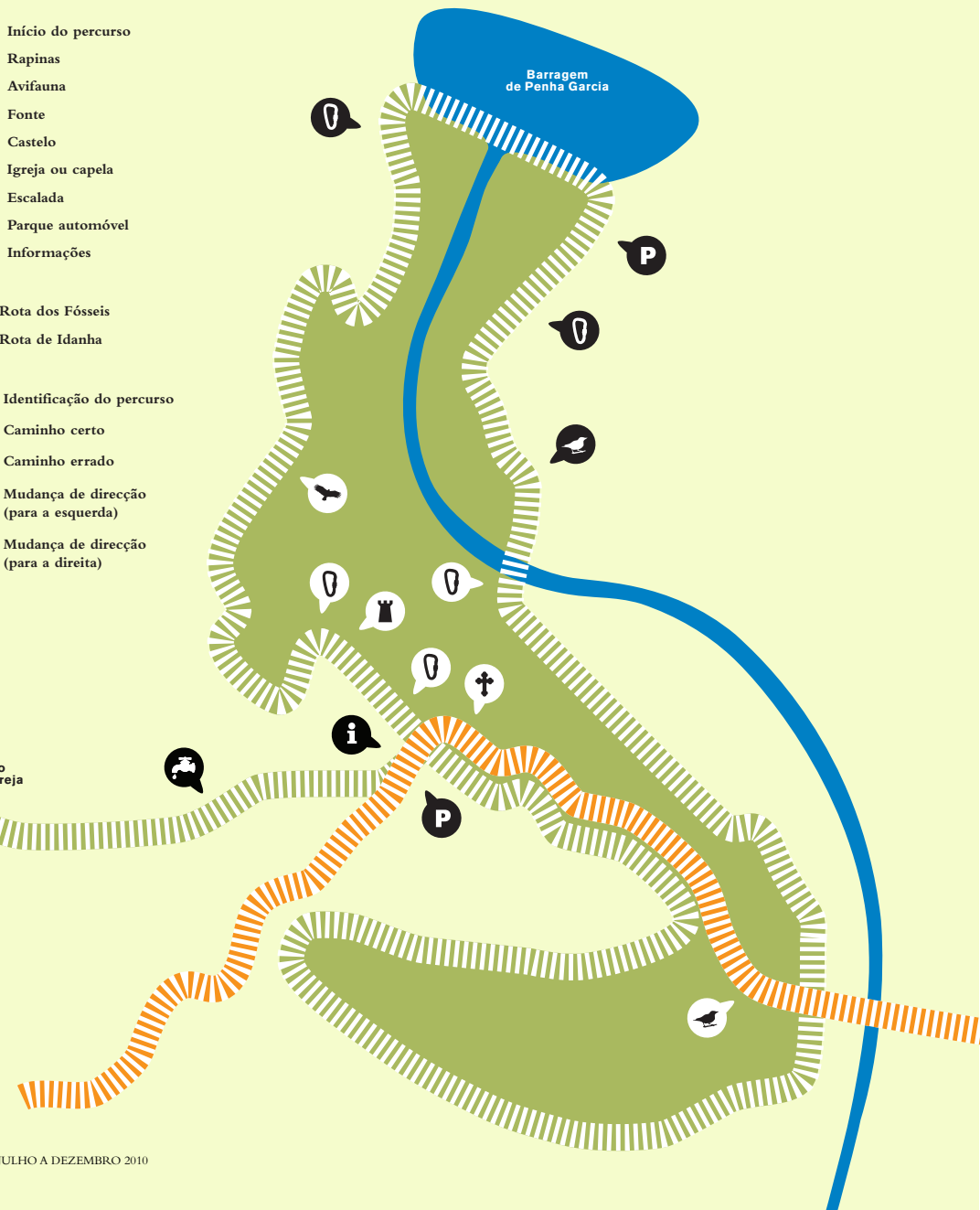
Naturtejo EIM; Tel. 272 320 176;
Fax 272 320 137;
email: geral@naturtejo.com
www.geoparknaturtejo.com



passaio pedestre Rota dos Fósseis

-  Início do percurso
 -  Rapinas
 -  Avifauna
 -  Fonte
 -  Castelo
 -  Igreja ou capela
 -  Escalada
 -  Parque automóvel
 -  Informações
-
-   Rota dos Fósseis
 -   Rota de Idanha
-
-  Identificação do percurso
 -  Caminho certo
 -  Caminho errado
 -  Mudança de direcção (para a esquerda)
 -  Mudança de direcção (para a direita)

Largo do
Chão da Igreja



Na aldeia

Trata-se de um percurso pedestre de pequena rota e de pequeno grau de dificuldade. São apenas três quilómetros, mas repletos de história e de riqueza cultural. O largo do Chão da Igreja é o ponto de partida e também o de chegada deste percurso pelos trilhos da aldeia de Penha Garcia, vestida de xisto e quartzito, retocada de granito. Nesta mescla rude e bela de cores, só a Capela do Espírito Santo parece destoar, no seu branco, característica que a torna única nestas paragens.

No castelo

Rumo ao confins do sebastianismo, com a presença perfeitamente datada no pelourinho de Penha Garcia, assim como as assinaturas dos seus autores: Estêvão Simão e Domingues Fernandes. Há que subir agora, enfrentando a encosta que antecede o castelo de Penha Garcia, onde se encontra também a sua Igreja Matriz, que encerra obrasde inestimável valor histórico, entre as quais a Virgem do Leite, uma escultura gótica da autoria do mestre João Afonso, por si executada em 1469. No castelo, é altura para contemplar a paisagem que oferece o miradouro, do longínquo cabeço de Monsanto, à incrível planície, que parece não ter fim, a sul. A norte, espreita o vale do rio Ponsul. Territórios riquíssimo, de paisagem, de biodiversidade, de património natural, não fosse esta região classificada como Biótipo da Serra de Penha Garcia.

Na barragem

Do castelo, por entre o vale, em direcção ao imenso paredão da barragem. É nas arribas sobranceiras das cercanias, que se adensam como numa garganta, onde se encontra uma profusão de vestígios de vida do Paleozóico, que remontam a mais de 500 milhões de anos, às origens da vida na Terra. O percurso segue em direcção ao conjunto de moinhos de rodízios, para encontrar o largo das Portas da Vila, onde se encontra o chafariz e o forno comunitário de Penha Garcia.

agenda

Percursos/ Desporto

JULHO

16

Proença-a-Velha

No Trilho das Estrelas
Sessão prática de astronomia

Nota: actividade gratuita, com um pequeno lanche ao final da actividade.

Actividade integrada no Festival de Desporto na Natureza.

17

Zebreira

No Trilho das Estrelas
Passeio pedestre com sessão prática de astronomia

Data limite de inscrição: 15 de Julho

Actividade integrada no Festival de Desporto na Natureza

18

Idanha-a-Nova

No Trilho das Estrelas
Sessão prática de astronomia

Nota: actividade gratuita

AGOSTO

7

Salvaterra do Extremo – Zarza la Mayor

Passeio Nocturno
No Trilho das Estrelas e do Contrabando

Data limite de inscrição: 5 de Agosto

Nota: haverá representação teatral do contrabando ao longo do trajeto e transporte de autocarro de Zarza La Mayor para Salvaterra do Extremo no final do passeio.

SETEMBRO

19

Rosmaninhal

Rota da Brama / Tejo Internacional

Observação de veados

Data limite de inscrição

16 de Setembro

OUTUBRO

17

Segura

Visita temática – “A Geologia e as Minas”

Data limite de inscrição:

14 de Outubro

NOVEMBRO

14

Penha Garcia

Passeio Micológico
“Aromas da Terra”

Data limite de inscrição:

11 de Novembro

Nota: apanha e refeição com cogumelos

Florinda Nabais Penha Garcia

Já fez duas décadas que Florinda Nabais decidiu tirar um curso de tecelagem. Um ano de aperfeiçoamento em artes tradicionais, que havia de mudar a sua vida. Mais ainda quando ela própria decidiu estabelecer-se por sua conta. “Mandei fazer um tear a um carpinteiro e desde aí nunca mais parei”, conta a tecedeira de Penha Garcia, nascida, criada e casada aqui. Na sua arte, tem a companhia da sua filha, Filomena Pascoais, que vive e trabalha em Lisboa. Tanto a mãe como a filha têm outros trabalhos. Mas, sempre que há horas mortas, sobretudo nos rigores do Inverno, o seu tear não pára.

“Faço tapeçaria, bainhas abertas, renda das duas agulhas, e até de cinco agulhas. Do velho se faz novo é o lema desta artesã. Perto dela, não há roupa ou tecidos entregues ao lixo. Florinda Nabais dá-lhes nova vida, criando e recriando as peças que tem expostas na sua pequena loja, no centro da aldeia de Penha Garcia. Trapos novos é mais com a filha, que os usa para as malas, para os pufes, para as almofadas. A artesã recebe muitas encomendas, muitas delas de fora do concelho. Nas horas vagas, deixa voar a criatividade. No seu artesanato, Florinda Nabais faz questão de manter a pureza e as práticas tradicionais, razão pela qual estas ainda vão passando de geração em geração. Sentada no seu banquinho, na altiva aldeia de Penha Garcia, Florinda sorri. E garante que esta arte está bem viva.





Alcafozes

José Antunes

B.º Nossa Sra. do Loreto, 34
6060-011 Alcafozes
277 914 206
Cadeireiro

Aldeia de Sta. Margarida

Maria Otília Pereira

R. de Sto. António, 55
6060-021 Aldeia Sta.
Margarida
962 856 149
Doçaria regional

Idanha-a-Nova

Elias Preguiça da Conceição

Praça da República, 11
6060-137 Idanha-a-Nova
277 202 402 / 965 053 090
Arranjo e restauro
de peças em prata e ouro

José Relvas

Sra. da Graça
6060-191 Idanha-a-Nova
962 692 887
Adufes; flautas

Maria Ascensão Antunes

Av. Mouzinho de
Albuquerque, 68
6060-179 Idanha-a-Nova
277 202 167
Bordados de Castelo Branco;
vitral e estanho; arte aplicada

Maria Isabel de Mello Pinto

R. Vaz Preto, 41
6060-126 Idanha-a-Nova
277 202 253 / 913 678 252
Ponto cruz

Oficina de Artes Tradicionais/Posto de Turismo

R. de São Pedro
6060-135 Idanha-a-Nova
277 201 023
Adufes; marafonas; rodilhas;
aventais de raiana; sacolas

artesanos

Rui César Nunes de Menezes

R. da Pracinha, 27
6060-110 Idanha-a-Nova
919 094 158
Telas pintadas; serigrafias;
retrato a óleo, carvão
e lápis de cor; pinturas
em tectos de capela; adufes
pintados; peças em madeira

Sara Martins

R. Dr. João Esteves Perdigoto,
Lt. 39
6060-102 Idanha-a-Nova
962 990 160
Ponto cruz; ponto cadeia

Zélia Cordeiro

R. de São Pedro
6060-135 Idanha-a-Nova
936 657 296
Pintura em vidro e tecido;
flores em cetim; estanho;
quadros a três dimensões

Idanha-a-Velha

Maria de Fátima Oliveira e Silva

R. do Espírito Santo
6060-041 Idanha-a-Velha
272 344 186 / 967 227 927
Rodilhas; adufes

Maria Isabel

R. do Castelo, 14
6060-041 Idanha-a-Velha
277 914 256
Adufes; marafonas

Proença-a-Velha

António Martinho

R. do Espírito Santo, 27
6060-069 Proença-a-Velha
934 376 990
Retratos ou composições
a partir de fotografias
www.tree-song.com

Joana Burnay

R. do Espírito Santo, 27
6060-069 Proença-a-Velha
963 489 915
Pintura; pintura decorativa

João Esteves Beato

Tv. do Castelo, 6
6060-069 Proença-a-Velha
964 914 608
Madeira; cortiça

Ladoeiro

João Ludgero e Maria Herrero

Quinta dos Trevos, bat. 500
Cx. Pessoal 502
6060-259 Ladoeiro
277 927 435 / 936 912 980
Ferro forjado; marcenaria;
restauro de móveis;
tecelagem; velas; artesanato
em madeira. Workshops em
qualquer das áreas (mínimo
de 4 inscrições)
www.quintadostrevos.com

Joaquim Dias

Est. de Idanha-a-Nova, 46 A
6060-263 Ladoeiro
277 927 124
Colmeias; ferro; alumínio;
madeira

Maria de Almeida Godinho

Est. de Idanha-a-Nova, 48
6060-263 Ladoeiro
277 927 388 / 966 565 064
Rendas de nósinhos; bainhas
abertas; renda das noivas;
bordado de Castelo Branco;
renda das duas agulhas



Medelim

Grupo "O Arcas"

R. Direita, 26
6060-051 Medelim
277 312 264
Bordados; pintura; rodilhas;
peças em cortiça

Isabel Morais

Est. de Idanha-a-Velha, 18
6060-051 Medelim
277 312 567
Cerâmica tradicional
e contemporânea

Monsanto

Alexandrino Marquez

R. Mercado Novo, 17
Relva
6060-093 Monsanto
277 314 501
Peças em lata
(lanternas e candeias)

Fernanda Aguiar Loja "Ao Castelo"

R. do Castelo, 25
6060-091 Monsanto
962 457 393
Artesanato; velharias;
antiguidades

Joaquim Conceição Almeida

"Casa Artesanato"
R. da Capela, 3
6060-091 Monsanto
277 314 102 / 969 059 281
Artigos em cortiça; adufes;
marafonas; rodilhas; loiças;
barro; outros artigos regionais

Maria Amélia Mendonça Fonseca

Loja de artesanato "Templários"

Rua da Igreja, 2
6060-091 Monsanto
963 601 936
Peças em estanho; arte
tridimensional;
decoreação em vidro;
reciclagem de tecidos;
marafonas; rendas; adufes;
candeias

Maria Alice Gabriel

Loja de artesanato

R. 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

Maria Conceição Régio Loja de artesanato

R. Marquês da Graciosa, 12
6060-091 Monsanto
277 366 052 / 967 987 720
Artesanato variado



Maria do Carmo Barbosa

R. do Pardieiro, 9
6060-091 Monsanto
277 314 129 (filha)
Rodilhas; marafonas

Raul Martins Mendonça

R. do Castelo, 6
6060-091 Monsanto
965 447 892
Adufes

Penha Garcia

Antónia Nabais Ramos

R. das Mimosas, 11
6060-381 Penha Garcia
277 366 256
Raianas; bolsas de trapo;
marafonas

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

Pascoal e Moreira

R. da Paz, 16
6060-314 Penha Garcia
963 196 848
Restauro de móveis
artesaniais

Termas de Monfortinho

Carlos Luís e Noé Luís

R. Padre Alfredo
6060-072 Termas
de Monfortinho
277 434 414
Noé Luís
934 985 300
Cerâmica



Pão leve

O momento que antecede muitas festas locais funciona como um mecanismo da complexa rede de entreajudas que é accionada com vista à reunião dos meios necessários à realização da festa propriamente dita: diversos géneros alimentares são reunidos e leiloados no espaço público, tirando partido das capacidades dos leiloadores, que, explorando as susceptibilidades do público alvo – a população –, procuram angariar a máxima quantidade de dinheiro possível.

Associados ao período estival, os pães leves – oferecidos ou confeccionados pelas próprias festeiras – decorados com ramos de espargo e cravos, drageias, amêndoas e envoltos em papéis e laços coloridos, que cobrem as grandes mesas de tábuas, proporcionam um dos leilões mais característicos dos Ramos que se fazem, ainda hoje, em Idanha-a-Nova.

Ovos

1 colher de açúcar por cada ovo;

1 colher de farinha por cada ovo (bem cheia)

“Batem-se os ovos (inteiros) com o açúcar até crescer e ficar bem cremosa. Junta-se depois a farinha, devagar. Cobre-se o fundo da caldeira com farinha e vai a cozer no forno coberto com uma folha de papel, para não queimar por cima”

Maria José Robala, *Doces de Festa em Idanha-a-Nova*

Habitualmente

Padaria Quintas & Quintas

Estrada Nacional 233
Quinta da Alegria
6060 São Miguel d’Acha
277 937 653 / 277 937 232
967 645 036 / 967 645 037
Proprietário: João Manuel dos Santos Quintas
Sábados (restantes dias por encomenda)

Padaria de Bom Gosto

Rua da Estrada Nacional 233, 82
6060-511 São Miguel d’Acha
964 347 535
Proprietário: Jorge Manuel Almeida Testa

Por encomenda

Café Pastelaria

Sto. António
Rua de Santo António, 48
6060-158 Idanha-a-Nova
277 202 345

Casa do Forno de Salvaterra

Rua de São João
6060 Salvaterra do Extremo
963 016 761 / 960 301 160
Responsável: António Geraldes

Dulci Panis

Rua Mousinho de Albuquerque, 78
6060 Idanha-a-Nova
277 202 738

Padaria Antunes e Filhas, Lda.

Zona Industrial de Penha Garcia
6060 Penha Garcia

Padaria Celeste Ramos

6060 Medelim
277 318 000 / 912 714 16
Responsável: Dona Celeste

Padaria Gaspar e Costa

Rua de S. Lourenço, 5
6060-321 Penha Garcia
277 366 108 / 912 910 437
Proprietário: José Pascoal Antunes Gaspar

Padaria Pires, Lda.

Rua de S. Lourenço, 10A
6060-321 Penha Garcia
277 366 378
Proprietária: Nazaré Pires Alves

Alvertina Nunes

Rua da Igreja, 16
6060 Idanha-a-Velha
277 914 160

Tradição da Zebreira, Lda.

Rua Dr. António Miranda Boavida
6060-557 Zebreira
277 427 026
Proprietário:
João Frederico Águas



Peixinhos da horta

O feijão verde, a abóbora e a beringela, envoltos em polme e fritos ainda hoje comuns na gastronomia da região, surgem não raras vezes associados às merendas preparadas nas festividades locais.

No mesmo contexto e igualmente saborosos – porém de uso limitado aos poucos conhecedores que as recolhem na Primavera – são os cachos floridos da acácia (*Robinia pseudoacacia*), árvore de médio porte da família das leguminosas, introduzida na Europa no século XVII, proveniente da América do Norte.

Peixinhos da horta

Depois de preparado, coze-se o feijão verde em água com uma pitada de sal. Escorre-se bem, passa-se pelo polme e frita-se em azeite.

Abóbora

Corta-se a abóbora em fatias finas, que cozem rapidamente em água temperada com sal. Depois de escorrida, passa-se por farinha e ovo, ou, em alternativa, por polme e frita-se em azeite.

Beringela

Descasca-se e corta-se em fatias finas, no sentido do comprimento. Passa-se por farinha e ovo, ou, em alternativa, por polme e frita-se em azeite quente.

Flores de Acácia

Lavam-se as flores e deixam-se secar sobre um pano. Envolve-se bem no polme e vão a fritar em azeite quente.

Idanha-a-Nova

Astrolábio Lounge Café

Assume-se como café, mas à noite a música sobe de tom e passa a ter ambiente de bar. Por ter uma grande televisão com TV cabo, é um dos locais mais procurados para ver os jogos de futebol. Fazem tostas; cachorros; hambúrguer; baguettes; menus; crepes; pizzas e francesinhas. Servem também almoços.

*Rua Filarmónica Idanhense, Lt.67
6060 Idanha-a-Nova*

*965 371 326 / 277201114
8h–2h*

Servem-se almoços

Encerra ao sábado

De 5,50€

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 enopados de cabrito e borrego são outras opções.

*Zona Nova de Expansão,
Tapada do Sobral, Lt. 75*

*6060 Idanha-a-Nova
277 202 920 / 277 202 989
12h–15h30 e 19h–22h30*

Parque de estacionamento privativo

Inverno: encerra à terça

Verão: não encerra

De 10€ a 15€

Wiscondido

Café restaurante especialidade da casa: moqueca de camarão.

*R. Dr. Aprígio Melo Leão
Meireles, 87*

*6060-101 Idanha-a-Nova
277208172 / 914045926
prato do dia 6,50€*

Centro 2

A discoteca Centro 2 está prestes a celebrar dez anos de vida. É a única alternativa em Idanha-a-Nova para quem procura diversão nocturna ou algo para comer fora de horas. Tostas, hambúrgueres e afins, servidos até ao nascer do dia. No verão, o seu espaço exterior assume-se como uma opção refrescante.

*Zona Nova de Expansão, 77
6060 Idanha-a-Nova
277 202 670
18h-22h
Tódos os dias*

Dulci Panis

Pastelaria, padaria e pizzeria
Pizzas feitas na hora com boa qualidade
Padaria e pastelaria com fabrico próprio, pão quente a toda a hora. Bolos para casamentos e baptizados.
*Rua Mouzinho de Albuquerque, 78
6060 Idanha-a-Nova
277 202 738
7h-23h
Não encerra*

Milaneza

As especialidades são choco frito, massada de cherne, arroz de tamboril, frango no churrasco, tostas e tapas.
*Rua Dr. Aprígio Melo Leão Meireles, Lt. 84 - A
6060 Idanha-a-Nova
964 742 378 / 968 918 306
7h30-2h
Encerra ao domingo o restaurante
Prato do dia até 7,50€*

O Espanhol

Para variar da comida regional, que também servem, há bifés e paelha, para fazer jus ao nome da casa. Só é servida por encomenda por ser um prato demorado, que é feito e consumido na hora.
*Tapada do Sobral, Lt. 1
6060 Idanha-a-Nova
277 202 902
12h-15h e 19h-22h
Encerra à segunda
De 7,50€ a 15€*

Esplanada

Fica perto do Politécnico e da Câmara Municipal. Servem pratos do dia e bifés. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada.
*Largo do Município, 24
277 202 862
12h-15h e 19h30-22h
Não encerra
Até 7,50€*

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.
*Rua José Silvestre Ribeiro, 35
6060 Idanha-a-Nova
277 201 095
12h30-14h30 e 19h30-22h30
www.helana.com
geral@helana.com
Encerra à terça (todo o dia) e à quarta-feira ao almoço
De 12,50€ a 15€*

O Moinho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe. Em alternativa há bifés e cozinha regional, mais indicada para quem não tem pressa. Os pratos de bacalhau, por exemplo, o panado, são especialidades da casa. Para sobremesa sugere-se a tigelada e o pudim molotof.
*Zona Industrial, Lt. 3
6060 Idanha-a-Nova
277 202 850
12h-15h e 19h-22h
Encerra ao domingo
De 8€*

Portão Velho

A casa data de 1894 e era um palheiro. Após obras de recuperação e 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.
*Rua do Castelo Velho, 38
6060 Idanha-a-Nova
277 201 010
12h-14h15 e 19h-22h
Verão: encerra às 23h
Encerra ao sábado
Até 7,50€*

Senhora do Almortão

Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almortão. Já ganharam vários prémios de gastronomia regional. 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.
*Ermida da Sra. do Almortão
277 208 182 / 965 052 792
12h-15h e 20h-24h
Não encerra
De 7,50€ a 15€*

Ladoeiro

Âncora

*Largo Professor António Marques Correia, 8
6060 Ladoeiro
936 421 573 / 964 876 766
12h-15h e 19h-21h
7,50€*

Arco-Íris

No interior do país também se encontram restaurantes onde os produtos do mar são bem cozinhados, e a prova está no arroz de polvo desta casa, que consegue atrair gente da terra, dos arredores e de localidades mais distantes. Possui também especialidades como o doce da casa e doce de coco.
*Largo de São Pedro, 14
6060 Ladoeiro
277 927 115
6h-2h
Não encerra
Até 7,50€*

Lambretas

Pratica-se uma cozinha tradicional portuguesa sem esquecer os pratos mais tradicionais da região. Cozido à portuguesa servido à quinta-feira. Para sobremesa sugere-se a pèra bêbeda.
*Estrada Nacional de Idanha-a-Nova, 45 A
6060 Idanha-a-Nova
961 209 186 / 934 676 955
12h-15h e 18h-22h
Encerra à sexta-feira
Refeição completa 7,50€*

Restaurante “Penha Garcia”

Hotel Idanha Natura
As especialidades são os pratos de caça. Sugere-se o arroz de lebre, o veado à Idanha Natura e os bifés de veado. Da cozinha regional destaca-se a prova do chouriço, um prato onde as carnes dos enchidos são servidas fritas e bem temperadas.
*Estrada Nacional 240,
6060 Ladoeiro
277 927 130
Segunda à sexta, almoço até às 15h;
Sábado e domingo,
almoço até às 15h30;
domingo a quinta, jantar até às 22h;
Sexta e sábado, jantar até às 22h30
Não encerra
De 8€ a 15€*

Monsanto

Café Restaurante Jovem

De José Miguel Soares Ramos. 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.
*Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
277 314 066 / 966 794 412
12h-15h e 19h-22h
Encerra à segunda
Até 7,50€*

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 quatro pimentas.
*Rua da Pracinha, 16,
6060 Monsanto
277 314 029 / 964 200 974
www.georestaurante.net
georestaurante@hotmail.com
Reservas on-line
10h-2h
Jantares com pré-marcação durante a época baixa (Nov. a Fev.)
Encerra à quarta-feira na época baixa, época alta não encerra.*



Portão Velho

Idanha-a-Nova

Na Rua do Castelo, em Idanha-a-Nova, o restaurante Portão Velho fica por trás do velho portão que lhe dá o nome. A sua longa vida está perfeitamente assinalada: 1894. Só há pouco mais de uma década se encontra aqui este restaurante, sob a batuta de Cristina Ribeiro, de Camila, sua mãe, e de Fernando, o pai, um dos cozinheiros de serviço e o grande impulsionador da família na restauração. A lotação deste restaurante é de trinta e quatro pessoas, pelo que o seu ambiente é tranquilo e a sua gastronomia de tempero familiar. Imperdíveis algumas das especialidades da casa. A caldeira de borrego, o rancho, os panados com arroz de feijão, a miga de bacalhau, a sopa de cação, os pratos de veado ou de javali, estes sujeitos a encomenda, os grelhados, durante o calor e a feijoada, que é prato de Inverno, deram fama ao Portão Velho.

Quanto aos doces, estes são na maioria da mão de Cristina Ribeiro. A tigelada, a mousse de café, o doce de bolacha e o doce da casa, que evidentemente guarda os seus segredos. Quando há vagar, Cristina gosta de apresentar surpresas. Mas, quanto às tradicionais papas de carolo, não há surpresa possível: é a sua mãe quem as faz, dando continuidade a uma receita de família, como tudo neste restaurante.

O interior do restaurante é como um museu de pequenas curiosidades, que se encontram por todos os recantos. O Portão Velho fecha ao sábado, sendo que nos dias restantes serve almoços e jantares.

Portão Velho

Rua do Castelo, Idanha-a-Nova

Almoços das 12h às 14h15 e jantares das 19h às 22h. Encerra ao sábado

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.

*Estrada Nacional 239, Cidral
6060 Monsanto
277 314 658*

12h–15h e 19h–22h

Não encerra

Prato do dia 7,50€

Restaurante

Pousada de Monsanto

Um espaço recuperado para o bom gosto onde poderá degustar o autêntico sabor da Beira Baixa em fusão com a criatividade, recuperação de pratos de origens judaica e medieval e elaboração de pratos próprios, com uma lista de vinhos que abrange toda a Península Ibérica.

*Rua do Arco, 2
6060 Monsanto
938 387 363 Fax 277 314 071
12h30–15h e 19h30–22h
Preço médio por pessoa 11€*

Café O Baluarte

Snack-bar, café e pastelaria

*Av. Fernando Ramos
Rocha, 21
6060 Monsanto
963 489 660 / 967 035 624
6h–2h*

Não encerra

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.

*Av. Fernando Ramos Rocha
Edifício Multiusos 2º piso
936 407 676
9h30–23h*

Encerra às terças na época baixa,

na época alta não encerra

De 12€ a 15€

Taverna Lusitana

Esplanada panorâmica, estabelecimento de bebidas e venda de produtos regionais e alimentares. Servem-se petiscos tais como: crepes, tostas, tábuas de queijos e enchidos regionais e licores.

*Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
927 892 768 / 277 314 009
www.tavernalusitana.com
09h–02h
Não encerra*

Oledo

Casa da Comida

Cozinha caseira feita sempre que possível com produtos regionais. Sopa de feijão, migas de bacalhau e o cabrito no forno ensopado e termina-se com papas de carolo, arroz doce e pêras bêbedas.

Rua de São Sebastião, 35

6060 Oledo

277 937 165

10h–22h

Não encerra

De 7,50€ a 15€

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.

Estrada Nacional 233

960 273 409

12h–15h e 19h–21h30

Não encerra

A partir de 7€

Penha Garcia

O Freixo

Quem vive ou trabalha em Penha Garcia sabe que a cozinha do chefe é boa e que da sua casa ninguém sai com fome. São especialidades o bacalhau à lagareiro, feito com os bons azeites da região, o bifê da viazia à igreja, a picanha e o cherne grelhado no carvão. Pudim flã e tarte de requeijão são as propostas doces.

Rua Nova do Carrascal, 17

6060 Penha Garcia

962 008 381

12h–15h30

Não encerra

De 7,50 a 15€

Frágua Bar

Funcionava neste espaço uma forja de ferro. Hoje é o bar da aldeia, que serve de galeria de arte e vende artesanato. Para petisco, há queijos, enchidos e fumados da região, servidos com pão caseiro.

Rua da Alegria, 2
6060 Penha Garcia
277 366 477 / 963 869 882
963 869 892
9h-2h
Encerra à segunda

O Javali

Casa grande com muito espaço de estacionamento. 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.

Zona Industrial de Penha Garcia
277 366 116
12h-15h e 19h-22h
Não encerra

O Raiano

Servem comida tradicional e pratos regionais. Ensapado 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.

Estrada Nacional 239
6060 Penha Garcia
277 366 350
12h-15h30 e 19h30-22h30
Não encerra
De 7€ a 15€

Rosmaninhal

Herdade da Poupa

As especialidades são miga de alho do Rosmaninhal, perdiz de escabeche, perdiz recheada à moda da Poupa, lombo de javali à Santa Marina. Sobremesa: tarte da Poupa, mousse de chocolate caseira. Almoço das 13h até às 15h30; domingo a quinta, jantar das 19h30 até às 22h; sexta e sábado jantar até às 23h. Refeições só com marcação prévia.

Preço médio por pessoa – 20€ com bebidas incluídas (água, refrigerantes, vinho regional e café)

São Miguel d'Acha

O Castanheiro

Sevente 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. Estrada Nacional 233, Lt. 6
6060 São Miguel D'Acha
277 937 618

12h-15h e 19h-22h

Encerra à segunda

De 7,50€ a 15€

Monfortinho

Restaurante Fontela

Especialidades: o bacalhau à Fontela, polvo à lagareiro, filletes de polvo com arroz do mesmo. No Inverno, aos sábados, tem como prato do dia feijoada à transmontana, nas quintas-feiras tem como especialidade cozido à portuguesa. Para além destes pratos tem também o ensopado de borrego, e o cabrito assado, aos domingos. Como sobremesas tem o doce da casa e o pudim de ovos caseiro.

Quelha da Fonte, Monfortinho
277 434 022
12h-23h
Não encerra
A partir de 7,50€

Termas de Monfortinho

Restaurante Hotel Astória

As especialidades são sopa de grão; ovos mexidos com alheira de caça, perdiz estufada à Monfortinho e febras de porco à moda de Monsanto. Restaurante de cozinha tradicional, tem lotação para 160 pessoas, estacionamento e aceita reservas para eventos e grupos. 6060 Termas de Monfortinho
277 430 400 Fax 277 430 409
www.monfortur.pt
hotel.astoria@monfortur.pt
13h-15h30 e 20h-22h30
Não encerra
Preço médio/pessoa: 16€

Restaurante Papa Figos

Hotel Fonte Santa
Especialidades: Sopa de Lebre do Rosmaninhal com Manjerona Aromatizada com Tinta Roriz. Entrada: 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 Sobremesa: Bolinho Suculento de Requeijão, Espuma de Doce de Abóbora com Nozes e Crocante de papas de carolo. Restaurante de cozinha tradicional reinventada, com capacidade para 160 pessoas, estacionamento próprio, aceita reservas para eventos e grupos. Hotel Fonte Santa
6060 Termas de Monfortinho
277 434 300 Fax 277 430 309
www.monfortur.pt
hotel.fonte.santa@monfortur.pt
13h às 15h30 e 20h-22h30
Sexta e sábado até às 23h
Não encerra
Preço médio por pessoa 22€

Ibérico

Cozinha portuguesa com pratos de todo o país. Servem pratos de caça variados, mas apenas por encomenda. Rua José Gardete Martins
6060- Termas de Monfortinho
277 434 536
12h-15h e 19h-22h
Não encerra
De 7,50€ a 15€

Beira Baixa

A aposta do senhor Martinho Mendes é a da comida feita na hora. Comidas demoradas, tais 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, farofias. Rua Padre Alfredo, 7
6060 termas de Monfortinho
277 434 115
12h30-15h e 19h30-21h30

Encerra à segunda
De 7,50€ a 15€

Clube de Pesca e Tiro de Monfortinho

Tem percurso de caça, três campos para tiro aos pratos e héciles, 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), onde se pode passear de canoa ou gaivota e apreciar uma enorme diversidade de espécies de aves. Restaurante de cozinha tradicional com lotação para 100 pessoas, 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.

Termas de Monfortinho
277 434 142
www.monfortur.pt
monfortur@monfortur.pt
12h30-15h e 19h30-22h
Encerrado segunda e terça de 15/09 a 15/06
Preço médio/pessoa: 15,50€

O Garfo

Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento. Tem como especialidades Escalopes de javali, bacalhau à Brás e bacalhau à casa. Como Sobremesa tem um pudim caseiro delicioso. Av. Conde da Covilhã, nº 1, 1º Andar
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 154 Fax 277 434 174
965 595 944 / 925 829 314
crgtm@hotmail.com
8h-24h
Encerra à quinta-feira
De 7,50€ a 15€

O Paladar

Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento. As especialidades são o arroz de polvo e a espetada de lulas.

restaurantes / turismo de natureza e caça

Na carne, é a caça que se destaca.

Rua José Gardete Martins, 32
6060 Termas de Monfortinho
277 434 220
12h–15h30 e 19h–22h
Não encerra
De 7,50€ a 15,00€

Pensão das Termas

Servem apenas a refeição completa com base no prato do dia, que geralmente é de cozinha regional.

Rua Padre Alfredo
6060 Termas de Monfortinho
277 430 310
12h30–14h e 19h30–21h
De 7,50€ a 15,00€

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.

Rua do Comércio
6060 Termas de Monfortinho
277 434 219
12h–15h e 19h30–21h
Não encerra
De 7,50€ a 15,00€

Restaurante Boavista

Cozinha tradicional portuguesa
Rua do Comércio,
6060 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
De 2 de Maio a 31 de Outubro
www.pensaoboavista.com
pensaoboavista@pensaoboavista.com
De 13,00€

Zebreira

Café Churrasco

Cozinha caseira feita sempre que possível com produtos regionais. Sopa de feijão, migas de bacalhau e o cabrito no forno ensopado e termina-se com papas de carolo, arroz doce ou pêras bêbedas.

Rua da estrada nacional 240, 8
277 427 400
12h–22h30
Nos meses verão encerra às 24h

Zonas de Caça Municipal

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

Medelim

Associação de Caçadores de Medelim

João Manuel Lopes Serra
Apartado 5
6060-051 Medelim
964 250 910

Tordo, pombo, javali, coelho, lebre e perdiz

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

Monsanto

Associação de Caçadores de Monsanto

José Domingos R. Martins
Estrada Municipal, 5
6060-091 Monsanto
277 314 174 / 966 040 956
Codorniz, coelho, estorninho, javali, lebre, perdiz, pombo, rola e tordo

Oleado

Associação Caça e Pesca Águia Livre

José Lalanda
Estrada Nacional, 353
6060 Oleado
272 328 184 / 938 450 344
277 937 672
Tordo

Penha Garcia

Associação de Caça e Pesca de Penha Garcia

Sebastião Justino
Rua dos Quintais, 18
6060-369 Penha Garcia
277 366 190 / 962 942 899
Coelho, javali, lebre, perdiz, raposa, rola, pombo, saca-rabo, tordo e veado

Rosmaninhal

Associação de Melhoramento Cultural e Recreio das Cegonhas

Rua António Piedade Gardete, Cegonhas
6060-402 Rosmaninhal
932 897 151

Rola, perdiz, tordo, pombo, javali, coelho, lebre e veado

Associação Recreativa e Cultural PACAÇA

Rua dos Prazeres, 61 - 3º Dto.
6000 Castelo Branco
938 460 047 / 964 392 475
Coelho, lebre, perdiz, tordo, pombo, javali e veado

Segura

Clube de Pesca e Caça Flor do Erges

José Manuel Andrade Gomes
Apartado 336
6200 Covilhã
966 016 227 / 966 395 954

Toulões

Clube de Tiro dos Toulões

Rua da Escola Nova
6060-531 Toulões
964 526 258
Veado, javali, coelho e perdiz

Zebreira

ZEBRAS – Clube Recreativo Caça e Pesca

António Alexandre
Herdade do Soudo
6060-557 Zebreira
967 395 743 / 967 395 745
934 096 932

Javali, pombo, raposa, rola, saca-rabo, tordo e veado

Zonas de Caça Turística

Alcafozes

Granja de S. Pedro/ Idanha-a-Velha

Maria da Graça Sampaio Vital
Granja de S. Pedro
6060 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

Gonçalão

António Gonçalves Carrilho
Avelãs de Caminho
3780 Anadia
Caça menor e caça maior

Herdade do Pescaz

Sérgio Fernandes Torrão
Campo Grande, 30 - 10º F
1000-093 Lisboa

Monfortinho

Herdade da Taipã

Sociedade Cinegética
S. Sebastião
Campo Grande, 30 - 10º F
6005 Lousa

Monsanto

Poço Salvado

Manuel Amaral
Soc. Unipessoal
Rua Fernando Namora,
4 - 3º Dto.
6000-228 Castelo Branco

Penha Garcia

Couto de Baixo

Sociedade Agrícola do Couto de Penha Garcia
Couto de Baixo
6060 Penha Garcia

Herdade da Sra. da Azenha
Victor Rosa Gama
Rua Sra. da Piedade,
Lote 3 - 5º Dto.
6000-279 Castelo Branco
272 331 408
Caça menor

Proença-a-Velha
Quinta da Granja/Urgeira
Granja - Turismo,
Caça e Pesca Lda.
6060-069 Proença-a-Velha
936 554 075 / 964 667 232
Coelho, lebre, rola, perdiz,
pombo, tordo e javali

Rosmaninhal
Cabeço Alto; Morena-
Erges; Vale da Vide
Returcaça - Soc. Res C Tiur, Lda.
Apartado 26, Arrifainha-Carregosa
3730 Vale de Cambra

Cabeço Alto II
Rasto e Veredas, Turismo
Cinegéticos, 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
Controlled Sport Portugal SA
Área 4500 ha
Veado e javali (caça maior),
perdiz, rola e pombo (caça
menor)

Herdade de Vale Feitoso -
Companhia Agrícola de
Penha Garcia SA
277 430 430
Área 7500 ha
Caça Maior: Veado, Gamo,
Muflão e Javali
Caça Menor: Perdiz, Pombo,
Rola e Tordo.

Salvaterra do Extremo
Salvacaca
Sociedade Agro-Pecuária Cinegética
Salvacaca
Herdade do Couto
6060 Salvaterra do Extremo

Segura
Salineiras
Eduardo Pereira Marques
Rua Escola Secundária, 1º
Albergaria-a-Velha

Zebreira
Herdade de Sta. Marta
Sociedade Hoteleira do Pedro dos
Leitões, Lda.
Sernadelo, Apartado 8
Mealhada

Zona de Caça
Associativa

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

Aldeia de Santa
Margarida
Associação de Caçadores
de Aldeia de Santa
Margarida
José Francisco Prudente
Rua Dr. Henrique Carvalhão, 4
Lote 11/ 7.º A
6000-235 Castelo Branco
964 555 898

Idanha-a-Nova
Associação de Caçadores
Idanhenses
José Maria Lopes Capelo
Rua Valverde, 11
6060 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 Sto. António, 46
6060 S. Miguel d'Acha
277 937 167 / 963 088 302
Codorniz, javali, pombo, rola e
tordo

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 Arraiana
de Caça e Pesca
Mário Domingos Botelho
Av. da Carapalha, 13 - 2º Dto.
6000-320 Castelo Branco
962 364 180

Associação de Caçadores
da Sra. do Almortão
Álvaro Quatorze
Apartado 33
3350-157 Vila Nova de Poiares
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
Avenida Almirante Gago
Continho, 168
1749-039 Lisboa

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

Ladoeiro
Associação de Caça e
Pesca "O Triângulo"
José Rossa Moreira
Rua Dr. Pedro Augusto
Camacho Vieira
6060 Ladoeiro
962 878 402 / 277 927 204

Monsanto
Associação de Caça e
Pesca de Monsanto
José Manuel Peixoto
Largo da Relva, 20
6060-093 Monsanto
277 314 498 / 966 812 922

Proença-a-Velha
Associação de Caçadores
de Proença-a-Velha
Fernando Galdes
Rua Ruiivo Godinho, 14 - 3º
Dto.
6000-275 Castelo Branco
966 067 025

Rosmaninhal
Clube de Caçadores
"Vale Porros"
Heitor Tonel/Joaquim dos Reis
Rolo
Rua Direita, 6
6060-449 Rosmaninhal
936 331 472

Salvaterra do Extremo
Clube de Caça e Pesca
de Salvaterra do Extremo
José Joaquim dos Reis Rascão
Rua São João, 8
6060-501 Salvaterra
do Extremo
277 455 184 / 962 882 772
Coelho, javali, lebre, perdiz,
pombo, raposa, rola, saca-rabo,
tordo e veado

S. 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
Flor do Erges
José Manuel Andrade
Apartado 336
6200 Covilhã
966 016 227 / 966 395 954



Casa do Oledo

Oledo

Em 1998, António Santos e a família trocaram Lisboa pelo concelho de Idanha-a-Nova. E assim se transformou uma casa senhorial do século XVII – mandada construir pela família dos viscondes de Portalegre –, numa excelente oferta de turismo de habitação. Na Casa do Oledo, onde pontificam dois braços, sente-se o equilíbrio entre o que estava e o que se transformou ao longo de quatro anos de requalificação deste espaço, onde a História se cruza a cada canto, mas que não dispensa todas as comodidades dos nossos tempos.

A comida é caseira e o ambiente familiar.

A casa dispõe de oito quartos, três dos quais são duplos, sendo que um destes oferece dimensões verdadeiramente senhoriais, todos com wc privativo, ar condicionado, tv e telefone. Entre o rústico e o moderno, nada falta. Uma sala de jogos, uma sala de convívio, uma outra mais reservada, um pequeno ginásio, sauna e jacuzzi mais ao lado, e uma piscina nas traseiras, com vista para uma quinta agrícola, que se estende por um hectare, que se encontra também à disposição dos hóspedes. A família anfitriã não deixa que nada fique ao acaso. “Recebemos aqui as pessoas como se fossem da nossa própria família. Gostamos que se sintam em casa”, diz António Santos, anfitrião-mor. A Casa do Oledo é uma espécie de oásis brasonado, ao abrigo da aldeia de Oledo. Tudo neste espaço convida à tranquilidade e ao descanso. Mas, aqui mesmo ou em redor, há múltiplas actividades. E muito para explorar.

*Largo do Corro, 23 – Oledo / 6060- Oledo / 277 937 132/3 / Fax 277 937 135 / www.casaoledo.com / casaoledoth@dlix.pt
Quartos: 8; camas: 11; 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. Diária single a partir de 45€; diária casal a partir de 60€.*

Hotel Astória***

Monfortinho
277 430 400 Fax 277 430 409
hotel.astoria@monfortur.pt
www.monfortur.pt

Projectado nos finais dos anos 40, reflecte, na sobriedade e linhas estilizadas, a arquitectura da época. O Hotel Astória dispõe de 83 quartos confortáveis e bem equipados. Piscina exterior, bares, restaurante, salas de congressos, sala de jogos e de leitura, salas para crianças, ginásio e piscina interior aquecida. Dois campos de ténis, bicicletas de montanha, safaris fotográficos e barcos na barragem do Clube de Pesca e Tiro são actividades lúdicas que propõe. Época média – 1 de Maio a 15 de Julho/16 Setembro a 31 de Outubro: a partir de 53€
Época alta – 16 Julho a 15 de Setembro: a partir de 66€
Época baixa – 1 Janeiro a 30 Abril / 1 Nov. a 31 de Dezembro: a partir de 50€.

Hotel Fonte Santa****

Monfortinho
277 430 300 Fax 277 430 309
hotel.fonte.santa@monfortur.pt
www.monfortur.pt

Hotel de charme, combina a elegância com a intimidade de um ambiente familiar. Paisagem deslumbrante, onde o contacto com a natureza pode ser vivido intensamente. 42 quartos, sendo 39 duplos (standard e superiores) e 3 suites confortavelmente equipados com cofre, minibar, telefone directo, ar condicionado, 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.
Época média – 1 Maio a 15 Julho/16 Setembro a 31 Outubro: a partir de 90€
Época alta – 16 Julho a 15 Setembro: a partir de 125€
Época baixa – 01 Janeiro a 30 Abril / 1 Nov. a 31 Dezembro: a partir de 75€.

Hotel Boavista**

Rua do Comércio – Termas de Monfortinho
6060- Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
www.hotelboavista.com.pt
hotelboavista@hotelboavista.com

Quartos: 26; camas: 37; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; bar; esplanada; aquecimento; ar condicionado; telefone e tv individual; jardim; estacionamento privativo; restaurante.
alojamento duplo a partir de 40€ (inclui pequeno-almoço)
alojamento individual a partir de 25€ (inclui pequeno-almoço)

Hotel das Termas de Monfortinho**

Rua Padre Alfredo – Termas de Monfortinho
6060- Termas de Monfortinho
277 430 310 Fax 277 430 311
www.pensaodastermas.com

pensaodastermas@gmail.com
Quartos: 20; camas: 30; 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.
Época baixa: diária individual a partir de 30€.
Época alta: diária individual a partir de 35€.

Hotel Estrela de Idanha***

Av. Joaquim Morão, Apartado 48 – 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: 35 + 1 Suite; camas: 70; 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 (inc. bar e pequeno almoço de bufet de hotel 07h30–22h) acessíveis a visitantes externos.
Diária quarto duplo a partir de 35€/pessoa, incluindo pequeno-almoço de bufete, acesso livre à piscina e estacionamento gratuito.
Diária quarto single a partir de 60€.

Hotel Idanha Natura***

Estrada Nacional 240 – Ladoeiro
6060-261 Ladoeiro
277 927 130 Fax 277 927 515
idanhahotel@gmail.com

Quartos: 50; camas: 100; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; ar condicionado; quartos para deficientes motores; campo de tiro; canil; piscina; jardim; estacionamento; telefone; restaurante Penha Garcia; bar; ténis.
Diária a partir de 49€.

Hotel Rural Herdade da Poupa

6060-454 Rosmaninhã
277 470 000 Fax 277 470 009
herdade.poupa@gmail.com
www.herdadedapoupa.com

Passeie e descubra, entre a paisagem, segredos de um mundo ainda preservado. Onde a natureza assume contornos de sofisticação, em ambiente de luxo rural. 16 quartos (2 quartos superiores, 12 quartos duplos e 2 suites) com telefone, televisão, ar condicionado e minibar. Restaurante, bar e sala de estar.
Actividades ao ar livre: passeios em veículos todo o terreno pela herdade, caminhadas e birdwatching, observação de abutres, cegonhas negras, águias, perdizes, javalis e veados.
Alojamento a partir de 80€.

Casa das Jardas – Turismo Rural das Jardas, Lda.

Turismo Rural
Monte das Jardas – Idanha-a-Nova
6060- Idanha-a-Nova
277 202 135 Fax 277 202 199
www.casadasjardas.com
casadasjardas@hotmail.com
4 quartos casa; 4 quartos duplos; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; piscina; jardim; sala de convívio exterior; estacionamento.
Diária single a partir de 45€.
Diária duplo a partir de 65€.

Casa Santa Catarina

Turismo Rural
Travessa do Chafariz, 1,
6060 – 359 Penha Garcia
966 864 640 / 961 622 102
www.casasantacatarina.com
Quartos: 7; camas: 10; sala de estar, sala de pequenos – almoços; cozinha; ar condicionado e TV nos quartos; pátio com jardim; sala de convívio com lareira; estacionamento.
Diária 35€ por pessoa, incluindo pequeno-almoço.

Pousada Monsanto

Rua do Arco 2, Monsanto
6060- Monsanto
938387363 / 918682330
Fax 277 314 071
pousadamonsanto@hotmail.com
10 quartos duplos amplos e confortáveis localizados no coração da vila histórica, alguns deles com vistas para perder os olhos no horizonte. Dispõe de áreas de convívio assim como actividades culturais de lazer e gastronómicas todo o ano. Todos os quartos têm casa de banho privativa, internet wireless, TV cabo, ar condicionado, aquecimento
Diária a partir de 45€.

alojamento

Pousada da Juventude

*Praça da República, 32,
6060 – 084 Idanha-a-Nova*
277 201 127 Fax 277 201 128
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.
Diária de 10€ a 54€.

Parque de Campismo Orbitur ***

277 202 793 Fax 277 202 945
Junto à barragem Marechal Carmona – Idanha-a-Nova
16 bungalows (4 bungalows para 6 pessoas; 12 bungalows para 4 pessoas); camas: 84; sala de convívio; recepção; telefone; 4 balneários polivalentes; bar (aberto aos fins-de-semana); minimercado (a partir de junho); campo de ténis; campo de futebol; pronto-socorro.
Época baixa: 24€ para 1 a 2 pessoas, suplemento de pessoa extra por noite 5€;
Época intermédia: 36€;
Época alta: 60€; Caravana residencial: época baixa: 35€; época intermédia: 49€; época alta 78€ (mais preços, consultar a administração).

Pensão Residência Portuguesa ***

*Rua Dr. Samuel Dinis, 1
6060 Termas de Monfortinho*
277 434 218
Quartos: 64; camas: 127; 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.
Dormida e pequeno-almoço: 35€ casal.
Época alta – de 16 de Julho

a 15 de Setembro
Diária a partir de 80€/casal com tudo incluído
Época baixa – 1 a 15 de Julho
Diária a partir de 74€/casal com tudo incluído

Alojamento local

Casa da Maria

*Av. Fernando Ramos Rocha, 11,
Monsanto*
6060- Monsanto
965 624 607 / 966 443 663
Quartos: 3; camas: 6
Sala de estar, cozinha equipada; duas casas de banho.

Residencial TurisTiago

Gerente: Acácio
Estrada Nacional 240, Ladoeiro
6060- Ladoeiro
277 927 620
quartos: 9; camas: 19
Encerra segunda-feira (em caso de necessidade contactar por telefone).
Quartos duplos a partir de 45€; individuais a partir de 35€; quartos com quatro camas a partir de 60€.

Casa do Forno

*Rua de São João, 1,
6060 – 501 Salvaterra do Extremo*
277 455 021 / 965 620 092
www.casadoforno.com.pt
casadoforno@gmail.com
Quartos: 7; camas: 10; sala de estar, sala de refeição; quartos climatizados e com WC privativo; piscina; jardim; internet sem fios.
Diária a partir de 35€ com pequeno-almoço incluído.

Casa do Chafariz

*Rua Marquês da Graciosa,
6060 – 091 Monsanto*
916 931 120 / 914 253 793
918 516 851
www.turisms Monsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
*Coordenadas GPS:
40°02'20.78N / 7°06'51.33W*
Quartos: 4
Ambiente acolhedor, quartos com casa de banho privativa, televisão, pequeno-almoço e aquecimento.

Solar das Glicínias

*Estrada Nacional 233, 104 / Rua dos Olivais, 8,
6060 São Miguel d'Acha*
966 470 136
Quartos: 4; camas: 9; sala de estar com televisão, dois dos quartos têm aquecimento individual e o 3º aquecimento com piso radiante e casa de banho privativa.
Diária a partir de 25 euros (inclui pequeno-almoço).

Pensão Residência Familiar

*Rua das Fraguieiras, 2
6060 Termas de Monfortinho*
277 434 279 Fax 277 434 279
962 425 226
www.pfamiliar.com
fpedroso@sapo.pt
fpedroso@portugalmail.pt
fjpedroso@hotmail.pt
quartos: 22; camas: 32
Sala de refeições; aquecimento Central.
1 pessoa (quarto + p/almoço + almoço + jantar – diária Verão 42,50€ / Inverno 37,50€); 1 pessoa um só dia (dormida com pequeno-almoço – Verão 35 euros / Inverno 32,50€); 2 pessoas (quarto + p/almoço + almoço + jantar – diária Verão 63€; Inverno 58€); 2 Pessoas um só dia (dormida com pequeno-almoço – Verão 43 euros / Inverno 37,50€)

3 pessoas (quarto + p/almoço + almoço + jantar – diária Verão 85 euros / Inverno 65€) 3 pessoas um só dia (dormida com pequeno-almoço – Verão 50€ / Inverno 35€)

Residencial Felicidade

Cova da Moura
6060 Termas de Monfortinho
277 434 143
Quartos: 12 (tipo apartamento); camas: 24.
Abre durante a época alta, entre Abril e Novembro.

Residencial Nogueira

Cova da Moura, 37
6060 Termas de Monfortinho
277 434 293
5 apartamentos
Quartos: 10; camas: 10.
Aberto durante todo o ano.

Pensão Luís

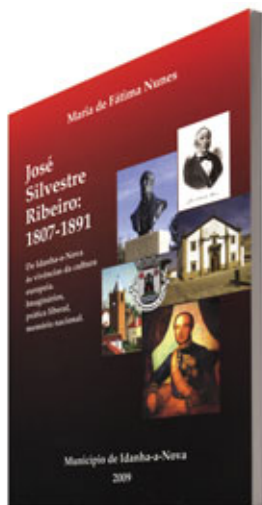
Rua das Fraguieiras, 5
6060 Termas de Monfortinho
277 434 152 / 277 434 009
916 101 158
bonu607@sapo.pt
Quartos: 13; camas: 41.
Diária com pequeno-almoço: Casal 30 euros; individual 20 euros. Diária completa: casal 60€; individual 35€.

Pensão Martins

Cova da Moura
6060 Termas de Monfortinho
277 434 264
Quartos: 15; camas: 15.
Diária a partir de 27€.

Taverna Lusitana

Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
277 314 009 / 927 892 768
www.tavernalusitana.com
Quartos: 2 duplos com WC, aquecimento e TV.
Diária quarto duplo 50€ (com pequeno-almoço).



**José Silvestre Ribeiro: 1807-1891.
De Idanha-a-Nova às Vivências da
Cultura Europeia. Imaginários,
Prática Liberal, Memória Nacional**
Maria de Fátima Nunes

Maria de Fátima Nunes, tem na História da Cultura Moderna e Contemporânea e na História da Cultura Científica entre os séculos XVIII e XX a sua principal área de investigação. Esta obra surge para assinalar o bicenténario do nascimento do Conselheiro José Silvestre Ribeiro, um filho pródigo de Idanha-a-Nova, aqui nascido no dia 3 de Dezembro de 1807. José Silvestre Ribeiro, de tantas formas um homem à frente do seu tempo, de pensamento vincadamente europeísta, peça fundamental na história das instituições científicas e da cultura portuguesa, foi figura incontornável do Liberalismo, administrador-geral de vários distritos portugueses, ministro da Justiça e deputado da nação. E, sobretudo, um homem que nunca esqueceu as suas origens. Onde também nasceu esta justa homenagem.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova. 2009



**Contrabando na Raia, Em Verso
Dita-Dura-Vida, Em Memória**
Emílio Magro Martins

Para citar o autor: "Quem nasceu ou viveu nas terras arraianas, na época ofusca a que tivemos direito, durante quase meio século, e fortuna só conhecia de imaginação, ao banhar no seio destas curtas memórias, não estará livre de nelas se rever..." São memórias de vida árdua, que na ruralidade do concelho de Idanha-a-Nova, nas infinitudes de Segura e de Salvaterra do Extremo, a ditadura intensificava. Na poética de Emílio Magro Martins se encontra a crueza dessas vidas, onde a fome e a escassez de trabalho obrigavam a traçar as rotas do contrabando, tantas vezes a única esperança. Ou a derradeira solução. São histórias felizes, outras nem tanto, as que o autor evoca à memória na sua poesia, nos sonetos, nas canções dedicatórias que neste livro nos revela.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova. 2009



**Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.
Relatório de Sustentabilidade
(Setembro 2009)**

**Coordenação: Carlos Laranjo
Medeiros**

Um extenso e rigoroso documento, cujo método de análise se baseia nos indicadores do Global Reporting Initiative (GRI), que congrega a experiência de um grande número de especialistas internacionais, para a elaboração de relatórios de sustentabilidade. Neste relatório de sustentabilidade, faz-se uma avaliação exaustiva do município de Idanha-a-Nova, desde a própria governação e sustentabilidade financeira da orgânica camarária, o seu desempenho económico, com vista à dinamização e à fixação de novas empresas no concelho, os resultados das suas políticas de apoio e desenvolvimento social e cultural do concelho, até ao seu desempenho ambiental, em consonância com a protecção do seu património natural.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova. 2009

*À venda no Centro Cultural Raiano, Arquivo Municipal
e Postos de Turismo do Concelho*

Banco Social de Roupas e Bens do Concelho de Idanha-a-Nova



Apoio a Estratos Sociais Desfavorecidos

Projecto da autarquia, que visa o apoio a indivíduos isolados ou inseridos em agregado familiar com rendimentos per capita iguais ou inferiores ao Valor do Indexante dos Apoios Sociais (IAS).

Apoios previstos nas seguintes áreas:

- Habitação;
- Bens considerados de primeira necessidade;
- Saúde (doença crónica);
- Equipamentos para ajudas técnicas

Cartão Verão 2010

Publicado em Diário da República a 28 de Outubro de 2009, dinamizado pelo Gabinete de Acção Social e Saúde, funciona nas Instalações do Edifício Torres Campos – r/c, conta com doações de todos os parceiros sociais e da comunidade em geral.

Como poderá dar: contactando o Gabinete de Acção Social e Saúde da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, por telefone, ou mail, onde serão dadas todas as explicações necessárias ou dirigindo-se pessoalmente, com os bens, que podem ser alimentos, vestuário, calçado, brinquedos, livros infantis, utensílios de lar, mobiliário, electrodomésticos. Como poderá receber: dirigindo-se ao Gabinete de Acção Social e Saúde, para formalizar o pedido. Mediante avaliação, será definido o apoio do banco social.

Programa Rede Social de Idanha-a-Nova

No âmbito do Ano Europeu de Combate Contra a Pobreza e Exclusão Social, propomo-nos criar e dinamizar as Comissões Sociais Inter-freguesias.

Desta forma foram realizados dois momentos formativos, destinados a todos os parceiros do CLAS, com a finalidade de constituir as Comissões Sociais Inter-freguesias.

Compete às CSF:

- Aprovar o seu regulamento interno;
- Sinalizar as situações mais graves de pobreza e exclusão social existentes na freguesia e definir propostas de actuação a partir dos seus recursos, mediante a participação de entidades representadas ou não na comissão;
- Encaminhar para o respectivo CLAS os problemas

que excedam a capacidade dos recursos da freguesia, propondo as soluções que tiverem por adequadas;

- Promover mecanismos de rentabilização dos recursos existentes na freguesia;
- Promover a articulação progressiva da intervenção social dos agentes da freguesia;
- Promover acções de informação e outras iniciativas que visem uma melhor consciência colectiva dos problemas sociais;
- Recolher a informação relativa aos problemas identificados no local e promover a participação da população e agentes da freguesia para que se procurem, conjuntamente, soluções para os problemas;
- Dinamizar a adesão de novos membros.

Para que os jovens residentes no nosso concelho possam continuar a usufruir das piscinas municipais, iremos mais um ano possibilitar a entrada gratuita nas piscinas municipais até à idade de 12 anos. Dos 13 anos de idade aos 20 anos, o pagamento será de 0,50€. De forma a possibilitar a circulação entre as várias freguesias com piscinas municipais, será também dada a possibilidade de utilização do transporte do Cartão Raiano + 65, aos jovens, devendo para tal, ser possuidores de um documento identificativo, que será emitido no Gabinete de Acção Social e Saúde.

horário transportes

cartão raiano +65

SEGUNDA

8h20 ▶	8h45 ▶	9h20 ▶	9h30 ▶	9h50 ▶	10h05 ▶	10h25 ▶	10h35 ▶	10h50
Idanha-a-Nova	Zebreira	Termas de Monfortinho	Monfortinho	Penha Garcia	Monsanto*	Medelim	Proença-a-Velha	Idanha-a-Nova
16h00	◀ 15h35	◀ 15h00	◀ 14h50	◀ 14h30	◀ 14h15	◀ 13h55	◀ 13h45	◀ 13h30

*Carroqueiro, Adingueiro, Lugar Maria Martins, Devesa, Eugénia, Relva, Vila, Cidral

TERÇA

8h30 ▶	8h40 ▶	8h55 ▶	9h10 ▶	9h30 ▶	9h40 ▶	9h50 ▶	10h05 ▶	10h25
Idanha-a-Nova	Oledo	São Miguel de Acha	Aldeia de STª Margarida	Proença-a-Velha	Medelim	Idanha-a-Velha	Alcafozes	Idanha-a-Nova
15h25	◀ 15h15	◀ 15h00	◀ 14h45	◀ 14h25	◀ 14h15	◀ 14h05	◀ 13h50	◀ 13h30

8h20 ▶	8h35 ▶	8h55 ▶	9h15 ▶	9h30 ▶	9h50 ▶	10h00 ▶	10h30 ▶	11h00
Idanha-a-Nova	Ladoeiro	Zebreira	Segura	Salvaterra do Extremo	Termas de Monfortinho	Torre	Toulões	Idanha-a-Nova
16h15	◀ 15h55	◀ 15h35	◀ 15h15	◀ 15h00	◀ 14h40	◀ 14h30	◀ 14h00	◀ 13h30

QUARTA

8h20 ▶	9h00 ▶	9h15 ▶	9h30 ▶	10h05 ▶	10h25
Idanha-a-Nova	Cegonhas	Soalheiras	Rosmaninhal	Ladoeiro	Idanha-a-Nova
14h35	◀ 13h55	◀ 13h40	◀ 13h25	◀ 12h50	◀ 12h30

QUINTA

8h20 ▶	8h35 ▶	8h45 ▶	9h00 ▶	9h10 ▶	9h25 ▶	9h35 ▶	9h45 ▶	10h15 ▶	10h45
Idanha-a-Nova	Proença-a-Velha	Medelim	Carroqueiro	Monsanto	Penha Garcia	Monfortinho	Termas de Monfortinho	Zebreira	Idanha-a-Nova
15h55	◀ 15h40	◀ 15h30	◀ 15h15	◀ 15h05	◀ 14h50	◀ 14h40	◀ 14h30	◀ 14h00	◀ 13h30

8h30 ▶	8h50 ▶	9h05 ▶	9h15 ▶	9h25 ▶	9h45 ▶	9h55 ▶	10h10 ▶	10h20
Idanha-a-Nova	Alcafozes	Idanha-a-Velha	Medelim	Proença-a-Velha (Escolas)	Aldeia de STª Margarida	São Miguel de Acha	Oledo	Idanha-a-Nova
15h25	◀ 15h00	◀ 14h45	◀ 14h35	◀ 14h25	◀ 14h05	◀ 13h55	◀ 13h40	◀ 13h30

8h30 ▶	8h50 ▶	9h05 ▶	9h35 ▶	9h50 ▶	10h05 ▶	10h25 ▶	10h45
Idanha-a-Nova	Alcafozes	Toulões	Salvaterra do Extremo	Segura	Zebreira	Ladoeiro	Idanha-a-Nova
15h45	◀ 15h25	◀ 15h10	◀ 14h40	◀ 14h25	◀ 14h10	◀ 13h50	◀ 13h30

SEXTA

8h20 ▶	9h00 ▶	9h15 ▶	9h30 ▶	10h05 ▶	10h25
Idanha-a-Nova	Cegonhas	Soalheiras	Rosmaninhal	Ladoeiro	Idanha-a-Nova
15h35	◀ 14h55	◀ 14h40	◀ 14h25	◀ 13h50	◀ 13h30

Contactos Gabinete de Acção Social e Saúde

Lg. Sra. do Rosário / 6060-145 Idanha-a-Nova
 277 201 100 / Fax 277 201 101 / gass.cmin@gmail.com
 www.cm-idanhanova.pt



António Milheiro Associação de Defesa do Património Cultural de São Miguel d'Acha

António Milheiro é muito mais que o presidente da Associação de Defesa do Património Cultural de São Miguel d'Acha. É a sua alma. “A ideia de fundar esta associação vem na sequência do trabalho de campo que vinha fazendo ao longo de vinte anos”. Não esteve sozinho, nisto. “Foi juntamente com a minha mulher (Maria de Fátima) e com o meu filho (Mário)”. O resultado foi uma recolha exaustiva de património cultural, na posse dos mais velhos da aldeia, que corria o risco de se perder no tempo e na memória. “Desde os cantares, os cânticos, os dizeres, os trajes, os hábitos, as superstições, as práticas ancestrais do campo, no lazer e no trabalho as tradições da aldeia de São Miguel d'Acha.”

“Perante o enorme espólio adquirido, senti que tinha a obrigação de o divulgar e de não o deixar desaparecer.” No dia 25 de Maio de 2005, com a ajuda imprescindível da Casa do Povo e do pároco da aldeia, nasceu a Associação de Defesa do Património Cultural de São Miguel d'Acha. A ideia era envolver os habitantes da aldeia neste propósito comum e despertar o interesse dos mais jovens para os saberes dos seus antepassados. Com 158 associados, a associação é responsável ainda por eventos de gastronomia, como o Festival das Filhós, os encontros de música tradicional, as exposições de pintura e artes decorativas, os passeios temáticos pelos trilhos da aldeia, as participações regulares em festivais de folclore por todo o país. António Milheiro criou um boletim informativo, assim como uma página na internet.

A associação faz os possíveis, às vezes os impossíveis, para manter-se activa. A principal dificuldade é a não existência de um espaço próprio. Normalmente, conta com a boa-vontade da Casa Paroquial. “Mas precisamos urgentemente de um local onde possamos desenvolver a nossa actividade.”

Alcafozes

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

Associação Desportiva, Recreativa e Cultural de Alcafozes

João Andrade
936 281 950
Rua da Horta Longa,
Lote D, 1 – 6º B
6000 Castelo Branco

Aldeia de Santa Margarida

Liga dos Amigos de Aldeia de Santa Margarida

João Camejo
277 107 416 / 931 117 116
Centro de Dia: 277 313 122
Centro de Dia de Aldeia de Santa Margarida
6060 Aldeia de Santa Margarida

Grupo de Bombos de Aldeia de Santa Margarida – “Os Taporí a Bombar”

Samuel José dos Santos Pereira
919 820 154
Ricardo Barroso: 964 148 017
ostaporiabombar@gmail.com
www.ostaporiabombar.blogspot.com
Rua do Bairro Novo, 15
6060-021 Aldeia de Santa Margarida

Grupo de Cantares de Aldeia de Santa Margarida

Zélia Maria Leitão Curto
965 464 190
Junta de Freguesia:
277 313 545
Avenida Dr. Francisco Rolão
Preto, 46
6060-021 Aldeia de Santa Margarida

Idanha-a-Nova

Adraces – Polo Campina
Paulo Pinto
277 201 051 / 961 349 651
adraces@adraces.pt
Casa Torres Campos, Praça da República, 12 – 2º Sala 1 e 2
6060-184 Idanha-a-Nova

AJIDANHA/Grupo de Teatro AJITAR

Rui Pinheiro
Associação: 938 983 960
ajidanha@gmail.com
www.ajidanha.com
Avenida Joaquim Morão
6060 Idanha-a-Nova

Associação de Estudantes da ESGIN

Ivo Silva
964 879 912
aesgin@gmail.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Masculina

– **Carpetuna**
Rogério Martins
962 638 015
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Feminina

– **Adufotuna**
Susana Garces
967 867 221
adufotuna@gmail.com
adufotuna.blogspot.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Adufeiras de Idanha-a-Nova Rancho Folclórico

de Idanha-a-Nova
Bernarda Lourenço
277 202 224
Urb. Hermínia Manzarra,
Lote 27
6060 Idanha-a-Nova

Bioraia – Associação de Produtores Biológicos da Raia de Idanha-a-Nova

Ilídio Vital
277 202 316 / 966 970 698
Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

Montes da Raia

– Agrupamento de Produtores de Carne, Lda.
Arlindo Cardoso
277 200 012 / 967 497 411
Fax 277 200 019
Incubadora de Empresas Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

Maria João – Clube de Fãs

Nélson Brito
962 413 897
Centro Cultural Raiano
Zona Nova de Expansão
6060 Idanha-a-Nova

Grupo de Música Popular “Ciranda”

Prof. José de Almeida Gordinho
277 202 122 / 918 299 453
Rua Heróis de Ultramar, 38
6060 Idanha-a-Nova

Casa do Concelho de Idanha-a-Nova

Joaquim Vinagre
219 324 382
Associação: 213 549 022
cciana@clix.pt
www.geocities.com/ccidanhanova
Avenida da Liberdade, 157
– r/c Esq.
1250 Lisboa

Agrupamento N°326 do CNE

Responsável: António Lisboa
277 202 779 / 967 288 672
Largo do Adro
6060 Idanha-a-Nova

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

277 202 456
Largo de Santo António
6060 Idanha-a-Nova

Associação de Apicultores Raianos “Apirraia”

Maria João Pereira
963 396 220
Zona Nova de Expansão,
Lote 38
6060 Idanha-a-Nova

Moços do Adro

Joaquim Martins
964 329 956
Avenida Mouzinho de Albuquerque, 72 B
6060 Idanha-a-Nova

Casa do Benfica de Idanha-a-Nova

João Fazendas
963 183 568 Ass.: 277 201 110
Fax 277 201 110
casabenficanhanha@sapo.pt
Rua São Francisco, 8
6060-118 Idanha-a-Nova

Clube União Idanhense

Associação: 277 202 114
Rua Vaz Preto
6060 Idanha-a-Nova

Grupo Aeróbica

Filomena Alcaso
963 889 933
Rua 1.º de Dezembro, 5
6060-128 Idanha-a-Nova

Filarmonia Idanhense

Carla Costa
964 716 563
Associação: 277 202 123
filarmonicaidn@hotmail.com
www.geocities.com/filarmonicaidanhense
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Federação Regional de Bandas Filarmónicas do Distrito de Castelo Branco

Maestro Carlos Monteiro
277 202 123
Rua dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Adufeiras da Casa do Concelho de Idanha-a-Nova

José Manuel Farropas
917 443 476 / 912 161 292
219 322 819
Associação: 213 549 022
carlosfarropas@hotmail.com
Avenida da Liberdade, 157
– r/c Esq.
1250 Lisboa

associações culturais e recreativas

Clube de Ténis de Idanha-a-Nova

João Almeida
967 288 678
Apartado 45
6060-909 Idanha-a-Nova

Associação de Cicloturismo de Idanha-a-Nova

João Afonso
969 217 195
Rua do Pombal, 5
6060 Idanha-a-Nova

Idanha-a-Velha

CDADIV – Centro de Dia e Apoio ao Domicílio de Idanha-a-Velha

Maria Graça Sampaio Marrocos
277 914 125 / 966 047 278
Granja de São Pedro
6060-011 Alcafozes

LAFIV – Liga dos Amigos da Freguesia de Idanha-a-Velha

Rui Afonso
914 024 965
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

José Manuel Martins Salvado
969 361 802
Gimnodesportivo do Ladoeiro
6060 Ladoeiro

Secção Cultural da ACDL

José Manuel Martins Salvado
969 361 802
Gimnodesportivo do Ladoeiro
6060 Ladoeiro

MASCAL – Movimento de Apoio e Solidariedade Colectiva ao Ladoeiro

Idalina Costa
Associação: 277 927 439 / 966 858 464
Rua Joaquim Morão
Lopes Dias
6060 Ladoeiro

Clube de Praticantes de Outdoor “Ar Livre”

António Silveira
963 369 146
Rua Dr. João António da Silveira, 4
6060 Ladoeiro

ARBI – Associação de Regantes e Beneficiários de Idanha

Paulo Cunha
917 216 013
Associação: 277 927 204
arbi@mail.telepac.pt
Rua Dr. Pedro Augusto Camacho Vieira
6060-259 Ladoeiro

Terras da Raia

Pedro Rego
937 298 347
Rua de Santo Antão, 50
6060-202 Ladoeiro

Rancho Folclórico do Ladoeiro

Elisa da Silva Cavalheiro
933 748 081
277 927 262
Rua António Silveira Pereira de Andrade, Lote 15
6060-264 Ladoeiro

Medelim

O Arcaz

Presidente:
Manuela Lopes Cardoso
226 066 075
Vice-Presidente:
Felismina Salvado
277 312 264
Rua da Judiaria,
6060-051 Medelim

Grupo de Coesão e Cultura de Medelim

Carla Robalo
962 874 093
Rua Paulo Reis Gil, 29 - 2º
Esq.
2745-195 Queluz

Associação Cultural Desportiva e Recreativa de Medelim

Reinaldo Serra
277 312 240
969 014 237
Apartado 2
6060-051 Medelim

Grupo de Cantares Tradicionais da ACRD de Medelim

Reinaldo Serra
277 312 240 / 969 014 237
Apartado 2
6060-051 Medelim

Monfortinho

Associação de Nossa Senhora da Consolação

José Gil de Matos
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

David Rosário Clemente
914 035 031
Largo Cruzeiro, 3
6060-071 Monfortinho

Monsanto

Adufeiras de Monsanto

Joaquim Manuel da Fonseca
927 314 415 / 969 216 305
Bairro dos Cebolinhos,
Apartado 1
6060-091 Monsanto

Rádio Clube de Monsanto

Joaquim Manuel da Fonseca
277 314 415 / 969 216 305
Apartado 1
6060-091 Monsanto

Casa do Povo de Monsanto

Joaquim Manuel da Fonseca
969 216 305
Largo da Misericórdia
6060-091 Monsanto

Associação de Amigos do Carroqueiro

Joaquim Martins Félix /
Moisés Pires Garcia
277 314 698
Av. 1.º Cabo José Martins Silvestre, 6
6060-175 Monsanto

ACRAM – Associação Cultural Recreativa dos Amigos Monsanto

Jorge Azinheiro
219 341 972 / 966 917 421
jazinheiro@hotmail.com
Rua Gago Coutinho, 2
r/c Dto.
2675-509 Odivelas

Associação Geo-Cultural e Mons Sanctus

Fátima Queiroz
277 314 143 / 914 345 818
Largo da Relva, 14
6060-093 Monsanto

Associação Desportiva Recreativa e Cultural de Monsanto

José Manuel Peixoto
277 314 013 / 966 812 922
Largo da Relva, 20
6060-093 Monsanto

Rancho Folclórico de Monsanto

José Maria Gabriel
277 314 446
Estrada Municipal 21,
Eugénia Monsanto,
6060-088 Monsanto

Oleado

ADRO – Associação Desportiva e Recreativa de Oleado

José Lalanda
938 450 344
Rua Corro, 20/22,
6060-621 Oleado

Penha Garcia

Ass. Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

Secção de Penha Garcia
277 366 135
Estrada Nacional,
6060 Penha Garcia

Rancho Folclórico de Penha Garcia

Anabela Ascensão Gaspar
968 818 258
Rua do Espírito Santo, 10
6060-321 Penha Garcia

Clube Equestre Rancho das Casinhas

Manuel Carreiro Antunes
966 517 673
Largo da Devesa, 12 A
6060-383 Penha Garcia

Liga dos Amigos de Penha Garcia

José Rodrigues Claro
962 863 891
Rua dos Barreiros, 24
6060-324 Penha Garcia

Grupo Desportivo, Cultural e Recreativo de Penha Garcia

Júlio Justino
277 366 190 / 962 942 899
gdcrrpg@sapo.pt
www.gdcrrpg.no.sapo.pt
Rua dos Quintais, 18
6060-369 Penha Garcia

Associação de Defesa do Património Cultural e Natural de Penha Garcia

Jorge Costa
965 461 858
Grupo Etnográfico “Os Garcias”
Américo André
963 033 820
Casas Etnográficas
Penha Garcia
6060 Penha Garcia

Proença-a-Velha

Grupo Desportivo Recreativo e Cultural de Proença-a-Velha

Francisco Silva
919 701 495
Rua da Estrada, 13
6060-069 Proença-a-Velha

Associação Fraterna dos Amigos de Nossa Senhora da Granja

António Trolho
919 506 565
Rua Coronel Pereira da Silva,
19D
1300-146 Lisboa

Proença – Liga de Desenvolvimento de Proença-a-Velha

João Adolfo Gerales
262 601 291 / 967 238 351
Rua António Pereira
Bernardino, 11
2540-064 Bombarral

Modas e Adufes de Proença-a-Velha

Palmira Ramos: 966 643 277
M. José Pereira: 277 312 628
Rua do Poço Novo, 12
6060-069 Proença-a-Velha

Rosmaninhal

Associação de Melhoramentos das Soalheiras

Álvaro Ferreirinho Diogo
919 316 669
Rua António França Borges,
Lote 62 – 1º A
2625-187 Póvoa de Santa Iria

Quercus

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

Secção Cultural – Adufeiras das Soalheiras

João Louro
277 477 344
Soalheiras – Bateria 2054,
Caixa Postal 2073
6060-461 Soalheiras
Rosmaninhal

Associação de Melhoramento das Cegonhas

Manuel Sordo
932 837 151
Rua António Pereira Gardete
s/n
6060-402 Cegonhas

Salvaterra do Extremo

Associação Cultural Recreativa e Social para o Desenvolvimento de

Salvaterra do Extremo
José Joaquim Dias Rascão
966 251 206
Largo da Praça, 8
6060-501 Salvaterra do
Extremo

São Miguel d’Acha

Grupo de Cantares Tradicionais de São Miguel d’Acha

António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomigueldacha.net
Bairro do Castanheiro, Lote 62
6060-511 São Miguel d’Acha

ADEPAC – Associação Defesa do Património Cultural de São Miguel d’Acha

António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomigueldacha.net
Bairro do Castanheiro, Lote 62
6060-511 São Miguel d’Acha

Centro Social Paroquial de São Miguel d’Acha

Padre Luís Bernardo
277 937 200
6060 São Miguel d’Acha

Casa do Povo de São Miguel d’Acha

Maria de Jesus Nogueira
935 221 196
Junta Freg. São Miguel d’Acha
6060-511 São Miguel d’Acha

Segura

Associação Desportiva Recreativa e Cultural Segurense

José Manuel da Silva Torres
967 072 425
Tesoureiro: Ermenegildo
Robalo Silva
961 602 514
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

Secção Cultural: Grupo de Cantares de Segura

João Maria Caldeira
967 269 199
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

Toulões

Centro Social e Cultural de Toulões

António Lopes Jacinto
Associação: 277 910 198
Rua Principal – 6060 Toulões

Zebreira

Tuna da Zebreira

João Carreiro
934 147 129
Rua do Matadouro, 17
6060 Idanha-a-Nova

Grupo Desportivo e Cultural Zebreirense

Augusto Ruivo
965 047 367
Rua da Caneca
6060 Zebreira

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova, Secção da Zebreira

277 427 117
6060 Zebreira

Grupo de Cabeçudos da Zebreira

Paulo Pinto
277 427 439 / 961 349 651
Largo da Praça, 3
6060-585 Zebreira

Grupo Saca Sons – Grupo de Cantares Tradicionais de Zebreira

Maria Ofélia Roseiro
932 845 582
Estrada Nacional, 86 A
6060-557 Zebreira

Serviços Municipais

Arquivo Municipal

Largo Sra. do Rosário
277 202 242
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Biblioteca Municipal

Av. Joaquim Morão
277 200 570
Seg. a Sex.: 10h-12h30 /
14h-18h30

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Praça do Município
277 200 570 Fax 277 200 580
9h-12h30 / 14h-17h30
www.cm-idanhanova.pt
cmidanha@iol.pt

Centro Cultural Raiano

Av. Joaquim Morão
277 202 900 Fax 277 202 944
ccraiano@iol.pt

Galerias de exposição

Ter. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30
Sáb. e Dom.: 10h-12h30 /
14h-18h30
Exposições encerradas à 2ª
Bilheteiras
Cinema: 20h30-21h30
Outros eventos: 1 hora antes
do início do espetáculo

Serviços Administrativos

Gabinete de Apoio ao
Desenvolvimento, Antropologia,
Arqueologia, Geologia, Turismo,
Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9-12h30 /
14h-17h30

Gabinete de Turismo da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Atendimento ao público
Seg. a Sex. 9h30-12h30 /
14h-18h
turismo.cmidanha@iol.pt
info@turismodenatureza.com
(para actividades Turismo
na Natureza)

Cyber Espaço

Largo 25 de Abril
6060-130 Idanha-a-Nova
277 208 081
Seg. a Sáb.: 14h-22h
(encerra Domingos e feriados)
cyber.cmin@mail.telepac.pt

Estaleiro Municipal

Av. Joaquim Morão
277 200 570
Seg. a Sex.: 8h-12h30 /
14h-17h
Sáb.: 8h-12h30

Fórum Cultural

R. de São Pedro, 31
6060-121 Idanha-a-Nova
277 208 029
Seg. a Sex.: 10h-12h30 /
14h-18h30
Sáb. e Dom.: 14h-18h30

Gabinete de Acção Social e Saúde

Largo Sra. do Rosário
277 201 100 Fax 277 201 101
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30
gass.cmin@gmail.com

Pavilhão Gimnodesportivo

Idanha-a-Nova
277 202 895

Piscinas Municipais Idanha-a-Nova

277 202 687
Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h;
Sex.: 8h-13h
Verão: 10h-20h
(encerra à Segunda)

Termas de Monfortinho

277 434 190
(aberta durante os meses
de Verão)
Zebreira
277 427 297
(aberta durante os meses
de Verão)

Outros Serviços

**Incubadora de Empresas
de Idanha-a-Nova**
Zona Industrial 6060-182
277 200 010 Fax 277 200 019
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Progride

Av. Mouz. de Albuquerque, 67
6060-178 Idanha-a-Nova
277 208 027 Fax 277 208 054
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Tribunal da Comarca de Idanha-a-Nova

Edif. Câmara Municipal, 1º
277 200 530 / 277 201 085
9h-12h30 / 13h30-16h

Repartição de Finanças de Idanha-a-Nova

Edif. Câmara Municipal, r/c
277 200 510
9h-12h30 / 14h-16h

Registo Civil e Predial/ Cartório de Idanha-a-Nova

Edif. Câmara Municipal, r/c
277 202 218 / 277 202 644
Fax 277 202 935
9h-16h
(não encerra para almoço)

DRABI – Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior

R. do Valverde
277 202 420 Fax 277 202 830
Seg. a Qui.: 9h-12h30 /
14h-17h30
Qua. e Sex.: 8h-14h

Juntas de Freguesia

Alcafozes
277 914 157
Ter. e Qui.: 18h30-19h30

Aldeia de Santa Margarida

277 313 545
Ter. a Sex.: Verão 19h-20h
Inverno: 18h-19h

Idanha-a-Nova

277 202 988 (Tel. e Fax)
9h-12h30 / 14h-17h30

Idanha-a-Velha

277 914 263
Sex.: Verão 20h-21h30
Inverno 18h-19h30

Ladoeiro

277 927 332
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Medelim

277 312 152
Seg. Qua. e Sex.: 18h-19h
Monfortinho

277 434 383 (Tel. e Fax)
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Monsanto

277 314 639 / 33
Ter. e Qui.: 9h-12h30

Oleodo

277 937 631
Seg. e Qui.: 19h-20h

Penha Garcia

277 366 102
Seg.: 9h-12h; Sex.: 10h-12h
Sáb.: 14h-17h

Proença-a-Velha

277 312 385
Seg. a Sex.: 10h-11h / 18h-19h

Rosmaninhal

277 477 366

Ter. e Sex.: 17h-19h

Salvaterra do Extremo

277 455 277
Seg., Ter., Qui. e Sex.:
11h-12h / 17h-18h30

São Miguel d' Acha

277 937 252
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30 / 18h-19h

Segura

277 466 111
Seg., Ter., Qui. e Sex.: 10h-12h

Toulões

277 910 195
Ter. e Sex.: 18h-19h30

Zebreira

277 427 401 (Telef. e Fax)
Seg. a Sex.: atendimento geral
9h-12h30 / 14h-17h30
Atendimento executivo
Seg.: 14h-17h
Qua. e Sex.: 19h30-20h30

Postos de Turismo

Idanha-a-Nova

R. de São Pedro / 277 201 023
Todos os dias
Verão 10h-13h / 14h-18h
Inverno 9h30-13h / 14h-17h30

Idanha-a-Velha

R. da Sé / 277 914 280
Todos os dias
Verão 10h-13h / 14h-18h
Inverno 9h30-13h /
14h-17h30

Monsanto

Pólo de Gastronomia
R. Marquês da Graciosa
277 314 642
Todos os dias
Verão 10h-13h / 14h-18h
Inverno 9h30-13h / 14h-17h30

Penha Garcia

R. do Espírito Santo
277 366 011
Todos os dias
Verão 10h-13h / 14h-18h
Inverno 9h30-13h / 14h-17h30

Proença-a-Velha
Núcleo de Azeite –
Complexo de Lagares
de Proença-a-Velha
 R. do Poço Novo
 277 312 012
 Todos os dias
 Verão 10h–13h / 14h–18h
 Inverno 9h30–13h / 14h–17h30

Segura
 Est. Nacional 355
 277 466 008
 Todos os dias
 Verão 10h–13h / 14h–18h
 Inverno 9h30–13h / 14h–17h30

Monfortinho
Turismo de Monfortinho
 Av. Conde da Covilhã
 Edif. das Piscinas Municipais
 Termas de Monfortinho
 277 434 223 (Telef. e Fax)
 info.monfortinho@turismodocentro.pt
 www.turismodocentro.pt
 Seg. a Sáb.: 9h–12h30 / 15h–18h

Centros de Saúde
Idanha-a-Nova
 277 200 210 Fax 277 202 903
 Extensões:

Alcafozes
 277 914 157
Aldeia St. Margarida
 277 313 593

Idanha-a-Velha
 277 914 128

Ladoeiro
 277 927 170

Medelim
 277 312 163

Monfortinho
 277 434 112

Monsanto
 277 314 283

Olede
 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
Idanha-a-Nova
Andrade
 277 202 134 Fax 277 202 164
 Seg. a Sex.: 9h–19h
 (não encerra para almoço)
 Sáb.: 9h–13h

Ladoeiro
Serrasqueiro Cabral
 277 927 133 Fax 277 927 132
 Seg. a Sex.: 9h–13h30 / 14h30–20h
 Sáb.: 9h–14h
Medelim
Melo

– **Posto de medicamentos**
 277 312 391 (Tel. e Fax)
 Seg. a Sex.: 13h–15h / 15h30–16h55

Monsanto
Monsantina
 277 314 189
 Seg. a Sex.: 9h–13h / 15h–19h
 Sáb.: 9h–13h

Rosmaninhal
Serrasqueiro Cabral
 – **Posto de medicamentos**
 277 477 481

De 15 em 15 dias às Terças:
 13h–15h30

São Miguel d' Acha
Andrade

– **Posto de medicamentos**
 277 937 640
 Seg. Qua. e Sex.: 10h–13h / 15h–18h

Termas de Monfortinho
Andrade

– **Posto de medicamentos**
 277 434 418
 Verão Segunda a Sexta
 Inverno Segunda, Quarta
 e Quinta 10h–13h / 15h–18h

Zebreira
Freitas
 277 427 264 Fax 277 427 010
 Seg. a Sáb.: 8h30–14h / 15h–19h30

Bombeiros
Bombeiros Voluntários
de Idanha-a-Nova
 277 202 456
 277 202 249 (Tel. e Fax)
 Secções:

Penha Garcia
 277 366 199 / 277 366 120
 Fax 277 366 199
Zebreira
 277 427 117

GNR
Idanha-a-Nova
 277 200 050 Fax 277 202 128

Ladoeiro
 277 927 175 Fax 277 927 627

Monsanto
 277 314 347 Fax 277 314 641

Rosmaninhal
 277 477 140 (Tel. e Fax)

Termas de Monfortinho
 277 434 225 (Tel. e Fax)
Zebreira
 277 427 123 (Tel. e Fax)

Transportes
Idanha-a-Nova
Terminal Rodoviário
 Av. Joaquim Morão
 277 202 565
 Verão 7h–2h
 Inverno 7h–19h

Postos de
Combustível
Idanha-a-Nova

Comepreços
 277 200 270
 Bomba gasolina: 7h–22h
 Supermercado: 09h–13h / 15h–20h

Todos os dias
 Encerra: Domingo Páscoa,
 Sra. Almortão e 1 Maio

Ecomarchê
 277 202 590
 (Multibanco)
 Bomba Gasolina
 Seg. a Sáb.: 8h–20h
 Dom.: 8h–19h
 Supermercado
 Seg. a Sáb.: 9h–20h
 Dom.: 9h–13h / 15h–19h
 Encerra: 1 Jan., Domingo
 Páscoa, Sr.ª Almortão(2ªf)
 e 25 Dezembro

Ladoeiro
 277 927 237
 Seg. a Sáb.: 6h–21h

Penha Garcia
 277 366 359
 Todos os dias 8h–20h
Zebreira
 277 427 233
 Ter. a Dom.: 6h–21h

Correios
Idanha-a-Nova
 Av. Mouzinho de Albuquerque
 277 200 200
 Seg. a Sex.: 9h–12h30 / 14h–18h

Bancos
BCP- Banco Comercial
Português/ Millennium
BCP

Idanha-a-Nova
 R. António Manzarra, Lt. 3
 277 001 030

BES- Banco Espírito
Santo
Termas de Monfortinho
 R. Padre Alfredo, Edif. BES
 277 434 127 Fax 277 434 455

Caixa de Crédito Agrícola
Mutuo de Idanha-a-Nova
e Penamacor

Idanha-a-Nova
 Largo do Município
 277 200 240 Fax 277 200 249

Ladoeiro
 Est. Nacional 240
 277 927 142 Fax 277 927 555

Monsanto
 Est. Nacional- Eugenia
 277 314 620 Fax 277 314 612

CGD - Caixa Geral
de Depósitos
Idanha-a-Nova
 Largo do Município, 8
 277 200 000 Fax 277 200 007

Multibanco
Idanha-a-Nova (5 caixas)
Ladoeiro (1 caixa)
Monsanto (1 caixa)
Penha Garcia (1 caixa)
São Miguel d' Acha
(1 caixa)
Termas de Monfortinho
(1 caixa)
Zebreira (1 caixa)

do lado de lá



Augusta Emerita, foi fundada no ano 25 a.C. por decisão do Imperador Augusto, como recompensa aos soldados das legiões X Gemina e V Alaudae, pelas duras batalhas contra os inimigos da Cantábria e das Astúrias. Roma fê-la capital da Lusitânia. E Mérida cresceu, transformando-se num dos mais importantes centros urbanos da região.



Com a decadência do Império Romano, Mérida soube manter praticamente incólume a sua grandeza e readquiriu importância na presença visigótica, quando se assumiu como segunda cidade, só ultrapassada por Toledo. Nas ruas de Mérida, que se enchem de vida finda a siesta, cruza-se a história de muitas civilizações, que reconstruíram a cidade tantas vezes quanto outras as destruíram.



Em 1993, Mérida foi declarada Património Mundial, pela UNESCO. O teatro e o anfiteatro romano, onde decorre anualmente o Festival de Teatro de Mérida (entre 16 de Julho e 29 de Agosto), este ano sob o signo da Água, o circo, a espectacularidade de obras civis como o aqueduto dos Milagres e o aqueduto de São Lázaro, as pontes sobre o Guadiana ou o Abarregas, o templo de Diana ou o



foro da cidade romana, o campo arqueológico da cidade velha, que é um dos mais importantes da Europa, são as principais atracções. E Mérida soube combinar a modernidade com a sua história, como é exemplo o Museu Nacional de Arte Romana, ou as construções modernas que cresceram junto ao Guadiana.

Mérida



É evidente a dinâmica cultural desta cidade, que ao entardecer tem as suas ruas cheias de vida. Os habitantes da cidade vivem-na, cruzando-se, misturando-se com os turistas, que a percorrem noite e dia. E, onde quer que se pare, nem que seja para refrescar gargantas, encontra-se a alma de Mérida. Se for no Benito, um marco da cidade, onde repousa um verdadeiro museu de tauromaquia, o ciclerone será provavelmente Alfonso Gonzales “Toro”. Quando não está com *cañas* a mais, é a memória viva da casa.



A noite chega à cidade, juntamente com uma brisa fresca. Mas em Mérida, o dia está só a começar.

texto **Luís Pedro Cabral** fotografia **Paulo Muge**

Os sabores são mais genuínos em Idanha.

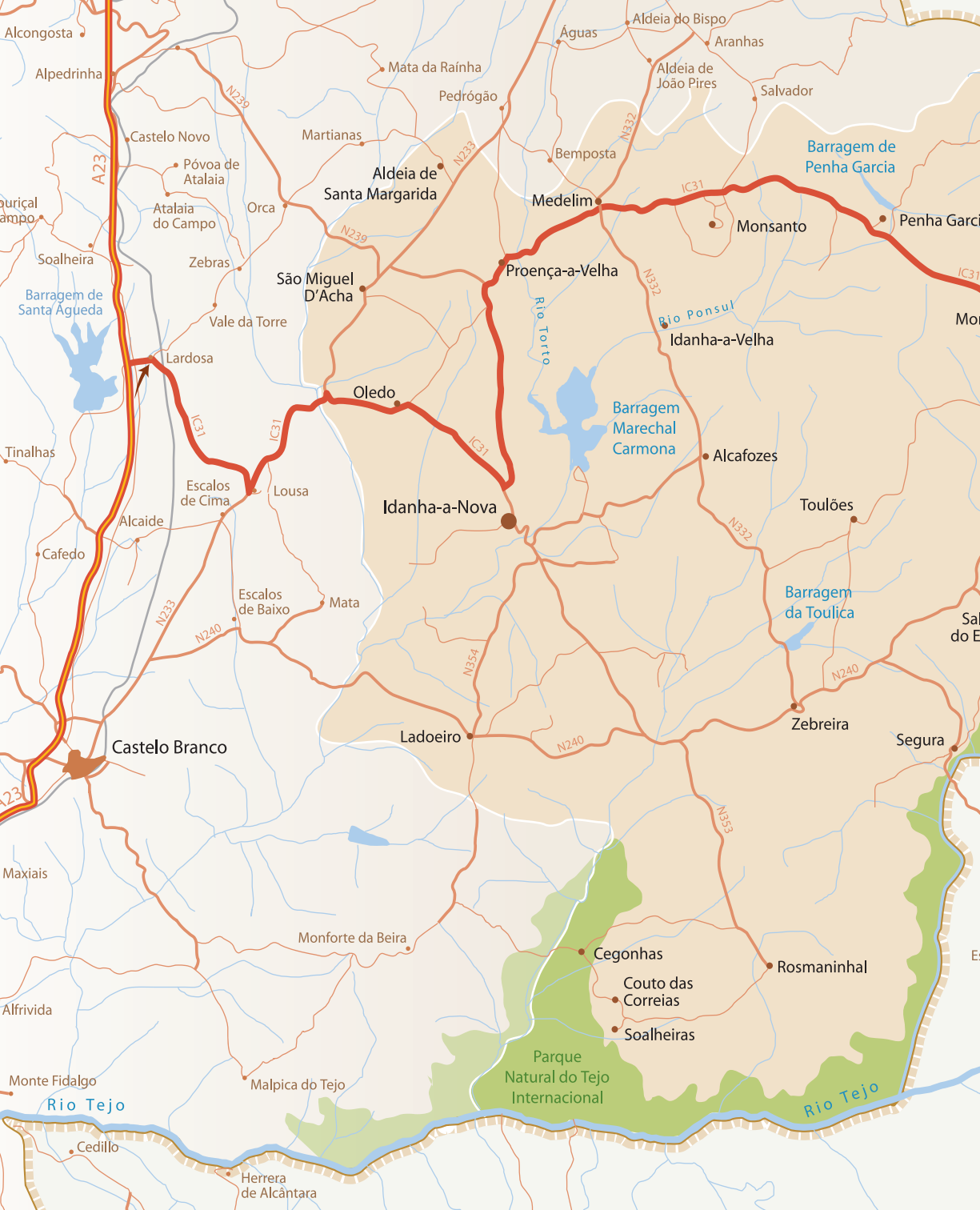
Inconfundível, a paisagem aconchega uma longa tradição de comeres no frio que chega devagar. Idanha tem mais sabor.

Azeite, filhós e enchidos. Borrachões e ensopados.

Papas, migas e queijos. Uma herança genuína.

Terras d'Idanha

www.cm-idanhanova.pt





Cilleros

La Moneda

Guijo de Coria

Moraleja

Calzadilla

Huéлага

Vegaviana

Casas de Don Gómez

Penha Garcia

Termas de Monfortinho

Monfortinho

Plasencia Madrid

Coria

Rincón del Obispo

Puebla de Argeme

Torre

N240

Salvaterra do Extremo

Zarza La Mayor

Cachorrilla

Pescueza

Portaje

Torrejoncillo

Segura

Piedras Albas

Portezuelo

Ceclavin

ESPAÑA

Porto

Guarda

Salamanca

Coimbra

Idanha-a-Nova

Castelo Branco

Plasencia

Cáceres

Madrid

Lisboa

Évora

Badajoz

Mérida

Faro

A49

Sevilha

Cáceres

