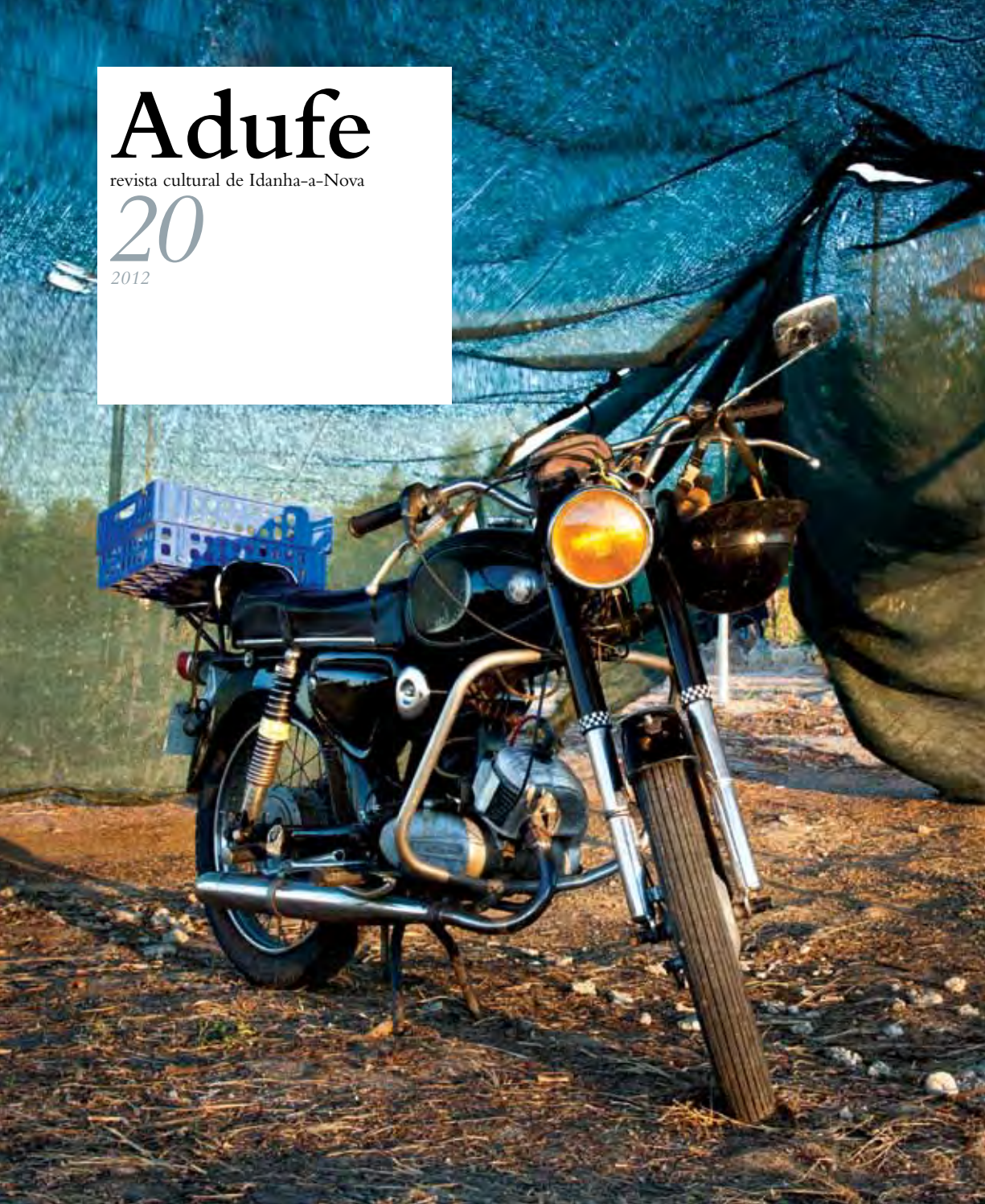
Adufe

revista cultural de Idanha-a-Nova

20

2012



ADUFE TODO O ANO

Tal como na Natureza, o valor de um projecto passa pela capacidade de se adaptar às condições de que dispõe. O que revela o seu melhor. De semestral, a revista Adufe passa a anual e a agenda ganha autonomia, em suporte próprio com carácter trimestral.

QUERCUS ILEX ROTUNDIFÓLIA Na família dos carvalhos é a espécie mais rústica e adaptável a extremos de clima e solos.

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
CMCD | IDN
AGRADECIMENTOS
Alexandre Bruno
Afonso Martins Pires
Antonio Manuel Esteves
Carla Torrado
Família do Capitão Mário Marques de Andrade
João Carreiro
João Robalo
João Santos
José Milheiro
Luis Miguel Silvestre
Luísa Ambrósio
Maria Nabais Pascoal
Vitor Barroso
PROJECTO E DIRECÇÃO DE ARTE
Silvadesigners
EDITOR
Luís Pedro Cabral
COORDENAÇÃO
Paulo Longo
TEXTOS
Andreia Cruz (roteiros)
Equipa do CCR
Equipa do GASS
Luís Pedro Cabral
Paulo Longo
Tito Lopes
FOTOGRAFIA
Paulo Monteiro
Paulo Muge
Valter Vinagre/Kameraphoto
FOTOGRAFIA DE CAPA
Valter Vinagre/Kameraphoto
ILUSTRAÇÃO
Alex Gozblau
Bernardo Carvalho/Planeta Tangerina
Catarina Sobral
Paulo Longo
COPY-DESK
Silvadesigners
PREPRESS E IMPRESSÃO
Textype
TIRAGEM
10 000 exemplares
Periodicidade anual
DEPÓSITO LEGAL
324349/11

Índice

03 *editorial*
04 Um laboratório chamado Idanha
16 Jorge Gaspar
20 Oralidades
26 Livros Privados
36 Dâmaso I
40 Adufeiras
54 Coleópteros
60 Estevas, xaras e afins
70 Uma tarde no Rosmaninhal
74 Memórias
84/98 *roteiro:* passeio pedestre, artesãos, gastronomia, restaurantes, turismo de natureza e caça, alojamento
86 *artesão:* André Escarigo
89 *gastronomia:* migas de peixe e requeijão
92 *restaurante:* Zé do Pipo
96 *alojamento:* Taverna Lusitana
99/107 *edições, serviços sociais, associações culturais, informações*
108 *do lado de lá:* Serra da Gata

O tempo é de mudança

Eng. Álvaro José Cachucho Rocha
Presidente da Câmara

Se, por um lado, a capacidade de manter os traços mais marcantes de uma sociedade é fundamental para a conservação da respectiva identidade, a capacidade de adaptação a novos registos e conjunturas não é menos importante. Parte assente na tradição, parte na inovação: é desta relação que se consegue a dinâmica que permite a evolução das sociedades, respectivos territórios e projectos, capacidade que se revela particularmente relevante quando se enfrentam conjunturas problemáticas, como a que vivemos nos dias de hoje.

Diga-se, em abono da verdade, que Idanha tem sido uma verdadeira sobrevivente. Hoje, como outrora, as dificuldades fazem parte da nossa realidade. Todavia, e apesar dos sucessivos diagnósticos mais ou menos pessimistas, os factos demonstram que a nossa terra é uma terra de lutadores que se esforçam por ultrapassar as contingências com que se deparam. E é este caminho que é necessário trilhar, mesmo não sendo isento de decisões difíceis.

Um dos reflexos imediatos é a alteração do critério editorial da nossa Adufe, que passa a ter um carácter anual. Saem, no entanto, reforçadas a sua dimensão, que passará a apresentar mais rubricas, e a programação, que se autonomiza face à revista e passa a ter carácter trimestral, ganhando maior rigor.

Quando se impõe uma racionalização de meios ainda maior, é essencial procurar novas formas de manter as opções que consideramos válidas, no lugar de seguir a via mais fácil, da supressão pura e simples.

Esta é a perspectiva do campo de acção municipal, na qual trabalhamos para que se estenda a todas as áreas de intervenção, gerando uma boa visibilidade do nosso território, consolidando as nossas apostas estruturais e tornando a região cada vez mais apelativa para novas abordagens e oportunidades.

Se por um lado, e em registos muito distintos, há valores que já acrescentam mais-valias muito significativas – a exemplo do Festival Boom e do incremento verificado no sector primário, onde se destacam vários produtos de excelência reconhecida, como o queijo –, Idanha regista um interesse crescente do ponto de vista académico – por cá, do Minho ao Algarve e além-fronteiras, com as universidades de Manchester (Inglaterra) e de Berkeley (Califórnia, EUA). O extenso leque de colaborações e protocolos revelam uma região que se apresenta como um laboratório de elevado potencial para múltiplas intervenções, que passam dos projectos inscritos localmente à divulgação dos nossos valores em ampla escala, testemunho do interesse de que se revestem as nossas matrizes cultural e socioeconómica.

Idanha-a-Nova está hoje presente em Inglaterra a convite da Universidade Metropolitana de Manchester, com uma exposição constituída a partir das suas colecções museológicas; é estudada por alunos da Universidade de Berkeley; é um laboratório de novos produtos turísticos através da Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Estoril; e os seus sabores estão acessíveis no ciberespaço, fruto do trabalho desenvolvido a partir da Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, um dos pólos do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Com estes poucos exemplos, queremos acreditar que a nossa terra tem potencial e está apostada em desenvolvê-lo. Os resultados, que virão certamente, são o melhor indicador de que é possível contrariar o ferrete da imagem periférica e deprimida com que o território é identificado há demasiado tempo. O tempo é de mudança. E nós aqui estaremos para dar o nosso apoio a todos os esforços que estão a ser feitos, para que esta mudança seja decisiva e para melhor.

O meu sincero bem-haja.

São várias as instituições de ensino de prestígio com as quais a CM de Idanha-a-Nova estabeleceu parcerias e projectos multidisciplinares que visam combater a desertificação que assola o concelho. E que servem como uma luva nas grandes linhas mestras de desenvolvimento do município, que ao longo do tempo têm vindo a ser implementadas. A aposta na revitalização do mundo rural implica, necessariamente,

investimentos consistentes em sectores como a agricultura e o turismo da região, do qual o Geopark é a jóia mais preciosa. E, de forma integrada e sustentada, no desenvolvimento de diversos projectos de cariz socioeconómico. O interesse académico na região surge, assim, de forma natural. A CM de Idanha, o Geopark Naturtejo e o Instituto Politécnico de Castelo Branco são pendulares. Um laboratório chamado Idanha.

texto **Luís Pedro Cabral** *fotografia* **Valter Vinagre**

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Segundo **João Leitão**, coordenador da Área Científica de Técnicas de Turismo e vice-presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), a oportunidade de estabelecer parcerias no concelho de Idanha-a-Nova veio pela raiz e pela lógica: "Já tinha havido contactos entre a parte técnica da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e a Cooperativa de Idanha-a-Nova. E, como sou de Alcafozes, obviamente que tinha todo o interesse, enquanto durasse o meu mandato de vice-presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, de poder desenvolver um verdadeiro protocolo. Claro que há aqui o meu interesse afectivo pela região, que tem funcionado". A primeira experiência, revelou-se doce: "Paralelamente, corria uma parceria interessante entre a ESHTE e a Cooperativa tendo-se através do nosso chef Nélson chegado ao ponto de se conseguir uma inovação, que era a possibilidade de fazer bombons com recheio de queijo de Idanha. Segundo o chef Nélson, só se consegue este prodígio com determinado tipo de queijo. Assim esta parceria surge ao mesmo tempo que no âmbito do protocolo este aspecto tomou outra relevância. O nosso chef tem papel determinante, mas o produto é totalmente feito pela Cooperativa de Idanha-a-Nova. Na fase de

Zundap Falconet, 1961

comercialização estamos a ultimar um contrato que beneficiará a Cooperativa e a ESHTE. E igualmente o chef Nélson, que é autor do invento. Este estreitamento tem levado a workshops, agora com o nosso enólogo, em vários sítios". Neste tipo de parcerias, tudo parece apontar para o mercado *gourmet*, embora este não seja o único. "Talvez seja esta a tendência, mas sobretudo sempre com o fito nas exportações. Há que valorizar os produtos da terra e inovar, quer ao nível do produto, conjugação com outros, quer na embalagem, que deve ser artística. O *gourmet* é uma moda. E passará. Mas a qualidade dos produtos ficará. Neste momento, toda a concepção deve ter como objectivo a divulgação dos produtos da terra e a sua exportação. O concelho de Idanha-a-Nova tem tudo a ganhar com a valorização dos seus produtos tradicionais. Mais turismo e talvez alguma fixação de jovens, para além do aumento do número de visitantes." Nas áreas de cruzamento, há mais projectos: "Ao nível do Geopark, IPCB e ESHTE, num eventual curso de formação de guias para o Geoparque. Há já a trabalhar uma equipa de estudos, mais como observatório. E há a hipótese de uma gestão conjunta da Pousada de Monsanto. É claro que outros projectos poderão surgir, se para tal formos solicitados".

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Nos variadíssimos projectos de intercâmbio e intervenção para o concelho, a Escola Superior de Gestão (ESG) de Idanha-a-Nova (Instituto Politécnico de Castelo Branco), como não podia deixar de ser, é uma das suas partes integrantes. **Ana Rita Garcia**, directora da ESG, fala de alguns e da sua importância. "Felizmente, temos actualmente muitos projectos e parcerias. A escola desenvolve competências científicas em áreas como a Gestão, o Direito e o Turismo. Os diferentes protocolos celebrados prendem-se com os seus domínios de intervenção." E são muitos os exemplos: "A ESG celebrou um protocolo com a Escola Superior de Hotelaria e Turismo e com a Naturtejo, com foco no planeamento e gestão estratégica dos destinos turísticos; consultadoria, a criação de formação no turismo; formação e educação nos âmbitos da gestão hoteleira, gestão, animação e informação turísticas, higiene e segurança alimentar, bem como de técnicas de restauração e confecção". Em parceria com o Instituto Superior de Línguas e Administração de Lisboa (ISLA), estão "a desenvolver um projecto que visa traçar o perfil do turista do Geopark Naturtejo". Ainda na área formativa, estão a criar um Curso de Especialização Tecnológica destinado a profissionalizar guias turísticos para a Naturtejo.

Mobylette Motobécane, anos 80

"Evidentemente, consideramos muito relevante o protocolo entre a ESG e a Universidade de Berkeley, com o intuito de concretizar a desejável mobilidade de investigadores e de estudantes graduados. Pretende-se que, em cada ano académico, alunos possam estudar ou participar em programas de investigação e frequentar cursos em ambas as instituições." Há expectativas altas também em relação ao projecto de investigação da MIRIAD, a cargo da arquitecta Cristina Rodrigues, que "tem por objectivo prioritário criar um modelo de desenvolvimento para espaços despovoados nas regiões da Europa". Nestes e em vários outros projectos em desenvolvimento, há um só objectivo: reverter a baixa densidade do território de Idanha-a-Nova. "É esse, sem qualquer dúvida, o nosso objectivo. O despovoamento do Interior não é uma fatalidade." A receita: "Aqui, como em qualquer lado, para atrair população jovem interessa criar empregos, disponibilizar ofertas tentadoras de fixação (terrenos, apoios a agricultores e pecuária, turismo), re-encantar um espaço com património riquíssimo e atrair amigos, beirões, turistas. Nesse sentido, reconhece-se o empenho da autarquia de Idanha-a-Nova e do Geopark Naturtejo. Levaremos a bom porto os projectos que iniciámos".

Universidade do Algarve

Os grandes objectivos no combate à desertificação em Idanha-a-Nova passam por trazer para o concelho gente nova e qualificada. É exactamente com esse propósito que a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, o Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB) e a Associação para o Desenvolvimento da Raia Centro-Sul (ADRACES) congregaram objectivos, apresentando o desafio à Universidade do Algarve, promovendo a vinda de estudantes desta universidade para aqui. Esses estudantes vão residir durante algum tempo no território, desenvolvendo estratégias de intervenção e dinamização. Quem sabe, encontrando-se, assim, futuros habitantes. Há vários projectos a nascer. Segundo **António Covas**, professor catedrático e responsável da Universidade do Algarve, "está em formação uma rede nacional de intercâmbio de estudantes, para que estes possam usar as suas valências e colocar em prática os seus conhecimentos, fazendo isto de forma localizada em vários territórios, que beneficiam destas intervenções. Idanha-a-Nova tem todas as condições para estar integrada nessa rede". Entre os factores que atraíram a Universidade do Algarve ao concelho, destaque óbvio para "a presença do Geopark Naturtejo e as Aldeias Históricas de Idanha-a-Nova". Razão pela qual,

Zava Z 175, 1967

"o IPCB e a ADRACES recomendavam que o concelho estivesse presente na formação dessa rede nacional". A criação dessa rede ainda está em curso, assim como os múltiplos projectos, para cada uma das regiões integrantes. No que se refere ao concelho de Idanha-a-Nova, por enquanto ainda não estão definidas quais as áreas específicas de intervenção. "É uma decisão que compete ao triângulo de promotores: CM de Idanha-a-Nova, IPCB e ADRACES", explica António Covas. E acrescenta: "Já me desloquei duas vezes à região. A equipa já está praticamente constituída. E será ela a definir os projectos em concreto". Seja como for, o rumo será o do desenvolvimento sustentável. "A ideia será aplicar a "metodologia que usámos na aldeia de Querença [Loulé]. Isto é, criando estruturas de missão formadas por jovens licenciados que durante um certo período irão residir no concelho e aí aplicar uma estratégia de intervenção previamente definida". Segundo o professor António Covas, não estará para longe o arranque deste projecto, necessariamente multidisciplinar. "Estamos agora a iniciar o projecto, os promotores já chegaram a acordo e está neste momento em formação a equipa técnica tripartida que irá definir a estratégia de intervenção."

Universidade de Manchester

O problema da desertificação não é exclusivo da região da Beira Baixa, de Portugal, da Península Ibérica. É amplo e ameaça alastrar. Uma arquitecta portuguesa, do Manchester Institute for Research and Innovation in Art and Design (MIRIAD), da Universidade de Manchester, escolheu algumas regiões de Portugal, mais afectadas pela desertificação, para lançar um projecto inédito e ambicioso. Palavra à arquitecta **Cristina Rodrigues**: "O DfD - Design for Desertification tem como objectivo definir estratégias de combate à desertificação do solo e ao despovoamento. Combinados, estes fenómenos contribuem para a desaceleração económica das áreas afectadas. A desertificação é uma das problemáticas mais urgentes no calendário das Nações Unidas. O projecto dirige-se a toda a Europa do Sul. Portugal é o terceiro país mais desertificado da Europa. E foi este um dos argumentos-chave para localizar o primeiro *case study* no nosso país", explica. O projecto com o MIRIAD, centro de investigação multidisciplinar, começou em 2010. "A desertificação atinge as componentes ecológica, social, económica e cultural, entre outras." Sendo um problema português, não deixa de ser europeu: "Dois terços do território português estão em vias de desertificação". Nas economias, tem um

Sachs Motozax, anos 80

efeito bola de neve. "Começa por provocar desaceleração a nível local, reflectindo-se a nível nacional. Como todos os países do Mediterrâneo atravessam o mesmo problema, há desaceleração económica na Europa." No concelho de Idanha-a-Nova, o projecto não tem uma área específica. "O concelho está a ser estudado na sua totalidade. As duas barragem localizadas no rio Ponsul – a Barragem de Idanha e a de Penha Garcia –, estão a ser estudadas em detalhe para perceber os seus impactos no território idanhense." Mais do que nunca, impõe-se acção: "Se não actuarmos já, para combater a desertificação humana e do solo, daqui a 20 anos as aldeias e vilas do Interior estarão totalmente despovoadas. As opções politicas contribuíram para o esvaziamento do interior e para o genocídio da cultura portuguesa". E quanto à política regional? "Em Idanha existe forte vontade política para intervir, para requalificar o território. Dessa vontade surgiu a colaboração com a CM de Idanha-a-Nova e o Geopark Naturtejo." Sinais positivos. "Temos tido um feedback extraordinário da população e dos intervenientes em acções sociais e culturais." Idanha-a-Nova, acrescenta, "não é o caso mais grave em Portugal, mas está entre os mais graves. Mas também com mais potencial de mudança".

Universidade de Berkeley

Idanha-a-Nova e Califórnia pode parecer uma união improvável. Ou talvez não. **Candace Slater**, professora de Português e Espanhol na Universidade de Berkeley (EUA), explica como começou a relação entre o território e a universidade. "Conheci pela primeira vez Idanha-a-Nova em Setembro de 2009. Na ocasião, Idanha-a-Nova era a anfitriã do encontro da Rede Europeia de Geoparques." E a região deixou na professora a sua marca. "Na Primavera seguinte, voltei. Fiquei uma semana para conhecer melhor a região. Durante esses dias, visitei vários locais e pude ver as enormes riquezas geológicas e culturais deste território." Ao que conta Candace Slater, o seu interesse por Idanha-a-Nova veio através do Geopark Naturtejo, sendo que o seu interesse pela rede de geoparques começou no Nordeste brasileiro. "Estive a trabalhar no Geoparque da Chapada de Araripe, sobre o qual publiquei um artigo na *Latin American Research Review*. Sou professora de Espanhol e Português e interesso-me muito pela oralidade, pelas histórias tradicionais acerca da natureza, e das surpreendentes sobreposições e ligações entre estes relatos e os registos científicos sobre o seu meio ambiente." Talvez tenha sido isto que atraiu a catedrática norte-americana a Idanha-a-Nova. Só na segunda visita ao

Sachs Hércules, 1974

concelho colheu as suas primeiras impressões: "Percebi que a terra e as pessoas representavam um tesouro vivo. Mas de início não percebi o que era e onde estava exactamente o Geoparque". Conforme os dias passaram foi percebendo isto melhor. "E fiquei cada vez mais impressionada com a gestão e todo o trabalho desenvolvido no Geopark Naturtejo. Falei com os meus colegas do Programa Interdisciplinar de Estudos Portugueses. O director desse programa, Matt Kondolf, ficou entusiasmado." Pouco tempo depois, Slater e Kondolf vieram a Idanha-a-Nova com estudantes da Universidade de Berkeley que, com estudantes da região, realizaram um workshop conjunto. O resto aconteceu com naturalidade, formalizando-se um projecto de intercâmbio de estudantes. "Oferece aos estudantes a possibilidade de aprofundar conhecimentos." Assim nasceu a ideia de criar um campus da Universidade de Berkeley em Idanha-a--Nova, projecto que ainda não está decidido. "Não sei ainda quando será possível concretizar este projecto. É raro a Universidade de Berkeley estabelecer campus. Normalmente, estes programas de intercâmbio só acontecem uma vez. Mas parece-me que neste caso há grandes vantagens em alongar estes programas."

Jorge Gaspar

Vamos construir o futuro a partir das ruínas.

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

Falar com o professor Jorge Gaspar, geógrafo, recém-vencedor do Prémio da Universidade de Lisboa pela sua carreira, presidente do Centro de Estudos e Desenvolvimento Regional e Urbano, é uma viagem com muitos meridianos. Com paragens na Beira Interior, onde este especialista em ordenamento do território e urbanismo tem trabalho feito.

Como analisa o modelo de desenvolvimento da Beira Baixa? Depois de mais de 30 anos de trabalhos na Beira Interior posso dizer-lhe que têm sido feitas várias tentativas, com mais ou menos sucesso. O que tem dificultado o desenvolvimento é a falta de gente.

É ponto de partida ou de chegada? Ambos. Há que analisar em primeiro lugar porque há falta de gente. Foi sempre assim? Não foi. Mesmo no início desses 30 anos, em 1980, apesar da sangria da emigração para França, ainda havia uma reserva grande, porque se mantinham taxas de natalidade razoáveis e tinham regressado alguns emigrantes e seus filhos. E, na segunda metade dos anos 70, Portugal, a Beira Baixa também, recebeu um contributo muito importante, os retornados, que trouxeram dinamismo, não só pelos suas culturas, mas também pelos hábitos de produção e consumo, saberes e capacidade de iniciativa. Podia ter sido um ponto de nova viragem na história deste território.

Foi? As respostas que se deram então, pensando nesse potencial, foram no sentido de revitalizar, renovar e actualizar alguma da indústria que ainda estava instalada. Fizeram-se infraestruturas, estradas, redes de transporte, e outro tipo de infraestruturas, como as de ensino. Tudo isso foi importante. Mas não foi aproveitado.

Porquê? As razões ultrapassam o âmbito local. Não foi por carência de políticas locais ou regionais, mas consequência do que se passou num espectro muito mais vasto. Por um lado, a integração na União Europeia. Sempre que se dá um alargamento de escala num determinado contexto político, económico, social e cultural, os mais poderosos tendem a sair vencedores. Toda a história da integração, sobretudo a partir de 1986, nos mostra isso, apesar de todas as ajudas importantes. Dá-se a centrifugação das periferias. Se é verdade para Portugal, é mais verdade para regiões como a Beira Baixa.

E por outro? Por outro, alargamos a escala e dá-se o necessário processo de globalização. Como sabemos, a formação da UE foi para criar dimensão para competir à escala global. Com os Estados Unidos e com as potências orientais emergentes, China, Coreia do Sul, Taiwan, Singapura, Malásia e Japão.

A regra e o esquadro falharam… O modelo era o da translacção do eixo do mundo, a passagem do Atlântico para o eixo do Pacífico, um novo "mare nostrum" no Pacífico Norte, o grande eixo Los Angeles/ Tóquio. Enganaram-se! Foi mesmo global.

E o que devia ter feito a Beira Interior para entrar nos eixos? É sempre necessário pensar em aumentar a escala. Nós vimos que era necessário fazer no início dos anos 80, quando se falou no famoso eixo urbano, para dar uma escala urbana razoável de Castelo Branco, Fundão, Covilhã, Guarda, que devia ter sido fundado, como nós defendemos, num eixo ferroviário e depois num rodoviário. Antes da ligação por auto-estrada, por exemplo de Castelo Branco a Lisboa, era importante tê-la feito de Castelo Branco à Guarda, para dar força a este núcleo e aumentar a interacção no seu interior. Isto não aconteceu.

Há soluções? Há âncoras em que se deve investir, e trabalhar a partir daí, que são os recursos humanos. Temos de ir buscar gente. Aliciá-la. Tem de haver política de imigração. Nos últimos 20 anos, Portugal viu muitas vezes passar o ouro à sua frente. E deixou-o passar.

Como definiria o presente? Estamos num momento quase tão crítico como aquele que viveu o nosso bom rei D. Diniz, em que foi necessário criar terras como Castelo Branco, como Salvaterra do Extremo, que é uma aldeia da Idade Média planeada para trazer gente nova, dando-lhe vantagens, libertando-as de taxas e impostos. Por isso se chama Salvaterra.

O que é que temos no terreno? Temos as infraestruturas, que têm dado provas contraditórias. Mas vamos agarrar nas positivas. Refiro-me, sobretudo, ao ensino superior e universitário que se instalou na Beira Baixa. Embora com algum voluntarismo excessivo de desconcentrar.

Isso não é contraditório? Não. Muitas vezes, os pólos de ensino são vistos na perspectiva do consumo, quando devem ser uma forma de enraizar as pessoas à terra. Recebendo tantos alunos estrangeiros, também se devem articular com a política de imigração. As universidades não podem ser encaradas como concentrações de consumo. É preciso fazer muito mais em relação ao potencial nas regiões, em termos humanos, mas também no potencial produtivo com base nos recursos locais: florestais, pecuários, agrícolas e industriais, onde em alguns domínios a Beira Interior tem tradições seculares.

O turismo é aposta certa? A cultura e o turismo são fundamentais, mas vêm depois do desenvolvimento do básico. Não vamos organizar um território para a actividade do turismo. É absurdo. O turista vem se houver uma região que é dinâmica do ponto de vista económico e cultural.

Oralidades

O projecto Oralidades, nesta fase bastante desenvolvido, está enquadrado no Programa Europeu Cultura 2007/2013. Este projecto nasceu através de uma parceria internacional, nomeadamente entre países da Europa do Sul, para a qual se estabeleceu um extenso programa de intercâmbio e co-operação cultural que tem na sua base os traços que unem estes países nas suas diferentes comunidades.

texto **Paulo Longo** *ilustração* **Catarina Sobral**

O **Oralidades** foi criado ao abrigo de uma parceria entre os municípios de Évora, Idanha-a-Nova e Mértola, representando **Portugal**, sendo **Évora** a cidade líder do projecto. **Espanha** é representada pelo município de **Ourense**, **Itália** por **Ravenna**; somam-se **Birgu**, em **Malta**, e ainda **Sliven**, na **Bulgária**. A sua pedra de toque é a **tradição musical da Europa do Sul**, seja ela no domínio mais tradicional, seja na sua vertente mais erudita. E, como não podia deixar de ser, a tradição oral destes países, com expressão nos contos e cancioneiro popular, o romanceiro e os >

Évora
Idanha-a-Nova
Mértola

Évora, Património da Humanidade, o legado islâmico de Mértola e a herança histórica e etnológica de Idanha-a-Nova reuniram-se, uma vez mais, após o Projecto 3 Culturas, dando corpo a uma iniciativa ambiciosa no plano da programação e intercâmbio culturais, com repercussão e visibilidade internacionais.

> relatos de quotidiano e de histórias da vida de cada lugar. Entre os vastos objectivos deste projecto, os principais visam estreitar o conhecimento das tradições orais de cada um dos municípios através da sua sistematização, preservando-as e, em simultâneo, permitindo uma ampla divulgação dos saberes e das práticas culturais, das suas tradições e da sua identidade. O objectivo transversal é a valorização deste património imaterial, em tantos casos secular, comum à Europa do Sul, através dos municípios nele representados. As áreas de intervenção do Oralidades têm cinco eixos

Sliven

É o centro de um território rico em história e de tradições bem vivas, expressas numa produção cultural intensa e abrangente, que alia a rica herança do seu passado às tendências culturais contemporâneas.

específicos. 1. Os **Festivais e Circuitos de Música Tradicional**, que pela sua natureza congregadora, são pontos privilegiados de partilha, fusão e criação de novas linguagens musicais e de novas sonoridades. 2. Os **Festivais e Circuitos de Música Antiga, Renascença e Barroco**, que anualmente se desdobram em dois festivais distintos: o Festival das Três Culturas (Música Antiga, Renascença e Barroco) e o Festival Europeu Músicas do Sul (música tradicional). Ambos têm a participação de todos os municípios envolvidos, gerando maior impacto de divulgação >

Ravenna

Cidade de origens antigas e passado glorioso, guarda a mais rica herança de mosaicos da humanidade, datada dos sécsulos V e VI. Por esta razão, os seus edifícios paleocristãos e bizantinos foram reconhecidos como Património da Humanidade pela UNESCO. É uma montra de arte, história e cultura.

> do projecto. 3. O **Centro de Recursos e Tradição Oral**, com sede na cidade de Évora e com plataforma digital, que é onde é centralizada, sistematizada e devidamente tratada a informação. 4. O **Encontro Cidade da Tradição Oral**, em que, uma vez por ano, cada cidade integrante do Oralidades é anfitriã, apresentando eventos diversos, desde seminários sobre tradição oral a encontros com contadores de histórias e espectáculos. Há ainda duas conferências, de grande magnitude e projecção. A primeira Conferência Internacional da Tradição Oral realizou-se no ano passado na cida-

Ourense

Nasceu romana, como cidade de ouro e de água, à beira do rio Minho. A meio caminho entre a costa galega e o interior espanhol, por aqui passa um dos mais importantes caminhos de Santiago. Preservando o seu tradicional ciclo festivo anual, intimamente ligado ao calendário agrícola sazonal, é uma cidade onde passado, presente e futuro coexistem em harmonia.

de de Ourense, em Espanha. A segunda, decorrerá este ano na cidade de Évora. Deste projecto multifacetado, resultou também a criação de produtos comuns, entre os quais a plataforma digital do Centro de Recurso e Tradição Oral, em Évora; os Circuitos e Redes Transnacionais de Cooperação e Intercâmbio Cultural; a edição de CDs com música dos participantes no projecto; a edição de uma Antologia de Contos Populares dos municípios inseridos no Oralidades; a criação de uma Maleta Pedagógica da Tradição Oral e o chamado Cartão de Turismo Cultural do Projecto Oralidades.

Birgu

Imersa na teia de conflitos que marcaram o Mediterrâneo, evoca a importância estratégica de Malta na história geopolítica europeia, desde a antiguidade ao século XX. O seu impressionante património histórico é um dos mais belos cenários das manifestações culturais na sua ilha.

Os livros do Padre João Pires de Campos

texto **Maria d'Aires Carmo**
fotografia **Valter Vinagre**

MARRACCI, Ippolito – ***Heroides Marianae, seu de illustrium Foeaminarum principum in Mariam Deiparam Virginem pietate: Liber unus. ex probatis gravibusquè Auctoribus collectus A P. Hippolyto Marraccio, Lucensi è Congregatione Cleric. Regular. Matris Dei.*** Romae: Typis Ignatii de Lazaris, 1659. 30 p. + 426 p. + 38 p. + xilogravura; 8o menor (17 cm). Portada com xilogravura da representação biblíca; do desenhador Rafaelle Vanni gravada pelo escultor Jean Baron. COTA: EDPJPC/CLA/2949

MARIOLOGIA A explosão de literatura mariana, decorrida no século XVII e de que Ippolito Marracci é o exemplo mais marcante, é sintomática da crescente procura por parte do movimento cultural Barroco de uma relação mística, outrora existente, entre o "céu" e "terra". A imagem de Maria, adornada com toda a graça e apanágio, torna-se objecto de glorificação incomensurável, onde a devoção pública e privada se encontram. Da extensa coleção de Mariologia existente, a obra Heroides Marianae, publicada em 1659, em Roma, permanece um marco da renovação do Culto Mariano. Testemunha e protagonista do movimento, o próprio autor publicou 115 trabalhos em torno do assunto. Este exemplar é coevo à sua existência e teve claras repercussões na renovação do culto à Virgem em Portugal, já anteriormente evangelizado pelas diversas ordens mendicantes.

RIPA, Cesare – ***Iconologia overo Descrittione d'Imagini delle Virtú, Vitii, Affetti, Passioni humane, Corpi celesti, Mondo e sue parti. Opera di Cesare Ripa Perugino Cavalliere de' Santi Mauritio, & Lazaro.: Fatica necessaria ad Oratori, Predicatori, Poeti, Formatori d'Emblemi, & d'Imprese, Scultori, Pittori, Dissegnatori, Rappresentatori, Architetti, & Divisatori d'Apparati;: Per figurare con i suoi proprii simboli tutto quello, che può cadere in pensiero humano. Di novo in quest'ultima Editione corretta diligentemente, & accresciuta di sessanta e più figure poste a luoghi loro: Aggiontevi copiosissime Tavole per sollevamento del Lettore.: Dedicata all' Illustrissimo Signore il Signor Roberto Obici.*** In Padova: per Pietro Paolo Tozzi. Nella Stamparia del Pasquati, 1611. 32 p. + 552 p. + xilogravuras; 8o maior (22 cm). p.90-92. Xilogravuras de Pietro Tozzi, COTA: EDPJPC/CLA/3008

ICONOLOGIA CLÁSSICA E ICONOGRAFIA CATÓLICA As obras seleccionadas correspondem a dois momentos da cultura estética europeia bem marcantes e sintomáticos do processo de consolidação do movimento Barroco. A obra *Iconologia…*, de Cesare Ripa (1611), representa a institucionalização e o maneirismo dos cânones humanistas, na medida em que a sua colecção de alegorias tem como objectivo servir de modelo a poetas, pintores e escultores, na representação das virtudes, dos vícios, dos sentimentos e das paixões humanas (como é exemplo a xilogravura da entrada sobre a *Concordia Maritale*, na página 90). Esta enciclopédia de parábolas,

CARTARI, Vincenzo – ***Vincentii Chartarii Rhegiensis: Imagines Deorum qui ab antiquis celebantur unâ earum declaratione & historia in: qua simulacra, ritus, caeremoniae magnaque ex parte veterum religio explicantur, opus non solum Antiquitatis Amatoribus, sed & Liberalium artium cultoribus, imo & concionatoribus valde util &proficuum Hinc inde à D. D. Paulo Hanchenberg, quondam serenissimi electoris palatini a confilis intimis illustratum, & LXXXVIII figuris AEnais adornatum.*** Frankfurt: Sumptibus Ludovici Bourgcat bibliopolae; Typis Johannis Matthiae Stannii, 1687. 4 p. + 228 p. + 16 p. + 88 f. xilogravuras; 4o (23 cm). Xilogravura n.º 21, de Paul Hachenberg. COTA: EDPJPC/CLA/3010

reconhecíveis pelos atributos e pela simbologia da antiguidade clássica, foi fundamental à consubstanciação estética na pintura, na escultura e na literatura de todo o século XVII. O trabalho de Cartari (1686) já alia a iconologia clássica à moral religiosa, através da alegoria, prenúncio do movimento Barroco, na medida em que as representações da mitologia clássica e os seus atributos são adoptados aos rituais e às representações religiosas, da qual a Elegia Mariana é um bom exemplo. Processo bem expresso na xilogravura de *Fidei Simulacrum*: entre a Honra e a Virtude está o Amor (imago 21).

OVÍDIO, Publius Ovidius Naso – ***Publii Ovidii Nasonis Operum: scripta amatoria complexus Nicolaus Heinsius D. F. infinitis locis castigavit ad fidem scriptorium exemplarium.*** Amstedolami: Typis Danielis Elzeviril, Sumptibus Societatis, 1664. 274 p. (I Tomo) + 2 p. + 292 p.(II Tomo) + 297 p. + 8 p. (III Tomo) + xilogravura; 12o (11 cm). Frontispício em xilogravura. COTA: EDPJPC/CLA/2953

POESIA E LITERATURA À tradução e reinterpretação da literatura e poesia clássicas, professas durante os inícios da produção livreira e obviadas pela cultura renascentista e humanista (onde a alegoria contribuiria, sob um fundo cultural clássico), associa-se, progressivamente, o gosto pelos autores contemporâneos, que retratam e satirizam o quotidiano, nas suas línguas e nos seus costumes. No espaço de um ano, serão publicadas duas obras que espelham o contexto anterior: em 1664 são publicadas a obras de Ovídio, anotadas por Nicolaus

CORBINELLI, Jean – ***Sentimens D'Amour, tirez des meilleurs poetes modernes. [Texto impresso] Par le Sieur Corbinelli; Premiere partie.*** A Paris: Chez Claude Barbin, au Palais, sur le premier Perron de la Saincte Chapelle, 1665. 22 p. + 345 p. + xilogravura; 8o menor (16 cm). Xilogravura ante-portada, atribuída a Stephan.
COTA: EDPJPC/CLA/2624

Heinsius, numa impressão de pequeno formato de Daniel Elzevier, em Antuérpia. No ano seguinte, em Paris, sai do prelo a antologia poética contemporânea, da autoria de Jean Corbinelli, *Sentiments d'Amour, tirez de meilleurs poetes modernes*. O pequeno formato prevalece nesta tipologia, porquanto se associa ao hábito do privado, tanto na funcionalidade (livro de viagem) como na privacidade (aludindo, de modo exclusivista, ao consumo de poesia por parte da "grupo" feminino).

Biblia Sacra vulgatae editionis Sixti Quinti Ponyt. Max. iussu recognita atq[ue] edita. Coloniae Agrippinae: sumptibus Bernardi Gualteri et sociorum (seus companheiros), 1630. – 4 p. + 858 p. + 46 p. + xilogravuras; 8o (15 cm). Xilogravura ante-portada. COTA: EDPJPC/CLA/13558

ESCRITURAS Os exemplares das Escrituras encontram-se no espectro cronológico da produção do século XVII. Sendo ambas edições da Bíblia Vulgata, da edição de 1592 de Clemente VIII, o exemplar mais antigo, datado de 1630, representa o livro de pequeno formato, típico da leitura pessoal e privada. Na edição de Colónia, o frontispício apresenta um registo historiado da vida de Cristo que, embora diminuto, não subverte a

Biblia Sacra Vulgatae : editionis, Sixti V. Pontificis Maximi jussu recognita et Clementis VIII, auctoritate edita;Distincta Versiculis, cum indice materiarum nec non Epistolorum & Evangeliorum. Lugduni: sumptibus Fratrum Huguetan in vico Mercatorio: (Ex Typographiis Petri Guillimin:, Ant. Beaujollin & Ant. Laurent), 1684. 10 p. + 482 p. + 455 p. + xilogravuras; folio maior (38 cm). Xilogravura ante-portada.

COTA: EDPJPC/CLA/3736

qualidade da gravura. Na edição de 1684, a cuidada impressão leonesa de Antoine Beaulin, impressa na oficina de Pierre Guilmin, com uma rica portada com desenho de Audrian German e xilogravada por Mathieu Ogier, testemunha os atributos da impressão do grande formato para obras de importância religiosa e de prestígio do encomendador.

Uma colecção privada é essencialmente definida pela

natureza do valor dado pelo coleccionador aos objectos, às ideias ou às experiências que a integram. Se este valor for representativo, a colecção surgirá *per se*. A ideia de colecção privada representa, afinal, o mundo hermético do seu criador e a expressão codificada dos seus interesses. A singularidade da colecção do Padre João Pires de Campos (Penha Garcia, 1922-2009) prende-se quer com a sua dimensão e diversidade, quer com a qualidade estilística de determinados fundos, onde se destaca o acervo documental, com a sua marcante colecção de livro antigo e obras raras. A sua incorporação no acervo patrimonial do Município de Idanha-a-Nova resulta de um protocolo de doação condicionada, sob compromisso de responsabilidade técnica e científica da respectiva investigação, conservação, tratamento e divulgação. O tratamento integral do espólio começou no final de 2008 e a prioridade dada ao tratamento das espécies de livro antigo e obras raras prende-se com o seu valor, consistência e urgência da acção de conservação preventiva. Os procedimentos em curso, desenvolvidos por técnicos com formação académica e experiência profissional adequadas aos conteúdos existentes e às exigências das aplicações tecnológicas, implicaram uma descrição adequada ao registo automatizado, com o objectivo futuro da gestão bibliográfica e da difusão dos seus conteúdos. A inventariação, pesquisa, catalogação e indexação teve em consideração a importância dos sujeitos (autores, impressores, editores, ilustradores, compiladores e personagens a quem a obra é dedicada, antigos possuidores), a particularidade dos assuntos (temas de devoção, História, Iconologia Religiosa, Iconografia, dicionários corográficos, colecções geográficas e toponímias, etc.), o valor intrínseco da obra (primeiras edições, qualidade das portadas, apresentação de ilustração em estampa, desenho ou xilogravura), a qualidade de impressão e o estado de conservação do livro (paginação e encadernação).

Assim, a colecção de livro antigo e obras raras do Padre João Pires de Campos permanece o mais consistente dos grupos que integram o espólio: cerca de 3000 exemplares, entre os inícios do século XVI e os meados do século XX, que podem ser considerados como um conjunto representativo da evolução e transgressão geopolítica da edição impressa europeia, assim como do desenvolvimento social dos hábitos de leitura. A edificação desta coleção acompanha o percurso do sujeito enquanto professor, investigador, religioso e amante das artes. Na observação imediata do conjunto de livro antigo, em particular, datado de entre 1500 e 1820, as obras de cariz religioso e de devoção encontram-se em maioria, destacando-se as vidas de santos, os textos dos Doutores de Igreja, a liturgia, a doutrina e a mariologia. É, sem dúvida, a categoria mais diversificada, sendo transversal às balizas temporais do livro antigo. Seguem-se os compêndios de Geografia Histórica, Heráldica, temáticas que se tornam consistentes a partir do século XVII, preconizando o nascimento do estado/reino. A área da Toponímia e Etimologia acompanha os temas anteriores, como forma de consubstanciação dos mesmos. Os prontuários

e as enciclopédias assistem as áreas científicas emergentes do século XVII, tornando-se essenciais na estrutura iluminista, e são os últimos exemplos de livro antigo existentes no início do século XIX, em paralelo com os relatos de viagens. Os estudos de Iconografia Clássica, emergentes durante o século XVI, adaptam-se aos tratados de Iconologia Cristã, fundamento da produção artística e cultural dos séculos seguintes. A literatura sofre um crescimento exponencial, apoiada na generalização dos pequenos formatos e na transformação dos hábitos de leitura privados. A literatura de raiz religiosa é revezada pela edição de Literatura Clássica Erudita. O século XVIII introduz a poesia e prosa coevas, assim como a literatura de viagem, num tempo em que a diversificação das línguas de edição é fenómeno comum. Mas a análise transversal e comparativa dos exemplares representativos dos temas inscritos permite identificar a evolução e diversidade tipológica, técnica, estética e funcional, consideradas sintomáticas e figurativas da produção do livro antigo.

O resultado da aferição apenas atesta o potencial patrimonial da colecção, não podendo ser assumido como um reflexo deliberado das matérias, nem como uma projecção da história da imprensa europeia. Da observação da exígua, mas significativa, amostra do acervo – sete títulos que exprimem apenas quatro das áreas supracitadas (o texto religioso, os estudos de Iconologia e Iconografia, a devoção mariana e a literatura) –, é possível inferir a representatividade da colecção que transpõe as fronteiras peninsulares, contendo exemplares únicos e significativos da produção europeia. Reflexão que não pode, contudo, ser extrapolada ao conjunto integral da colecção, já que o seu processo de tratamento e investigação está em curso, remanescendo toda a produção monográfica do século XIX e meados do século XX.

As acções de divulgação ocorridas desde Agosto de 2009 confirmam o genuíno interesse do município em expor à comunidade o decorrer dos trabalhos, permitindo ao público uma progressiva descoberta e um renovado interesse pelo conteúdo do espólio do Padre João Pires de Campos.

Exposições com espólio da colecção Padre João Pires de Campos

"João Pires de Campos (1922-2009): colecções de uma vida" Posto de Turismo de Penha Garcia, Idanha-a-Nova, Portugal (12/8/2009-31/3/2010). Espólio artístico – pintura, escultura, faiança.

"Os Santos do Padre João Pires de Campos: obras revisitadas, culto e devoção" Fórum Cultural de Idanha-a-Nova, Idanha-a-Nova, Portugal (12/9/2009-12/10/2009). Espólio artístico – escultura de vulto.

"Colecionar. Preservar. Divulgar: Património do Município de Idanha-a-Nova" Consulado de Portugal, Manchester, Reino Unido (5/6/2012-5/7/2012). Espólio artístico – escultura, peças devocionais. Espólio documental – livro antigo, manuscritos de arquivo.

Dâmaso I

texto **Luís Pedro Cabral** *ilustração* **Alex Gozblau**

Espanha e Portugal disputam a sua nacionalidade. Mas está ainda por provar o local onde nasceu Dâmaso I, 37º Papa. Os espanhóis dizem que nasceu na Ibéria. Os portugueses, na Lusitânia. Guimarães ou Idanha-a-Velha? As dúvidas subsistem.

Sobre Dâmaso I – pontificado entre os anos 366 e 384

(século IV) –, O Liber Pontificalis, livro dos Sumo Pontífices, diz assim, no latim original: "Damasus, natione hispanus, ex patre Antonio..." Esta simples frase, que parece perfeitamente factual, tem na verdade suscitado grandes dúvidas no pedaço que este homem ocupa na História.

As raízes de António, seu pai, são de consenso em território de Espanha. Quanto ao local de nascimento deste Papa, que o concílio de Constantinopla abençoou com o epíteto de Diamante Invencível da Fé, permanecem as interrogações e as mais distintas teorias. Até hoje, o berço de São Dâmaso é assunto definitivamente por esclarecer. Espanha reclama a sua nacionalidade. Várias localidades espanholas (Madrid, Arguelaguer, Terragona), a sua naturalidade. Guimarães diz ser o seu verdadeiro berço. E muitos apontam também que São Dâmaso terá nascido na Lusitânia, mas em Idanha-a-Velha, cuja fundação remonta ao século I a.C., tendo prosperado no Império Romano, sendo à data do nascimento de Dâmaso (11 de Dezembro de 305) merecedora do estatuto administrativo de Civitas Igaedinatorum. A sua época antecedeu as Invasões Bárbaras e coincidiu com a ascensão de Constantino, interrompendo as perseguições aos cristãos e legalizando o Cristianismo no âmago do Império Romano. São Dâmaso cedo terá ficado órfão de mãe, de nome Laurentina, ficando a cargo do pai, juntamente com a sua irmã, Irene. Dâmaso foi ainda em criança para Roma, acompanhando o pai, que seria secretário de São Lourenço, um dos sete diáconos de Roma, martirizado no ano 258 pela perseguição do Imperador Valeriano. Sabe-se que se tratava de um homem "erudito, de grande cultura e grande santidade". Sabe-se também que era emérito escritor. Enquanto Papa, foi Dâmaso I quem encomendou a revisão da versão latina da Bíblia (Vulgata Latina) a Jerónimo de Strídon. O seu percurso até ser eleito Sumo Pontífice, a 1 de Outubro de 366, está igualmente na bruma da História. Chegou a Papa com extensa maioria, mas não sem ter de enfrentar dois anos de luta sem trégua com a outra facção postulante, liderada por Ursino, seguidor do Papa Libério, a quem São Dâmaso havia de suceder. Após as sangrentas batalhas, Dâmaso seria acusado de "assassinato" pelos seus antagonistas, perante um Tribunal Imperial que determinou a sua absolvição, o consequente desterro de Ursino e a sua condição de 4º AntiPapa. São Dâmaso ficou na História como um dos grandes Sumo Pontífices do século IV. Foi sepultado numa igreja na Via Ardeatina (antiga via romana para a cidade de Ardea, a cerca de 40 quilómetros de Roma). Mais tarde seria trasladado para a Igreja de São Lourenço em Dâmaso, também conhecida por São Lourenço Fora dos Muros, por se encontrar no exterior das muralhas de Roma antiga.

www.foradolugar.pt

IDANHA-A-NOVA
1 A 15 DEZEMBRO 2012

FORA DO LUGAR

FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICAS ANTIGAS

GOVERNO DE PORTUGAL

Centro Cultural Raiano

naturtejo

Delta

adu feiras

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

Diz-se que o adufe foi introduzido na Península Ibérica pelos árabes, entre os séculos VIII e XII. Tem analogias com o "bendir" árabe e com o "bodrum", seu irmão gémeo celta. É um bimenbrafone, de forma quadrangular, coberto de ambos os lados por pele de carneiro ou de cabra. Reza a mais estrita tradição que a sua estrutura de madeira seja de "pau de laranjeira" e que no interior deste instrumento popular sejam colocados elementos estriduladores. Não é despiciendo que a flor de laranjeira seja símbolo de matrimónio, nem que as membranas de pele do Adufe sejam de junção de macho e de fêmea. É amparado pelos polegares e pelo indicador da mão direita, deixando a percussão aos outros dedos. Em nenhuma outra geografia o adufe se encontra tão vivo e tão presente como na Beira Baixa e no concelho de Idanha-a-Nova, atravessando gerações, fortalecendo a sua identidade, reinventando-se. Por trás de um adufe, está sempre uma mulher. Nela, residem as mais fundas tradições. Cada adufe tem a sua sonoridade própria. Que não vem dos dedos, mas da alma.

Grupo de Cantares da Aldeia de Santa Margarida

Adufeiras de Idanha-a-Nova

Maria da Conceição Fonseca

Ana Isabel Fonseca

Rancho Folclórico do Ladoeiro

Grupo das Adufeiras da Casa do Concelho de Idanha-a-Nova em Lisboa

Grupo de Cantares Tradicionais de Medelim

Adufeiras de Monsanto

Maria Amélia Mendonça da Fonseca

Laura Eugénia Mendes Pedro

Rancho Folclórico de Penha Garcia

Modas e Adufes de Proença-a-Velha

Grupo de Cantares Tradicionais de São Miguel d'Acha

Grupo de Cantares de Segura

Maria da Piedade Marques

Maria Helena Quaresma

Adufeiras das Soalheiras

Saca Sons – Grupo de Cantares Tradicionais da Zebreira

Maria Luísa Roseiro

Maria Ofélia Roseiro

Lucanus cervus
Scarabeus pius

Koleos + *Pteron*

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

Heliotaurus ruficollis
Sitophilus spp

Oryctes nasicornis
Trichodes octopunctatus

Vaca loira

Lucanus cervus

É o maior coleóptero do país, associado a bosques de caducifólias. As larvas alimentam-se de madeira em decomposição e os adultos de seiva em feridas nas árvores e frutos. O macho tem mandíbulas muito maiores do que a fêmea, que servem como arma em terríveis lutas com outros machos. A perda do habitat é ameaça. Ajuda a manter árvores e troncos em decomposição.

Joaninha

Coccinella septempunctata

Há cerca de 4500 espécies na família, distribuídas por 350 géneros, distinguíveis pelos padrões de cores e pintas da carapaça. São predadores vorazes de moscas da fruta, pulgões, piolhos da folha e outros insectos nocivos para as culturas, dai serem o símbolo da agricultura biológica. Uma joaninha pode chegar a comer 1000 pulgões, durante toda a sua vida.

Gorgulho

Sitophilus spp

Insectos que perfuram sobretudo madeira, cereais e feijão armazenado, reduzindo-os a pó. Os A maioria dos gorgulhos alimentam-se exclusivamente de plantas. As larvas são bem sucedidas provavelmente por causa da "tromba", que é utilizada não só para a penetração e alimentação, mas também para fazer furos onde irá pôr ovos.

Escaravelho esterqueiro

Scarabeus pius

Vive em qualquer habitat, desde não sejam extremamente frios ou secos. Tem olfato muito sensível. Podem fazer rolar até 50 vezes o seu peso. Enterram as bolas de estrume, onde põem os ovos. Têm grande importância na fertilidade dos solos, pois ao enterrar o estrume, melhoram a sua fertilidade e textura. No antigo Egipto eram símbolo de transformação, renovação e ressurreição.

Escaravelho rinoceronte

Oryctes nasicornis

Facilmente identificado, pelo "corno" de rinoceronte dos machos. É considerado um dos animais mais fortes do planeta pois consegue levantar 850 vezes o seu peso, o equivalente a um humano levantar 50 toneladas! É um insecto bastante resistente e pode viver em qualquer tipo de composto, uma vez que se alimenta sobretudo de matéria orgânica.

Escaravelho polinizador

Heliotaurus ruficollis

Existe estritamente nas flores e alimenta-se de pólen, de modo que actua como um grande polinizador. As suas larvas são encontradas em madeira morta, onde se alimentam de fungos e matéria orgânica em decomposição. Na região de Idanha e durante a Primavera, encontram-se facilmente nas flores de estevas.

Escaravelho de oito pontos

Trichodes octopunctatus

Normalmente esta coloração indica que é perigoso, neste caso é uma espécie inofensiva. Os pequenos pêlos que cobrem todo o corpo tornam-no um polinizador muito útil. Alimentam-se de néctar e pólen de flores, mas também podem capturar outros pequenos insetos. Existem nas zonas do Mediterrâneo onde quer que haja abundância de flores silvestres.

Escaravelho aquático

Dytiscus marginalis

Vive em pântanos e lagos, onde pode voar, rastejar e nadar. O adulto respira de forma pouco usual. Sobe à superfície, recolhe bolhas de ar debaixo das asas e usa esse ar para respirar debaixo de água. Atacam girinos, insectos, lesmas d'água, minhocas e até rãs e pequenos peixes. Durante a noite, efectua voos para localizar novas massas de água. Nos climas mais frios pode entrar em hibernação.

texto **Tito Lopes** *fotografia* **Paulo Monteiro**

este

evas

As estevas na sua generalidade pertencem ao género dos *Cistus*, que engloba ervas e pequenos arbustos aromáticos e muito vistosos, característicos dos países mediterrânicos. São pioneiras na colonização de terrenos pela sua resistência e rusticidade. O nome *Cistus* tem a ver com os seus frutos serem cápsulas. Vem do grego "ciste", que significa caixa, cesto.

Estevão

Cistus populifolius

Vistosa para jardins, com folhas muito largas. Não gosta de solos húmidos pesados e prefere solos bem drenados e pobres. Ideal quando plantada sozinha, pois ocupa um espaço largo. Boa fixação de terrenos arenosos. Como medicinal pode ser usada para o suor dos pés.

Sanganho-mouro

Cistus salviifolius

Pequeno arbusto de folha perene, baixo e muito frondoso. Forma moitas densas com abundante floração. Existe em toda a região mediterrânica, arquipélagos da Madeira, Açores, Canárias e Cabo Verde. Possui propriedades adstringentes e cicatrizantes e a raiz é usada para limpar o sangue.

Esteva ou Xara

Cistus ladanifer

Muito comum na região, em solos danificados e pobres, formando grandes maciços. É um bom abrigo da fauna por crescer em altura, criando esconderijo e protecção. Produz grande quantidade de flores grandes e brancas. Das folhas extrai-se o ládano usado em perfumaria como fixador.

Roselha-grande

Cistus albidus

Arbusto muito ramificado e compacto de pequeno porte. As folhas são cinzento-esbranquiçadas, peludas, aveludadas e as flores são grandes e rosadas. Na região de Idanha crescem em pequenos grupos dispersos e mais frequentemenete ligados aos solos arenosos em montado de sobro e azinho.

Tuberária-
-mosqueada

Tuberaria guttata

Ocorre frequente em toda a Europa mediterrânica, Grã-Bretanha, Holanda, Alemanha e Bulgária. Prefere terrenos arenosos e descobertos, onde não haja grande competição pela luz solar. É uma das plantas mais frequentes nos nossos prados anuais de solos pobres.

Sargacinho-peganhoso

Halimium umbellatum

Arbusto que pode atingir 70 cm de altura, com ramos curtos, muito semelhantes aos *Cistus*. Dá-se bem em pinhais e em terrenos arenosos de toda a região mediterrânica. Regenera-se facilmente após o fogo.

Roselha

Cistus crispus

Associada a matos baixos e terrenos incultos e a zonas de montado com solos mais pobres. Resistente à secura. É uma boa planta para combater a erosão. Tal como outros arbustos silvestres do género *Cistus*, vem sendo também produzida em viveiro para uso em jardins mediterrânicos.

Sargaço

Cistus monspeliensis

Arbusto volumoso e baixo com grande quantidade de flores de pétalas brancas; folhas estreitas e muito aromáticas no Verão, com muita resina e sementes numa cápsula globosa com alguns pêlos no cimo. Medicinal para o estômago, intestinos e queda do cabelo.

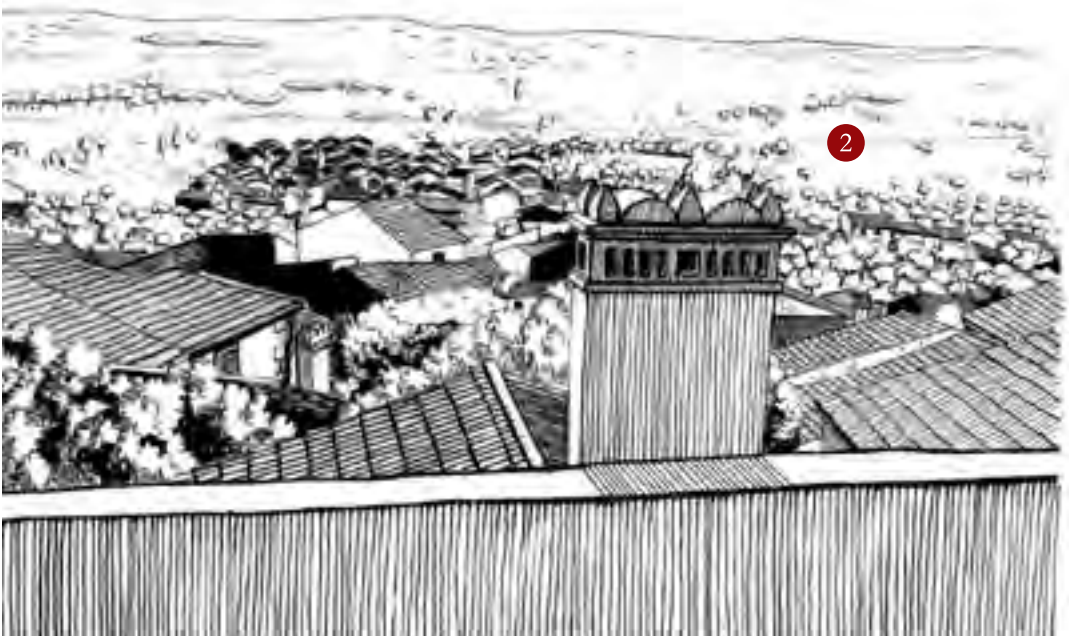
Uma tarde no Rosmaninhal

texto e ilustração **Paulo Longo**

Aldeia imensa, o **Rosmaninhal** ❶ é o reflexo mais cabal da extraordinária dimensão do próprio município e configura, ao mesmo tempo, um dos terrenos mais ricos e intrigantes de toda a região, onde a paisagem, brilhante nos brancos, amarelos e lilases do seu esplendor primaveril, é senhora.

Para conhecer esta parcela das terras de Idanha é preciso ir até lá, seja a partir da EN240 ou de outro acesso menos familiar, pois não fica em caminho, como outros sítios. Aqui reside, decerto, uma das razões da sua preservação e do território envolvente. Fluindo colina abaixo, o extenso casario branco, entrecortado pelo verde dos olivais e hortas, é a imagem de um próspero passado recente, dominado pela agricultura, a pecuária e a pequena indústria. Porém, das moagens, lagares, fábricas de chocolate, de refrigerantes, de sabão, de curtumes e cerâmica, poucos vestígios restam para lá da memória.

Com a **aldeia** ❷ dividida em duas áreas principais: a **Vila** e o **Arrabalde**, a malha urbana é, por si só, motivo de interesse. Ponto de origem primordial, a **Vila** é dominada pela Igreja Matriz, situada no extenso terraço onde outrora se ergueu o castelo. Nas ruas ao redor, é possível perceber a sua evolução: área mais antiga, guarda um registo de artérias estreitas e sinuosas, que, à medida que descemos a encosta e avançamos no tempo, dão lugar a ruas mais amplas e de traça regular, a **Devesa**. Mais adiante, junto



ao Calvário e à capela de São Pedro – que também dá nome ao bairro – o **Arrabalde** é um exemplo de planificação urbana reticular de meados do século XX. Imperdíveis, as edificações religiosas: a Igreja Matriz, construção compósita, cuja última intervenção data do século XVIII, guarda uma das mais interessantes pinturas da região, a tábua da Virgem com o Menino (século XVI); as capelas de São Roque, de São João, de São Pedro e de Santo António, a **Misericórdia** ❸ seiscentista e a do Espírito Santo, de contrafortes imponentes, evocação do gótico alentejano em paragens raianas.

Quanto à arquitectura civil, o melhor mesmo é perdermo-nos pelas ruas. Se a Casa da Câmara, armoriada, e o pelourinho (século XVI), um dos mais belos da região, são de paragem obrigatória, a verdade é que toda a aldeia merece visita atenta. Aqui, o xisto domina e as construções reflectem-no bem: casas modestas ou abastadas, palheiros, muros e outros equipamentos agrícolas assentam no domínio das artes da construção nesta pedra, aqui e ali entremeada com outros materiais – um lintel de porta em madeira ou uma janela guarnecida a tijolo são exemplos disso –, com a mestria dos pedreiros a revelar-se na adaptação dos paramentos ao terreno e a configurar perfis singulares nos altos pilares cilíndricos que suportam as vigas dos telhados ou no remate de coroamento dos muros, aliando a função à estética. Outras

marcas impressionantes são o branco dominante nas fachadas e a riqueza e profusão de ferros forjados que decoram sacadas e janelas, a par da dimensão dos muros e equipamentos agrícolas que, ainda hoje, se inscrevem no perímetro da aldeia evocando a importância da actividade agrícola de outros tempos.

Impensável deixar de lado algumas das vivências mais marcantes da aldeia. Ainda hoje, o Rosmaninhal guarda as memórias da transumância dos rebanhos serranos que, da Estrela, aqui vinham invernar, um registo hoje em recuperação graças à investigação desenvolvida em torno do seu conhecimento e salvaguarda. Do ciclo festivo anual, que ritmava o quotidiano das gentes, permanecem algumas festividades emblemáticas, com destaque para a Páscoa e o São João, festa maior da tradição popular, cujas configurações, entre o sagrado e o profano, a tornam única no território do município. Mas, como sucede noutros locais, é uma festa que hoje luta para sobreviver. A festa é marcada por dois momentos de especial intensidade: a corrida a cavalo pelas ruas da aldeia na noite da véspera do dia de São João, saltando as fogueiras de rosmaninho e alecrim acesas na ocasião e, no dia seguinte, o " tirar do galo", prémio de uma prova de perícia que exige ao cavaleiro a galope que retire, com um pau, o aro de rama de oliveira suspenso de uma corda que atravessa de um lado ao outro a Rua do Espírito Santo.

Da estrada que se dirige aos lugares da freguesia (Cegonhas, Soalheiras e Couto das Correias) é possível aceder ao Parque do Tejo Internacional por caminhos que recomendam o uso de pernas (GR29 – Rota dos Veados) ou veículos apropriados. A notável riqueza biológica compreende espécies endémicas e migratórias que encontram aqui condições excepcionais de refúgio e nidificação onde se incluem o abutre do Egipto, a águia de Bonelli, o grifo, a cegonha-negra, a lontra e a geneta.
Espalhados pela paisagem de matorrais, eucaliptal, montado e extensos olivais, encontram-se marcas de uma longa ocupação humana: dos mais antigos vestígios civilizacionais – como as mamoas neolíticas – à arquitectura popular, onde o **xisto** 4 é rei, dividindo parcelas, erguendo paredes e cobrindo telhados. Algures entre a permanência e a ruína, os exemplos que restam – de que os Alares Velhos são o retrato mais pungente – justificam um pequeno desvio rumo a um vislumbre distante por caminhos desconhecidos. Com uma ressalva: estamos num dos maiores territórios de caça do país, mais-valia de importância significativa numa região famosa pela sua riqueza cinegética e pelos bons exemplos de coexistência entre preservação e usufruto das riquezas naturais de um lugar. Por isso, se decidir partir numa aventura mais ousada por estes lados, leve em consideração as cautelas devidas às épocas de caça e de reprodução da fauna da região.

Memórias

texto
Luís Pedro Cabral
fotografias
arquivo da família Crisóstomo de Andrade

A obra inestimável do capitão Mário Marques de Andrade sobre a aldeia de Segura, concelho de Idanha-a-Nova, conhece novo capítulo. Boa parte das fotografias de apoio ao livro *Subsídios Para a Monografia de Segura – Aldeia Raiana das Mais Pitorescas*, que se julgavam perdidas no tempo, foi encontrada pela família Marques de Andrade.

Os álbuns originais, entre os quais algumas das fotos que o capitão Mário Marques de Andrade utilizou no seu livro – cuja primeira edição remonta a 1949, com uma segunda edição em 1988 –, e uma quantidade apreciável de negativos constituem um acervo fotográfico importantíssimo para a história da aldeia e do concelho de Idanha-a-Nova. A Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, em harmonia com o Centro Cultural Raiano (CCR), já recuperou anteriormente outros acervos fotográficos – o mesmo acontecerá agora com este. Numa primeira fase, todo o material fotográfico encontrado e cedido pela família será devidamente recuperado, tratado e catalogado, para que numa fase próxima possa vir a ser exposto com a qualidade e a amplitude que lhe é devida. Este acervo é uma viagem no tempo à aldeia de Segura, às suas gentes, aos seus costumes e tradições, à sua religiosidade, à sua matriz cultural mais profunda, aqui bem revelados.

Capitão Mário Marques de Andrade

Entrada Sul da antiga muralha

Moinho do rio Erges

Mineração

Trecho do rio Erges – O açude das Freiras

Pelourinho

Casa de habitação

Igreja da Misericórdia

Carros de festa enfeitados

A lavoura

Uma tourada no adro

Magusto

A matança

Fonte das Freiras

Porta manuelina da “Casa do Passal”

passeio pedestre
Rota dos Balcões Medelim

Trata-se de um percurso pedestre de pequena rota pelos caminhos da aldeia de Medelim. Na aldeia, existem mais de duas centenas de balcões, que são os pequenos patamares que antecedem a entrada principal das casas tradicionais desta aldeia do concelho de Idanha-a-Nova, cuja origem remonta à pré-História. O seu nome, porém, deriva de um comandante do exército romano que no século II ali estabeleceu acantonamento. Em honra do comandante Quintum Cecillium Metellum Pium, esta colónia militar veio a ter o nome de Metellinum, que o tempo havia de converter em Medelim. Os balcões são normalmente envoltos numa balaustrada granítica, que confere rara beleza às casas, formando uma pequena varanda, ladeada por escadaria. Outrora, era por baixo dos balcões das casas que se guardavam os animais.

Este percurso tem início perante a capela de São Sebastião, junto à Casa da Cultura de Medelim, seguindo para o largo do Outeiro, pela rua com o mesmo nome, que tomará a direcção da rua da Judiaria, onde se encontra um conjunto exemplar destes balcões tradicionais.

Encontrando a Estrada Nacional 332, segue-se para o edifício da Junta de Freguesia de Medelim, em direcção à Estrada Nacional 239. Ali, a rota segue para sul, através de um caminho rural definido por muros que conduz ao ribeiro Mourisco. Atravessando o pequeno curso do ribeiro Mourisco, segue-se o trilho a nordeste, de novo ao encontro da EN 332, em busca do Cabeço de Santiago. A recompensa é magnífica, com vista para a altiva aldeia de Monsanto, bela e rude, e para os icelbergs da serra da Moreirinha, duas jóias do Geopark Naturtejo. É também território de excelência para a observação de aves imponentes, como a garça-real e a cegonha-branca. E, se os astros se conjugarem, a cegonha-negra.

Tempo de rumar à EN 239, encontrando o muro da Quinta do Penedo da Poça, tendo à esquerda uma pequena cadeia rochosa. Segue-se por este caminho até encontrar uma vedação, onde o trilho se cruza com a "Rota das Aldeias Históricas" (GR22). Deixando esta para trás, o caminho leva-nos até à ribeira de Medelim. Fazendo a vau a travessia, voltaremos a atravessar a ribeira, numa ponte, pouco à frente. Em direcção a sul é imprescindível ir à Fonte da Mona e à Fonte do Salgueiro, com as suas singularidades. Ali, segue-se por um caminho rural até encontrar uma estrada asfaltada, à entrada da Medelim, rumo ao santuário do Senhor do Calvário, depois a Igreja Matriz da aldeia, em direcção ao Chafariz Velho, rodeado de casario e, como não podia deixar de ser, com os seus balcões frondosos. O percurso termina na capela de São Sebastião.

André Escarigo
Idanha-a-Nova

André Escarigo aceita de bom grado tudo o que a natureza ou os despojos tiverem para lhe oferecer. O talento e as suas mãos encarregam-se de transformar a matéria-prima em objectos do mais puro artesanato. André é um jovem que descobriu esta sua veia artesanal há pouco mais de um ano. Descobriu-a, conta, "perante as dificuldades dos tempos que correm". É um exemplo paradigmático do velho adágio da necessidade que aguça o engenho. Mas, na família, há tradição. "O meu pai trabalha a madeira e o ferro, embora não faça artesanato." É na oficina do pai que André Escarigo mergulha na sua arte. "Ferramentas e material não me faltam." Por enquanto, o que falta é encontrar a maneira de viver para o artesanato e de conseguir viver com o que este lhe dá. É por esse motivo que muito do trabalho deste jovem artesão é de reciclagem de peças. "Neste momento, por exemplo, estou a reciclar um tear." As peças de autor, por agora, são inevitavelmente projectos para os tempos livres. E aqui o futuro parece sorrir. "Algumas pessoas vêem peças minhas e fazem-me encomendas." E, enquanto André Escarigo pensa na melhor forma de divulgação do seu trabalho, também já surgiu no horizonte um convite aliciante: "Convidaram-me para expôr algumas peças na Holanda, o que seria sem dúvida excelente." O seu material de eleição é a madeira, porque é o mais abundante e aquele com que se sente mais confortável. "Mas quero experimentar diversos materiais, não me limitar só à madeira." A escultura em ferro é outro dos seus amores, embora exija mais tempo e o recurso a outro tipo de utensílios e de materiais, com os quais ainda está a criar intimidade. "É um processo natural, que requer algum tempo", diz. Qualquer artesão experiente lhe dirá que o tempo transporta a melhor aprendizagem, embora muitas das práticas artesanais se tenham perdido nele. Nisso, já que não é muito vulgar encontrar jovens artesãos, André é, portanto, um exemplo a seguir.

Bairro Hermínia Manzarra, lote 36 6060-166 Idanha-a-Nova
962 032 579 / rustic_a@sapo.pt

Alcafozes
José Antunes
B.º N 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
Carla Santos
R. do Tinto –
Chão do Vale, lote 5
6060-165 Idanha-a-Nova
962 941 916
Peças em estanho dimensional; découpage (técnica do guardanapo); artesanato variado (objectos com relevo)
www.cs-artesdecorativas.blogsopt.com

José Relvas
Rua de São Pedro
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 / 965 056 557
Bordados 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

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
966 213 613
Ponto cruz; ponto cadeia

Zélia Cordeiro
R. Dr.Aprígio de Melo Leão,60
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,2
6060-041 Idanha-a-Velha
272 344 189 / 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

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)
Turismo em espaço rural
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 nózinhos; bainhas abertas; renda das noivas; bordado Castelo Branco; renda das duas agulhas

Medelim

Associação "O Arcaz"
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

Fernanda Aguilar
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"
R. da Igreja, 2
6060-091 Monsanto
963 601 936
Peças em estanho; arte tridimensional; decoração em vidro; reciclagem de tecidos; marafonas; rendas; adufes; candeias; lanternas

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 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

Loja de Artesanato A Casa da Ti Mercês
Rua do Espírito Santo, 27
6060-326 Penha Garcia
917 066 625
Croché; rendas; artesanato variado; bijutaria diversa

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 Artesanais

Maria Amélia Ramos Nabais
R. da Tapada, 29
6060-315 Penha Garcia
277 366 219 / 914 006 577
Rendas; bainhas abertas; colchas; bordados vários

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

Migas de Peixe

Na Beira Baixa, a miga de peixe do rio apresenta-se como uma sopa ou prato principal, cuja base assenta num caldo confeccionado a partir dos peixes de água doce da região. Encorpado com ovos e fortemente aromático graças ao poejo-do-rio, verte-se sobre uma cama de fatias muito finas de pão local, guardado de véspera. É comum servi-la acompanhada de postas de peixe do rio fritas, muito finas e estaladiças.

Muito apreciado por aqueles que o conhecem, este prato configura bem a transição entre as cozinhas do Norte e do Sul do país, que marca esta região. A despeito da riqueza piscícola que traz muitos pescadores a terras de Idanha, não é uma iguaria comum no panorama da restauração local, merecendo uma maior divulgação.

Ingredientes:
aprox. 1 kg de peixe do rio (barbo, carpa, achigã, lúcio); 2 a 3 tomates grandes, pelados, cortados ao pedaços e sem sementes; 3 cebolas, picadas grosseiramente; 5 dentes de alho, picados; pão da região (da véspera, pelo menos) cortado em fatias muito finas; um pequeno ramo de poejo do rio, fresco (pode ser substituído pelo poejo vulgar, mais comum); ovos batidos (1 por pessoa); 1 folha de louro; 1 malagueta (opcional); 1 pitada de colorau; azeite e sal qb; farinha para fritar (trigo ou milho)

Amanha-se o peixe e corta-se. As cabeças e os rabos são cozidos, com os poejos e sal. Depois de cozidos, retiram-se da água que se reserva. Limpam-se de peles e espinhas, sendo a carne desfiada grosseiramente. O resto do peixe (ou peixes) é cortado em postas muito finas, que ficam a marinar entre uma a duas horas em sal, limão, pimenta e alho. Passam-se por farinha e fritam em azeite. Num tacho largo deitam-se o azeite, a cebola e os alhos. Leva-se a lume médio, até a cebola ficar transparente, altura em que se junta o tomate, o louro, o colorau e o sal. Fica a apurar durante cerca de um quarto de hora. Em seguida, deita-se a água da cozedura do peixe no tacho, junta-se a malagueta e rectifica-se o sal. Quando estiver quase a levantar fervura, deitam-se os ovos batidos, mexendo bem para que estes fiquem em fiapos. Ferve por breves instantes. Se a opção for escalfá-los, deitam-se inteiros e cozem até a clara ficar completamente branca. Junta-se o peixe, a envolver, e verte-se o caldo sobre a cama de pão cortado em fatias finas, disposta no fundo do recipiente que vai à mesa.

Maria Luísa Ambrósio, *Oledo*

Requeijão

Em jargão técnico, o requeijão ou travia, resulta da precipitação ou coagulação, pelo calor, da lacto-albumina e da lacto-globulina presentes no soro proveniente do fabrico do queijo de leite de ovelha, de cabra ou da mistura de ambos. A sua produção para venda encontra-se regulamentada e certificada: o "Requeijão da Beira Baixa", subproduto do fabrico dos queijos da região onde Idanha-a-Nova está integrada (Queijo de Castelo Branco DOP, Queijo amarelo da Beira Baixa DOP, Queijo Picante da Beira Baixa DOP). O soro resultante da laboração do queijo é recolhido, coado e submetido a um aquecimento, durante o qual é mantido em movimento lento até à coagulação, visível no aparecimento de flocos que se juntam à superfície. A massa resultante é retirada com uma escumadeira e, para fins de comercialização, é colocada em pequenos cestos de trama aberta, onde repousa alguns minutos antes de se proceder ao embalamento.
A produção de lacticínios na região reveste-se de grande importância cultural e económica. São inúmeras as referências documentais à dimensão, percursos e produtos ligados à pastorícia no distrito de Castelo Branco, que se intensificam a partir do século XVIII, no que ao requeijão se refere. É já em meados do século XIX que surgem as primeiras menções à excelência deste produto na região, estatuto que mantém nos nossos dias. O elevado interesse suscitado pela sua reconhecida qualidade, que já lhe valeu prémios internacionais, reflecte-se na produção e consumo crescentes. Simples, com açúcar, com doce de *botelha* ou no forno, conforme o receituário tradicional o consagra, ou sob a égide inovadora da cozinha contemporânea, um bom requeijão oferece múltiplas possibilidades.

Cooperativa de Produtores de Queijo da Beira Baixa
Zona Industrial de Idanha-a-Nova, lote nº5 6060 Idanha-a-Nova
277 200 230 / 969 026 598

José Manuel Torrado
Fonte Insonsa
6060 Idanha-a-Nova
937 060 606 / 939 835 186

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 francecinhas.
Rua Filarmónica Idanhense, Lt. 67
6060- Idanha-a-Nova
965 371 326/277201114
8h–2h
Encerra ao sábado

Baroa
Os irmãos Domingos e Joaquim Sousa dirigem um restaurante em que ganhou fama a especialidade da casa - queixada de porco com batata assada e esparregado de favas. Pratos de caça e os tradicionais ensopados de cabrito e borrego são outras opções.
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 7,50€ a 15€

Centro 2
A discoteca Centro 2 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

Dulci Panis
Pastelaria, Padaria e Pizzaria
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 Mousinho de Albuquerque, 78
6060 Idanha-a-Nova
277 202 738
7h–23h
Não encerra

Esplanada
Fica perto do Politécnico e da Câmara Municipal. Servem pratos do dia e bifes. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada.
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
Verão: Encerra à terça (todo o dia) e à quarta-feira ao almoço
Inverno: Encerra à terça e quarta-feira (todo o dia)
De 12,50€ a 15€

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 Cantinho Alentejano
Restaurante de cozinha tradicional, situado junto á escola secundária e centro de saúde onde as especialidades da casa são, entrecosto frito com migas, carne de porco á alentejana, bacalhau com natas á casa, cataplana de marisco, tem ainda petisco como; moelas, pica pau, orelha, salada de

polvo, chouriça assada, amêijoa e camarão frito ou cozido. Conta ainda com uma magnífica esplanada que convida a passar o fim do dia a deslumbrar uma bela paisagem.
Rua Dr. Aprígio Melo Leão Meireles, lt 87
6060-101 Idanha-a-Nova
José Carlos Carvalho
924 26 0 524
9h–2h
Encerra domingo para descanso semanal
Refeições a partir de 7,50€

O Espanhol
Para variar da comida regional, que também servem, há bifes 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€

O Moinho
Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe. Em alternativa há bifes 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
968 379 488
12h–14h15 e 19h–22h
Verão: encerra às 23h
Encerra ao sábado
Até 7,50€

Senhora do Almurtão
Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almurtão. 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 Almurtão
277 208 197/ 965 052 792
12h–15h e 20h–24h
Não encerra
De 7,50€ a 15€

Ladoeiro

Restaurante Âncora
Reabriu com nova gerência. Todoa os dias apresenta um prato de carne e um de peixe, apostando sempre na cozinha tradicional. As sugestões da Chef Zezinha passam pelo borrego assado no forno com maçãs (ao fim de semana), a costeleta de vitela criada na região, os vários pratos de bacalhau, e, no capítulo dos doces, pelo pudim de pão, a tigelada e as papas de carolo. Todos os dias há petiscos: orelha à espanhola, moelas e pezinhos de coentrada. Aceitam-se reservas para grupos, casamentos e baptizados até um máximo de 60 convivas.
Prato do dia – 7,50€
Lgo. Prof. António Marques Correia 8
966 364 754

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 côco.
Largo de São Pedro, 14
6060 Ladoeiro
277 927 115
6h–2h
Não encerra
Até 7,50€

Restaurante "Flor da Campina"
Pratica-se uma cozinha tradicional portuguesa sem esquecer os pratos mais tradicionais da região. Cozido à portuguesa servido à quinta-feira e ensopado de borrego e cabrito no forno servido ao Domingo. Para sobremesa sugere-se a pêra bêbeda.
Estrada Nacional de Idanha-a-Nova, 45 A
6060 Idanha-a-Nova
968 270 198
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 bifes 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 e quatro pimentas.
Rua da Pracinha, 16, Monsanto
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 (Novembro a Fevereiro).
Encerra à quarta-feira na época baixa, época alta não encerra

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€

Café O Baluarte
Snack-bar, café e pastelaria
Av. Fernando Ramos Rocha, 21, Monsanto
6060 Monsanto
963489660 / 967035624
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 (Terminal de Multibanco)
936 407 676

Zé do Pipo

Idanha-a-Nova

É uma tarefa bastante difícil destacar um prato da vasta ementa do Zé do Pipo. Mesmo José Esteves, chef nas horas vagas e orgulhoso guardião da receita secreta do famigerado "molho à Paris", não é capaz de eleger um ítem do seu cardápio. Porém, elege a qualidade dos seus produtos, que são quase na sua totalidade da região da Beira Baixa, sobretudo a carne, com a chancela Montes da Raia. José Esteves e Maria Andrade Esteves, sua mulher e a mentora deste restaurante, são imigrantes que já viram mais longe o sonho de um dia voltar. O Zé do Pipo mais não é que uma justa homenagem à simplicidade da cozinha tradicional portuguesa, bem presente neste restaurante, embora salpicado com arte e "savoir-faire". O Zé do Pipo é "café, restaurante e pizzaria", esclarece José Esteves. O espaço é amplo e moderno, com zona de fumadores. É funcional sem deixar de ser acolhedor. Mas as verdadeiras surpresas estão reservadas para o palato – nunca esquecendo os queijos e a carta de vinhos ou, a seu tempo, as sobremesas – começando com uma grande variedade de saladas, da nórdica, à indiana, da clássica César à Chévre Chaud. Viajando para a cozinha italiana, as pizzas e as massas são rainhas. Mas, diz quem sabe, é imperdível o carpaccio de bacalhau e o encontro de sabores no risotto de bacalhau. A oferta de peixe é sempre variada, do incontornável bacalhau à lagareiro ao arroz de marisco. Nas carnes, o bife da vazia com pimenta verde ou a costeleta de borrego à moda da Beira, os lombinhos de novilho ou de porco preto, são dignos representantes deste restaurante, que apesar de ter poucos meses de vida já consolidou fama no concelho.

Restaurante Zé do Pipo
Estrada da Variante, lote 1, 6060 Idanha-a-Nova / 277 201 210
Encerrado domingo à noite e segunda (todo dia)
De 4,50€ a 13,50€; De segunda a sexta, menu do dia: 6€

9h30-15h e 19h-23h
Encerra terça à noite e quarta-feira (todo o dia) na época baixa, na época alta não encerra.
De 12€ a 15€

Taverna Lusitana
Esplanada panorâmica
Estabelecimento de bebidas e vendas 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
9h–2h
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
6060-621 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

A Frágua
Funcionava neste espaço uma forja de ferro. Hoje que serve de galeria de arte e vende artesanato. Serve petiscos, tais como: Trifásica; enchidos para assar; prova de queijos; presunto; mel e azeite da região. À noite há boa música e uma esplanada para apreciar.
Rua da Alegria, 2
6060-326 Penha Garcia
277 366 477 / 927 872 589
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. Ensopado de javali e de veado são especialidades, bem como a prova do chouriço, arroz de marisco e bacalhau à casa. Para variar, há churrasco de porco preto. Fazem um bom arroz doce.
Estrada Nacional 239
6060-369 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
Seventre de porco e ensopado de borrego são as especialidades da casa. O bacalhau à Brás e o cozido de carnes e enchidos da região são outras propostas. Para adoçar a boca sugere-se o arroz doce e a baba de camelo.
Estrada Nacional 233, Lt. 6
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 618
12h–15h e 19h–22h
Encerra à segunda
De 6€ a 15€

Monfortinho

Restaurante Fontela
Especialidades: o bacalhau à Fontela, polvo à lagareiro, filetes 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
919 817 763
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.
277 430 400 Fax 277 430 409
www.Ohotelsandresorts.com
hotelastoria@Ohotelsandresorts.com
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.
277 430 300 Fax 277 430 309
www.Ohotelsandresorts.com
hotelfontesanta@Ohotelsandresorts.com
13h às 15h30 e 20h–22h30
Sexta e sábado até às 23h
Não encerra
Preço médio por pessoa 22€

Clube de Pesca e Tiro de Monfortinho
Tem percurso de caça, três campos para tiro aos pratos e hélices, uma albufeira com diversas espécies de peixe, apoiados por um bar e restaurante especializado em pratos de caça (veado, javali, lebre, perdiz). O Clube possui ainda duas piscinas (adultos e crianças), 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.Ohotelsandresorts.com
12h30–15h e 19h30–22h
Encerrado segunda e terça de 15/09 a 15/06
Encerra os em Novembro e Dezembro
Preço médio/pessoa: 15,50€

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, farófias.

Rua Padre Alfredo, 7
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 115
12h30–15h e 19h30–21h30
Encerra à segunda
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, bacalhau à casa e a espetada de lulas. Na carne, é a caça que se destaca.
Rua José Gardete Martins, 32
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 220
12h–15h30 e 19h–22h
Não encerra
De 7,50€ a 15€

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
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 219
12h–15h e 19h30–21h
Não encerra
De 7,50€ a 15€

Restaurante Boavista
Cozinha tradicional portuguesa
Hotel Boavista**
Rua do Comércio,
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
De 2 de Maio a 31 de Outubro
www.pensaoboavista.com
pensaoboavista@pensaoboavista.com
De 13€

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

Oledo
Associação Caça e Pesca Águia Livre
José Lalanda
EN 353
6060-621 Oledo
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 / 968 809 712
Coelho, javali, lebre, perdiz, raposa, rola, pombo, saca-rabo, tordo e veado

Rosmaninhal–Cegonhas
Associação de Melhoramento Cultural e Recreio das Cegonhas
Rua António Piedade Gardete, S/n- Cegonhas
6060-402 Rosmaninhal
963 590 573
Rola, perdiz, tordo, pombo, javali, coelho, lebre e veado

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

Toulões
Clube de Tiro dos Toulões
José Magro Torres Brito
Rua da Escola Nova, S/n
6060-531 Toulões
964 526 258
Veado; javali; coelho; 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
Marrocos Vital
Granja de S. Pedro
6060-011 Alcafozes

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

Idanha-a-Nova
Barroca da Figueira
Francisco de Almeida Franco Frazão
Av. Nuno Álvares, 6, 1º Dto.
6000 Castelo Branco

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

Monfortinho
Herdade da Taipa
Sociedade Cinegética S. Sebastião
Campo Grande, 30 - 10º F
1700-093 Lisboa

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
Francisco Frazão
962 914 493
Jorge Brígida
963 220 499
Couto de Baixo
6060-369 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.
João Filipe Menezes Pita
6060-069 Proença-a-Velha
962 005 153
Coelho, lebre, rola, perdiz, pombo, tordo e javali

Rosmaninhal
Cabeço Alto; Morena-Erges; Vale da Vide
Returcaça –Soc. Res C Tur, 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 Empresa Controlled Sport Portugal SA
Fernando Rosa Dias
962 457 157
Área 4500 ha
Caça maior: veado e javali.
Caça menor: perdiz, rola e pombo

Herdade de Vale Feitoso Empresa
Companhia Agrícola de Penha Garcia SA
Fernando Rosa Dias
962 457 157
Área 7500 ha
Caça maior: veado, gamo, muflão e javali.
Caça menor: perdiz, pombo, rola e tordo.

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

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

Zonas de Caça Associativa

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

Aldeia de Santa Margarida
Associação de Caçadores de Aldeia de Santa Margarida
Manuel Martins Leitão
EN 233
6060-021 Aldeia de Santa Margarida
917 567 287

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

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

Jardas – Associação de Caça e Pesca da Senhora da Graça
Manuel Lourenço Jóia
Rua de Sto. António, 46
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 167 / 963 088 302
Codorniz, javali, pombo, rola e tordo

Clube de Caçadores do Valongo
Luís Graciosa
Qta. 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
Rua Manuel dos Santos, 23 – B
1900-317 Lisboa

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

Ladoeiro
Associação de Caça e Pesca "O Triângulo"
José Ribeiro Lopes
Rua Dr. Pedro Augusto Camacho Vieira
6060 Ladoeiro
966 746 293

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

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

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

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 S. 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

São Miguel d'Acha
Associação de Caça e Pesca de Santa Catarina
Manuel Lourenço Jóia
Rua de Sto. António, 46
6060 São Miguel d'Acha
963 088 302

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

Taverna Lusitana

Monsanto

Quando o sol se põe, até parece que as próprias estrelas conspiraram só para encontrar este lugar, no âmago granítico da aldeia de Monsanto, belo e rude. Monsanto ostenta ainda o epíteto do Estado Novo de "aldeia mais portuguesa de Portugal", exibindo o seu Galo de Prata, no cimo da torre de Lugano. Ao longe, é como se aquele cabeço tivesse sido rapado pela erosão de tempos imemoriais, esculpindo a aldeia entre a rocha. Acima, o seu castelo, em tempos, inexpugnável. Por baixo, uma planície sem fim. E, por entre o casario monsantino, descobre-se a Taverna Lusitana, que tem à porta um sucedâneo de Viriato, guerreiro, empunhando escudo e espada, embora aqui convidando a entrar e a desfrutar a vista magnífica da esplanada, mesmo no rigor do Inverno. João e Helena Roque são os anfitriões da Taverna Lusitana e recebem de braços abertos hóspedes a quem oferecem um tratamento personalizado. A Taverna tem dois quartos simples, onde prevalecem os tons claros, mas onde não falta comodidade. Oferece, sobretudo, uma forma indelével de viver Monsanto. E, assim, de reiventar a aldeia, mergulhando na sua história e nos seus mistérios. Uns por descobrir. Outros ao alcance da vista.

Rua do Castelo, 19 6060-091 Monsanto
277 314 009 / 927 892 768 / www.tavernalusitana.com
Alojamento a partir dos 40€ com pequeno-almoço incluído; refeições – preço médio 7€ com bebida incluída

Pensão Residência Familiar
(em processo para reconversão para Hotel)*
Rua das Fragueiras, 2,
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 279 Fax 277 434 279
96 242 52 26
www.pfamiliar.com
fpedroso@sapo.pt
fpedroso@portugalmail.pt
f.jpedroso@hotmail.com
quartos: 22. camas: 32
Sala de refeições;
aquecimento central.
1 pessoa (quarto + p/almoço + almoço + jantar – diária Verão 42,5€ / Inverno 37,5€); 1 pessoa um só dia (dormida com pequeno-almoço – Verão 35€ / Inverno 32,5€);
2 pessoas (quarto + p/almoço + almoço + jantar – diária Verão 63€ ; Inverno 58€); 2 pessoas um só dia (dormida com pequeno--almoço – Verão 43€ / Inverno 37,5€); 3 pessoas (quarto + p/ almoço + almoço + jantar - diária Verão 85€ / Inverno 65€); 3 pessoas um só dia (dormida com pequeno-almoço – Verão 50€ / Inverno 35€)

Hotel Boavista **
Rua do Comércio –
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
hotelboavista@hotelboavista.com
www.hotelboavista.com.pt
Quartos: 26; camas: 47;
sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; bar; esplanada; aquecimento; ar condicionado; telefone e tv individual; jardim; estacionamento privativo; restaurante. 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
6060-072 Termas de Monfortinho
277 430 310 Fax 277 430 311
Hoteldastermas@gmail.com
Quartos: 20; camas: 29; sala de estar; sala de refeição; sala de convívio; restaurante; bar; aquecimento central; ar condicionado; lareira; jardim; quartos com telefone e casas de banho privativas e televisão.
Época baixa: diária individual a partir de 30€.
Época alta: diária individual a partir de 35€.

Hotel Residência Portuguesa **
Rua Dr. Samuel Dinis, 1 –
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 218
Quartos: 56; camas: 112;
sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; ar condicionado; jardim; piscina para adultos e crianças; estacionamento.
Aberto de 2 de Maio a 31 de Outubro.
Diária a partir de 74€/casal com tudo incluído (época baixa – 1 a 15 de Julho). Diária a partir de 80€/casal com tudo incluído (época alta – de 16 de Julho a 15 de Setembro). Dormida e pequeno-almoço: 35€ casal.

Hotel Astória * Monfortinho**
277 430 400 Fax 277 430 409
hotelastoria@Ohotelsandresorts.com
www.Ohotelsandresorts.com
Projectado nos finais dos anos 40, reflecte, na imponente sobriedade e distinção das 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.

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 45€.

Hotel Estrela de Idanha ***
Av. Joaquim Morão, Apartado 48
6060-101 – Idanha-a-Nova
277 200 500 Fax 277 200 509
www.estreladaidanha.pt
reservas@estreladaidanha.pt
Unidade hoteleira moderna e bem equipada. Poderá adquirir o "Cartão Estrela" para clientes assíduos.
Quartos: 33; camas: 66;
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; minigolf; 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 7h30–22h) acessíveis a visitantes externos.
Diárias a partir de 20€/ pessoa, incluindo pequeno-almoço de bufete, acesso livre à piscina e parqueamento gratuito.

Hotel Fonte Santa ****
Monfortinho
277 430 300 Fax 277 430 309
hotelfontesanta@
Ohotelsandresorts.com
www.Ohotelsandresorts.com
Hotel de charme combinando a elegância com a intimidade de um ambiente familiar. Envolvido por uma paisagem deslumbrante, é um espaço onde o contacto com a natureza pura pode ser vivido intensamente. O Hotel Fonte Santa dispõe de 42 quartos, sendo 39 duplos (standard e superiores) e 3 suites confortavelmente equipados com cofre, minibar, telefone directo, ar condicionado, acesso à internet e 35 canais de tv e rádio. Amplos espaços verdes junto à piscina exterior, bares, restaurante, campo de ténis, bicicletas de montanha, passeios pedestres e grupos para a prática de desportos ao ar livre.

Turismo no espaço Rural

Casa das Jardas – Turismo Rural das Jardas, Lda.
Casa de Campo
Monte das Jardas – Idanha-a-Nova
6060- Idanha-a-Nova
277 202 135 Fax 277 202 199
www.casadasjardas.com
casadasjardas@hotmail.com
Quarto casal: 8; camas: 16; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; piscina; jardim; sala de convívio exterior; estacionamento.
Diária single a partir de 45€.
Diária duplo a partir de 65€.

Casa Santa Catarina
Casa de Campo
Travessa do Chafariz, 1,
6060 -359 Penha Garcia
966 864 640 / 961 622 102
www.casasantacatarina.com
Quartos: 7; camas: 14; sala de estar, sala de pequenos-almoços; cozinha; ar condicionado e TV nos quartos; pátio com jardim; sala de convívio com lareira; estacionamento.
Diária a partir de 35€ incluindo pequeno-almoço.

Hotel Rural ** Herdade da Poupa**
6060-454 Rosmaninhal
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 "Birwatching", observação de abutres, cegonhas negras, águias, perdizes, javalis e veados. Alojamento a partir de 80€.

alojamento

Turismo de Habitação

Casa de Oledo
Turismo de Habitação
Largo do corro,23 – Oledo
6060-621 Oledo
277 937 132/3 Fax 277 937 135/967000778
www.casaoledo.com
casaoledoth@clix.pt
Quartos: 8; camas: 16; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; ar condicionado; piscina; sauna e spa; estacionamento; telefone; canil; ginásio; parque infantil com piscina para crianças; jardim e quinta agrícola com animais.
Diária single a partir de 45€; Diária casal a partir de 60€.

Alojamento Local

Casa Pires Mateus
Rua Dr. Fernando Namora, 4
6060-091 Monsanto
918 110 179/ 277 314 479
Quartos 3 ;camas 6
2 Quartos Duplos c/ cama casal
1 Quarto Duplo c/ 2 camas individuais

Casa do Chafariz
Rua Marquês da Graciosa,
6060-091 Monsanto
916 931 120 / 914 253 793/ 918 516 851
www.turismonsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
Coordenadas GPS: 40º02'20.78N 7º06'51.33W
Quartos: 4 Camas:8
Ambiente acolhedor, quartos com casa de banho privativa, televisão, pequeno-almoço e aquecimento.

Casa da Tia Piedade
Rua da Azinheira, 21
6060-091 Monsanto
966 910 599
casadatiapiedade@gmail.com
www.casadatiapiedade.com
Quartos: 2, camas 4

A Casa mais Portuguesa
Maria Alice Gabriel
Rua Marquês da Graciosa nº9-11
6060-091 Monsanto
277 314 183
4 quartos duplos(capacidade máxima para oito pessoas)

Solar das Glicínias
Estrada Nacional 233, 104/
Rua dos Olivais, 8,
São Miguel d'Acha
6060-511 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€ (inclui pequeno-almoço).

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: 6; camas: 12; sala de estar, sala de refeição; quartos climatizados e com WC privativo; piscina; jardim; internet sem fios para todos os clientes.
Diária a partir de 35€ com pequeno-almoço incluído.

Moradia

Casa da Maria
Av. Fernando Ramos Rocha, 11,
Monsanto
6060-091 Monsanto
965 624 607 / 966 443 663
Quartos: 2; 1 Quarto duplo c/ 2 camas individuais; 1 Quarto duplo c/ cama casal; Sala de estar, cozinha equipada; duas casas de banho.

Apartamentos

Apartamentos Nogueira
Cova da Moura, 37 – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 293
5 apartamentos
Quartos: 10; camas: 10.
Aberto durante todo o ano.

Residencial TurisTiago
Acácio
Estrada Nacional 240, Ladoeiro
6060-261 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€.

Residencial Felicidade
Cova da Moura – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 143
Quartos: 12 (tipo apartamento); camas: 24.
Abre durante a época alta, entre Abril e Novembro.

Pensão Luís
(em requalificação)
Rua das Fragueiras, 5 – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 152 / 916 101 158
Quartos: 13; camas: 41.
bonu607@sapo.pt
Diária com pequeno-almoço: Casal 30 euros; individual 20 euros. Diária completa: casal 60€; individual 35€.

Pousada Monsanto
(em requalificação)
Rua do Arco 2, Monsanto
6060-091 Monsanto

Pousada da Juventude
Praça da República, 32,
6060-084 Idanha-a-Nova
277 208 128 Fax 277 208 051
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 11€ a 54€.
Quarto múltiplo (por pessoa): Época baixa 11€ / Época média 12€/ Época alta 13€.
Quarto duplo c/wc(por quarto):Época baixa 28€ / Época média 30€/ Época alta 36€.
Quarto duplo s/wc (por quarto): Época baixa 24€ / Época média 26€/ Época alta 28€
Quarto familiar (4 pessoas) : Época baixa 40€ / Época média 49€/ Época alta 54€

Campismo

Parque de Campismo
(nova gerência)
277 202 793 Fax 277 202 945
963 139 870
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.
(para saber preços, consultar a administração).

Romanceiro Tradicional da Beira Baixa

José P. da Cruz

Diz Manuel da Costa Fontes – académico e professor de Literatura na Universidade de Kent State, nos Estados Unidos –, no prefácio deste livro: "É a José Pires da Cruz que devemos o primeiro livro de análise dedicado exclusivamente ao romanceiro português, depois da publicação dos *Estudos Sobre o Romanceiro Peninsular*, de D. Carolina Michaelis, em 1934, (...) Este novo livro constitui outra contribuição de grande importância. Excluindo o excelente romanceiro do distrito de Castelo Branco recentemente publicado, que inclui 92 romances, esta é a primeira obra de vulto exclusivamente dedicada à Beira Baixa". As inúmeras facetas do folclore da Beira Baixa, as suas manifestações, os infinitos detalhes de identidade que constituem o património cultural da região, são tesouros amplamente estudados e documentados. O mesmo não acontecia com o Romanceiro, tantas vezes escondido ou aglutinado nas tantas formas de oralidade. Esta obra é uma recolha riquíssima que, nas palavras de Costa Fontes, "preenche uma grande lacuna no nosso conhecimento da tradição oral portuguesa moderna".

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Monsanto nas Fragas do Tempo – de Baluarte Concelhio a Aldeia Histórica

Elias Martins Vaz

O autor, nascido no Lagar Maria Martins, na freguesia de Monsanto, é filho dedicado da terra. Esta obra, que percorre a imensa história de Monsanto, é antes de mais, nas palavras de Elias Martins Vaz, advogado, uma homenagem "a todos os meus conterrâneos e amigos de Monsanto para que, através do conhecimento do que foi o seu Torrão Natal (ou adoptivo) e a nossa história colectiva, mantenham vivas as suas raízes e preservem a sua identidade cultural, com transmissão aos seus vindouros, nesta encantadora 'Nave de Pedra' da Beira Baixa". Este livro regressa aos confins pré-históricos e aos povos primitivos que a habitaram. Lusitanos, romanos, suevos, visigodos e os mouros, antes do nascimento da portugalidade, na qual Monsanto desempenhou papel activo, atravessando o tempo, as ordens religiosas, as ordens militares, as mudanças de ordem jurídica, sociais, culturais, a monarquia e a República, o Estado Novo e a democracia, correndo até aos nossos tempos. E deixando interrogações para o futuro de Monsanto.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

As Fontes de S. Pedro de Vir-a-Corça – Magia e Sacralidade

Maria Adelaide Neto Salvado

A autora, geógrafa, investigadora, docente do ensino secundário e do ensino superior, é da Beira Interior mais que uma estudiosa, pois une-a a esta uma verdadeira paixão, que transparece nas suas variadíssimas obras. Neste livro, a viagem é no tempo. E no caminho que, desde a Porta de Santo António, na aldeia de Monsanto, conduz a São Pedro de Vir-a-Corça, sob o imenso granítico escarpado monsantino.
As hortas de São Pedro, que durante séculos asseguraram a subsistência das suas populações, transformaram a sua paisagem como se fossem um óasis, inscrevendo na terra o diálogo que os homens mantêm com esta desde tempos imemoriais. Essa alma reside na água, que desaparece e brota, como que por magia, nos mais improváveis recantos de Monsanto. Este livro é, portanto, mais do que tudo, uma viagem à alma.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova – Fragmentos da Sua História

João Cordeiro

Deixemos que o autor se defina, com a generosidade de quem se nega: "Não sou poeta nem escritor/ Também não sou historiador/ Não tenho essa pretensão/ Sou um simples observador/ Que olha a sua terra com amor/ E a vê com os olhos do coração". (João Cordeiro, 1998). Este livro é sobre a história de Idanha-a-Nova, bem como sobre Idanha-a-Nova na História, desde a sua fundação aos tempos que correm. Nele elencam as imensas personagens daqui ou que aqui tiveram importância decisiva. João Cordeiro não se define como historiador. Mas a sua obra contraria-o de forma exemplar.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Divisão de Acção Social e Educação

Hortas Sociais de Idanha-a-Nova

A Câmara Municipal de Idanha-a-Nova disponibiliza parcelas de terreno, na Herdade do Couto da Várzea, para quem quiser dedicar-se à prática da horticultura. As parcelas de terreno, com 100 m^2 de área cada, serão cedidas gratuitamente a quem estiver interessado em cultivar a sua própria horta. Estas parcelas de terreno permitirão às populações locais cultivar parte da sua alimentação, de um modo saudável e com melhorias acrescidas para a sua economia familiar. Num tempo de dificuldades de vária ordem, criamos, deste modo, uma via positiva para as famílias poderem produzir os produtos hortícolas necessários à alimentação saudável de toda a família. Aproveite esta oportunidade para plantar ou semear, e colher alimentos para a sua casa.

Banco Social de Roupas e Bens

Em funcionamento desde final de 2009 o Banco Social de Roupas e Bens tem contado com a generosidade e solidariedade de pessoas e instituições não só do concelho de Idanha-a-Nova, como do exterior. Actualmente contamos com 76 famílias beneficiárias mensais. Para o stock de alimentos realizamos não só peditórios institucionais, como peditórios presenciais e articulação interinstitucional. As maiores necessidades são de alimentos e electrodomésticos.

Projecto promoção percurso educativo das crianças comunidade cigana

No âmbito do protocolo realizado entre a Autarquia, o CMCD e o Agrupamento de Escolas de Idanha-a-Nova, iniciou-se um trabalho de intervenção junto das famílias e crianças ciganas na EB1 da Zebreira, escola que tem a particularidade de ter 60% de alunos de etnia cigana, num universo de 103 alunos. Neste 2º semestre estão previstas actividades dirigidas às crianças e famílias, em que o mote será "Não à indiferença".

Medidas de Acção Social Escolar

- Subsídio de livros
- Alimentação escolar
- Transportes escolares

Todas as informações serão fornecidas no Gabinete de Educação, situado na Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

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

8h20 ▸	8h40 ▸	8h55 ▸	9h10 ▸	9h30 ▸	9h40 ▸	9h50 ▸	10h05 ▸	10h25
Idanha-a-Nova	Oledo	São Miguel de Acha	Aldeia 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	Ladoeiro	Idanha-a-Velha	Medelim	Proença-a-Velha (Escolas)	Aldeia 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

José Manuel Salvado Associação Cultural e Desportiva do Ladoeiro

A Associação Cultural e Desportiva do Ladoeiro (ACDL) tem quase tantos anos de vida quantos a democracia tem em Portugal. Fundada a 22 de Outubro de 1976, a ACDL mantém intactos os seus objectivos: "A promoção e a participação em actividades culturais, recreativas e desportivas, de forma a ocupar os tempos livres de todas as faixas etárias, mas principalmente da juventude, aliada à dignificação e ao desenvolvimento da freguesia do Ladoeiro", recorda José Manuel Salvado, o seu actual presidente. Nesta associação sem fins lucrativos, o amor à camisola e perseverança dos seus sócios (cerca de duas centenas) é o que mantém sólidos os seus alicerces.
"A CM de Idanha-a-Nova, que disponibiliza as instalações do polidesportivo, assim como o transporte dos atletas a nível distrital e nacional, e a Junta de Freguesia do Ladoeiro têm sido fundamentais para o desenvolvimento desta colectividade", acrescenta Salvado. Porém, a ACDL "debate-se com enormes problemas". A falta de uma sede e de um parque desportivo próprios são talvez as suas maiores necessidades: "Iam trazer certamente um grande estímulo a esta associação, para além de proporcionarem condições adequadas aos atletas, aos sócios e à população do Ladoeiro". "No atletismo, foi célebre a nossa equipa, comandada por um grande atleta chamado João Leal, que tanto a nível individual, como colectivo, conseguiu grandes vitórias para as nossas cores a nível nacional."
Também no futebol, sobretudo, no Futsal, a ACDL tem pergaminhos. O último título de campeão distrital de futsal foi alcançado na época passada com o futebol júnior. Mas, desde os iniciados, passando pelos juvenis, até aos séniores, há um palmarés invejável, como bem prova a colecção de troféus da ACDL. A associação está filiada na Associação de Futebol de Castelo Branco desde 1992, conseguindo excelentes resultados a nível do desporto federado. E é também responsável pela organização do Torneio de Verão de Futsal do Ladoeiro, que conta já com 11 edições.

Alcafozes

LAMFA - Liga de Amigos e Melhoramentos da Freguesia de Alcafozes
Manuel Joaquim Gomes
917 640 125
Casa das Beiras, Av. 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
931 117 116
277 107 416
Centro de Dia: 277 313 122
Centro de Dia de Aldeia de Santa Margarida
6060 Aldeia de Santa Margarida

Os Tapori – Grupo de Bombos de Aldeia Santa Margarida
Samuel José dos Santos Pereira
919 820 154
Ricardo Barroso: 964 148 017
ostaporiabombar@gmail.com
www.ostaporiabombar.blogspot.com
Rua do Bº 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
Av. Dr. Francisco Rolão Preto, 46
6060-021 Aldeia de Santa Margarida

Idanha-a-Nova

Adraces – Pólo 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
www.ajidanha.blogspot.com
Av. Joaquim Morão
6060 Idanha-a-Nova

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

Tuna Masculina – Carpetuna
Fábio Fonseca
915 419 563
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Feminina – Adufotuna
Tânia Botelho
914 719 947
adufotuna@gmail.com
adufotuna.blogspot.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Adufeiras de Idanha-a-Nova Rancho Folclórico de Idanha-a-Nova
Maria Manuela Catana
277 314 029 / 966 762 645
Praça da República 12
60-60 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.
277 200 012
Fax: 277 200 019
Incubadora de Empresas
Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

Maria João – Clube de Fãs
Nelson 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 do Ultramar, 38
6060 Idanha-a-Nova

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
Av. da Liberdade, 157 - R/c Esq.
1250 Lisboa

Agrupamento Nº326 do C.N.E.
Responsável: António Lisboa
967 288 672
Largo do Adro
6060 Idanha-a-Nova

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova
277 202 456
Largo de Sto. António
6060 Idanha-a-Nova

ADIN – Associação Desportiva de Idanha-a-Nova
Carlos Santos
967 815 142
Estádio Municipal
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
Av. 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
casabenficaidanha@sapo.pt
Rua S. Francisco, 8
6060-118 Idanha-a-Nova

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

Filarmónica Idanhense
Carla Costa
964 716 563
Associação: 277 202 123
filarmonicaidn@hotmail.com
www.geoocities.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
Av. 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 Domiciliário de Idanha-a-Velha
Maria Graça Sampaio Marrocos
277 914 125 / 966 047 278
Granja de S. 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

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
Gonçalo Costa
Ass.: 277 927 439 / 962 386 926
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 Sto. 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

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

Medelim

Associação "O Arcaz"
Presidente: Manuela Lopes Cardoso
226 066 075
Vice-presidente: Felismina Salvado
277 312 264 / 969 667 084
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 A.C.R.D. de Medelim
Maria Robalo de Almeida
965 541 339
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
277 314 415 / 969 216 305
Bº 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

Associação de Amigos do Carroqueiro
Joaquim Martins Félix /Moisés Pires Garcia
277 314 698
Av.1º 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
914 345 818
277 314 143
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
Jorge Costa
965 461 885
Rua dos Mouchos, 27B
Adinjeiro
6060-081 Monsanto

Oledo

Associação Desportiva e Recreativa de Oledo – ADRO
José Lalanda
938 450 344
Rua do Corro 20/22
6060-621 Oledo

Penha Garcia

Ass. Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova
Secção de Penha Garcia
277 202 456 (Idanha-a-Nova)
EN 239
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
gdcrpg@sapo.pt
www.gdcrpg.no.sapo.pt
Rua da Tapada
6060 Penha Garcia

Associação de Defesa do Património Cultural e Natural de Penha Garcia
Jorge Costa
965 461 858
Casas Etnográficas – Penha Garcia
6060 Penha Garcia

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
R. Coronel Pereira da Silva, 19 D
1300-146 Lisboa

Proençal – Liga de Desenvolvimento de Proença-a-Velha
João Adolfo Geraldes
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

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

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
Presidente: Rui Jorge Neves Antunes
963 590 573
Vice-Presidente: Francisco Goulão
935 530 878 / 277 477 142
Rua António Pereira Gardete s/n
6060-402 Cegonhas

Salvaterra do Extremo

Associação Cultural Recreativa e Social para o Desenvolvimento de Salvaterra do Extremo
Francisco Dias
962 908 055
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
Bº 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
Bº do Castanheiro, Lote 62
6060-511 São Miguel d'Acha

Centro Social Paroquial de São Miguel d'Acha
Padre Luís Bernardo
277 937 200
Rua do Oledo
6060-511 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 de dia e Social e Cultural de Toulões
António Lopes Jacinto
Ass: 277 910 198
Rua Principal – 6060 Toulões

Grupo de Cantares de Toulões "Modas de Dantes"
Maria Hermínia Morgado Jacinto
961 418 985
Rua da Igreja, 9
6060-531 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
277 202 456 (Idanha-a-Nova)
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 da Zebreira
Maria Ofélia Roseiro
932 845 582
Estrada Nacional, 86 A
6060-557 Zebreira

informações úteis

Serviços Municipais

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

Biblioteca Municipal
Av. Joaquim Morão
Idanha-a-Nova
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570
Seg. a Sex.: 9h30-12h30 / 14h-18h

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570 Fax 277 200 580
9h-12h30 / 14h-17h30
www.cm-idanhanova.pt
cmidanha@gmail.com

Centro Cultural Raiano
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 202 900 Fax 277 202 944
ccr@cm-idanhanova.pt
Galerias de exposição
Ter. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h30
Sáb.e Dom.: 10h-12h30 / 14h–18h30
Exposições encerradas à Seg.
Bilheteiras
Cinema: 20h30-21h30
Outros eventos: 1 hora antes do início do espectáculo
Serviços Administrativos
Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento, Antropologia, Arqueologia, Geologia, Turismo, Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h30

Gabinete de Turismo da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Atendimento ao público
Seg. a Sex.: 9h30-12h30 / 14h-17h30
turismo@cm-idanhanova.pt
info@turismodenatureza.com
(para actividades/ turismo na natureza)

Cyber Espaço
Largo 25 de Abril
6060-127 Idanha-a-Nova
277 208 081
Seg. a Sáb.: 14h-22h
(encerra domingos e feriados)
cyber@cm-idanhanova.pt

Estaleiro Municipal
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570
Seg. a Qui.: 8h-12h30 / 14h-17h
Sex.: 8h-13h / 14h30-17h
Sáb.: 8h-13h

Fórum Cultural
R. de São Pedro, 31
6060-111 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
6060-145 Idanha-a-Nova
277 201 100 Fax 277 201 101
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h30
gass.cmin@gmail.com

GIP - Gabinete de Inserção Profissional e CPCJ - Comissão de Protecção a Crianças e Jovens
R. Vaz Preto, 116 - 1º
6060-126 Idanha-a-Nova
277 202 497
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h30

Pavilhão Gimnodesportivo
Idanha-a-Nova
277 202 895

Piscinas Municipais
Idanha-a-Nova
277 202 687
Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h; Sex.: 8h-19h
Verão: 10h-20h
(encerra à segunda até às 14h)
Termas de Monfortinho
277 434 190
(aberta durante os meses de Verão)
Zebreira
277 427 297
(aberta durante os meses de Verão)
Ladoeiro
277 927 332 (Junta Freg.)
(aberta durante os meses de Verão)

Outros Serviços

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

Comunidade Intermunicipal
Zona Industrial
Edifício Incubadora de Empresas sala 6
6060-182 Idanha-a-Nova
277 201 041 / 277 200 019

C.M.C.D. Centro Municipal Cultura e Desenvolvimento
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
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 13h30–16h

Repartição de Finanças de Idanha-a-Nova
Edif. Câmara Municipal, r/c
277 200 510
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-16h

Registo Civil e Predial/ Cartório de Idanha-a-Nova
Edif. Câmara Municipal, r/c
277 200 280
Fax 277 202 935
Seg. a Sex.: 9h-16h
(não encerra para almoço)

DRABI – Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior
Largo do Valverde
277 202 420 Fax 277 202 830
Ter. e Qui.: 9h-12h30 / 14h-17h30

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
Verão: Sex.: 20h-21h30
Inverno: Sex.: 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.: 9h-12h30 /14h30-15h30
Ter. Qui. e Sex.: 9h-12h30
Qua. 9h-12h30 /17h-18h
Monsanto
277 314 639
Ter. e Qui.: 9h-12h30
Oledo
277 937 631
Ter. e Sex.: 18h-19h
Penha Garcia
277 366 102
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-15h30
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. a Sex.: 10h-12h / 14h-16h
São Miguel d'Acha
277 937 034
Seg. e Qui.: 19h30-20h30
Segura
277 466 111
Seg. Ter. Qui. e Sex.: 10h-12h
Toulões
277 910 195
Ter. e Sex.: 18h-19h30
Zebreira
277 427 401 Fax: 277 427 434
Seg. a Sex. atendimento geral 9h-13h / 14h-17h
Atendimento executivo Qua:14h-16h00/ Sex.: 18h-19h30

Postos de Turismo
Horário geral: todos os dias
Verão: 10h-13h / 14h-18h
Inverno: 9h30-13h / 14h-17h30

Idanha-a-Nova
R. de São Pedro
277 201 023

Idanha-a-Velha
Junto à Igreja de Santa Maria
277 914 280

Monsanto
Pólo de Gastronomia
R. Marquês da Graciosa
277 314 642

Penha Garcia
R. do Espírito Santo
277 366 011

Proença-a-Velha
Núcleo de Azeite – Complexo de Lagares de Proença-a-Velha
R. do Poço Novo
277 312 012

Segura
Est. Nacional 355
277 466 008

Monfortinho
Turismo de Monfortinho
Av. Conde da Covilhã
Edif. das Piscinas Municipais
Termas de Monfortinho
277 434 223 (Tel. e Fax)
info.monfortinho@turismodocentro.pt
www.turismodocentro.pt

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

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

Alcafozes
277 914 157

Aldeia de Sta. Margarida
277 313 593

Idanha-a-Velha
277 914 263 (Junta de Freg.)

Ladoeiro
277 927 170

Medelim
277 312 163

Monfortinho
277 434 112

Monsanto
277 314 283

Oledo
277 937 623

Penha Garcia
277 366 113

Proença-a-Velha
277 312 211

Rosmaninhal
277 477 119

Salvaterra do Extremo
277 455 131

São Miguel d'Acha
277 937 564

Segura
277 466 203

Termas de Monfortinho
277 434 543

Torre
277 434 318

Toulões
277 910 217

Zebreira
277 427 153

Farmácias
Idanha-a-Nova
Andrade
277 202 134 Fax 277 202 164
Seg. a Sex.: 9h-19h10
(não encerra para almoço)
Sáb.: 9h-13h10

Ladoeiro
Serrasqueiro Cabral
277 927 133 Fax 277 927 132
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h
Sáb.: 9h-13h

Medelim
Melo – Posto de medicamentos
277 312 391 (Tel. e Fax)
Seg. a Sex.: 15h-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
Ter. Qua. e Sex.10h-12h30

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
Encerra: Qua.; Sáb. e Dom.
10h-13h / 15h-18h

Zebreira
Freitas
277 427 264 Fax 277 427 010
Seg. a Sáb.: 9h-13h30 / 15h–19h

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

Penha Garcia
Tapada Nova

Zebreira
R. Dr. António M. Boavida

GNR
Idanha-a-Nova
277 200 050 Fax 277 202 058

Ladoeiro
277 927 175 Fax 277 927 627

Monsanto
277 314 347 Fax 277 314 641

Rosmaninhal
277 477 140 (Tel. 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
Bomba Gasolina Egitânea
Todos os dias:7h-22h
277 201 032
Bomba Gasolina Intermarché
277 202 590
(Multibanco)
Bomba Gasolina
Seg. a Sáb.: 8h-20h
Dom.: 8h-19h

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
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 – Eugénia
277 314 620 Fax 277 314 621

CGD – Caixa Geral de Depósitos

Idanha-a-Nova
Largo do Município, 8
277 200 000 Fax 277 200 007

Multibanco
Idanha-a-Nova
(4 caixas)

Ladoeiro
(1 caixa)

Monsanto
(2 caixas) / EN 239 Cruz. Salvaterra, Eugénia e Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo)

Penha Garcia
(1 caixa) / Edif. dos Bombeiros

São Miguel d'Acha
(1 caixa)

Termas de Monfortinho
(1 caixa)

Zebreira
(1 caixa)

Serra da Gata

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

Serra da Gata

No extremo noroeste da província de Cáceres (Extremadura) ergue-se imponente a Serra da Gata, uma cadeia montanhosa do Sistema Central que separa os subplanaltos sul e norte da Península Ibérica. O isolamento a que foi votada pela modernidade faz dela, hoje, um santuário natural. Mas os encantos não ficam por aqui: o património histórico dos *pueblos* é impressionante.

Serra da Gata

Deixando para trás Moraleja, porta de entrada natural para quem vem da Beira Baixa, mergulha-se num mundo à parte, de cumes montanhosos que parecem ter um céu próprio. Abaixo, estão abrigados os vinte municípios que compõem a comarca da Serra da Gata, habitados por gente de sorriso largo e que mantém as suas tradições, como fica bem demonstrado nas festas populares, artesanato e gastronomia. Em três das localidades do extremo ocidental, no vale do rio Eljas, outra característica distintiva: a língua falada é o galaico-português, que se apresenta em três variantes. Em San Martín de Trevejo fala-se o *manhegu*, em Eljas, o *lagarteiru* e em Valverde del Fresno, o *valverdeiru*.

Mas talvez o que logo mais impressione o visitante seja a natureza exuberante, com picos montanhosos e vales amplos, bosques verdes e incontáveis ribeiros, formando piscinas naturais. A abundância de precipitação é responsável por um clima mediterrânico sub-húmido, com enclaves atlânticos onde predominam as extensas matas de carvalhos e castanheiros. Abaixo dos 800 metros, a paisagem torna-se mais tipicamente mediterrânica, com sobreiros, medronheiros e pinheiros. Não se pense no entanto que a isto se reduz a flora da serra. Aqui estão identificadas mais de 1100 espécies, 200 das quais endémicas. No que toca à fauna, espécies em vias de extinção, como o lobo e o lince ibéricos, encontram aqui o seu último refúgio. Subsistem também outras espécies ameaçadas, como o abutre-preto, a cegonha-negra e a águia-real. Na barragem do Borbollón, destaque para a grande colónia de grous-comuns, com cerca de 1550 indivíduos que no Inverno aqui vêm nidificar. São estas algumas das não poucas razões para que, desde 1977, a Comarca da Serra da Gata esteja inserida no Inventário Aberto de Espaços Naturais de Protecção Natural e para que estejam em marcha iniciativas para criar o Parque Natural Serra da Gata – Borbollón.

Serra da Gata

Um outro tipo de paisagem, a humanizada, pode ser vista do ponto mais alto da serra, Peña Canchera, a 1592 metros de altitude: extensos olivais, vinhas, pomares e pastagens que estão na origem de produtos certificados, como o azeite virgem, o vinho e os queijos. Uma visita às aldeias da comarca revela que não é só a natureza que é razão maior para conhecer a Serra da Gata. A história tem aqui uma marca fortíssima. O *pueblo* de Gata, que dá nome à serra, é de visita obrigatória. O centro histórico foi classificado como Conjunto

Igreja de São Pedro, Gata

Fuente del Chorro, Gata

Histórico de Interesse Cultural, como aliás acontece com quatro outras aldeias: Trevejo, San Martín de Trevejo, Robledillo de Gata e Hoyos. Destas, o que distingue Gata é a sua autenticidade, não se remodelou para agradar aos turistas. No centro, encontramos a Fuente del Chorro, com um espectacular escudo de Carlos V. Ao lado, está a Igreja de São Pedro, gótico-renascentista, um dos mais importantes edifícios de arquitectura religiosa da comarca. Antes de abandonar a aldeia, merece visita, apesar de estar em ruínas, o

Nossa Senhoda da Consolação, Villasbuenas de Gata

Rua de Gata

Serra da Gata

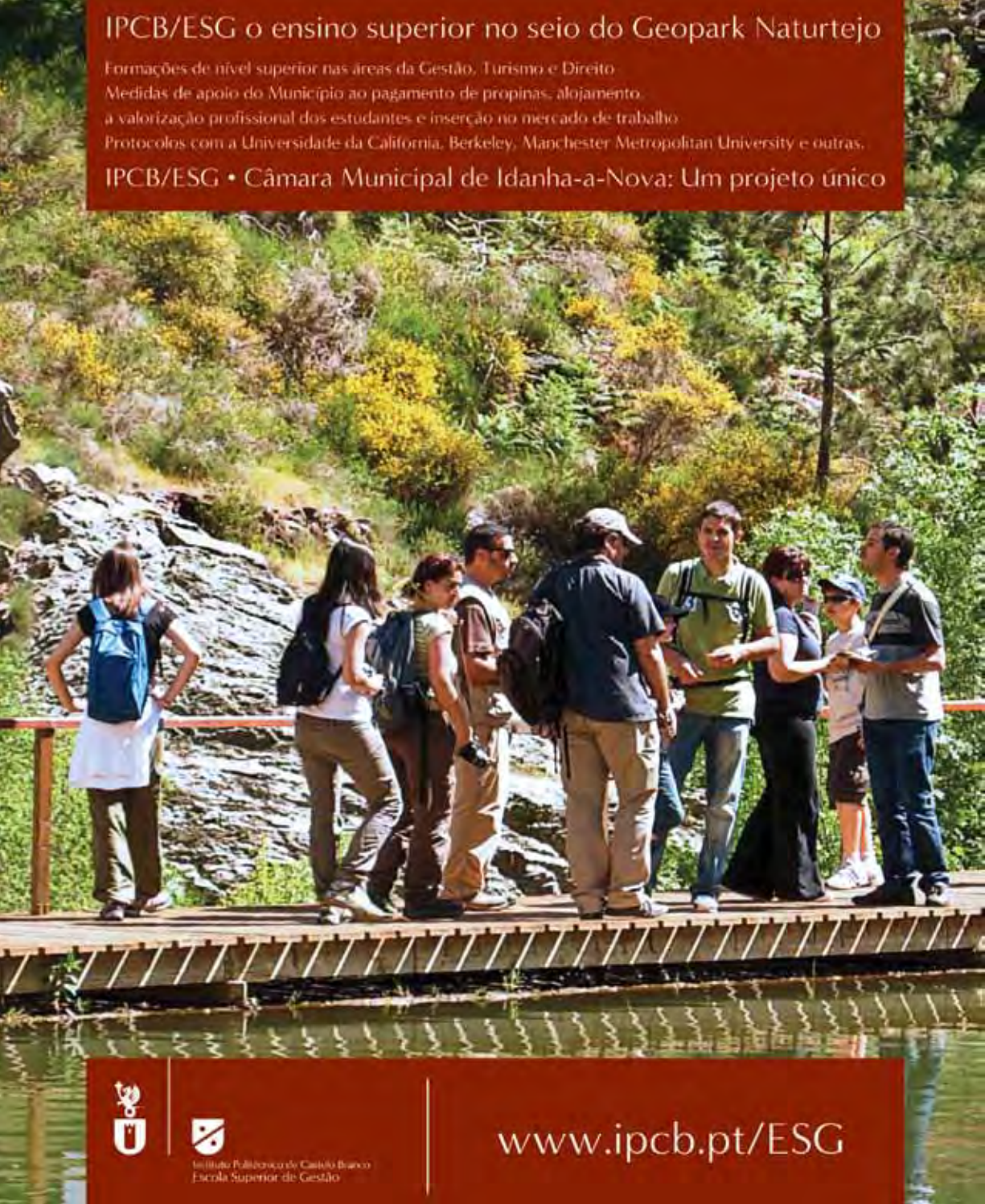
convento franciscano de Nossa Senhora de Monteceli, anterior a 1399. Daí é seguir o percurso pedestre que nos leva à Torre de la Almenara, um ex-líbris da Serra da Gata. São inúmeros os percursos devidamente assinalados que podem ser feitos, a pé ou de carro, pelas aldeias da serra, juntando o melhor de dois mundos: beleza natural e património histórico. E se quiser conhecer o edifício com o nome mais *sui generis* de qualquer destas rotas, aqui fica a dica: vá a Villasbuenas de Gata, é lá que fica a Casa de la Mujer Panzuda.

Serra da Gata

IPCB/ESG o ensino superior no seio do Geopark Naturtejo

Formações de nível superior nas áreas da Gestão, Turismo e Direito
Medidas de apoio do Município ao pagamento de propinas, alojamento,
a valorização profissional dos estudantes e inserção no mercado de trabalho
Protocolos com a Universidade da Califórnia, Berkeley, Manchester Metropolitan University e outras.

IPCB/ESG • Câmara Municipal de Idanha-a-Nova: Um projeto único



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior de Gestão

www.ipcb.pt/ESG

Alcongosta
Alpedrinha
Castelo Novo
Póvoa de Atalaia
Atalaia do Campo
Louriçal do Campo
Soalheira
Zebras
Barragem de Santa Águeda
Vale da Torre
Lardosa
Tinalhas
Escalos de Cima
Lousa
Alcaide
Cafedo
Escalos de Baixo
Mata
Castelo Branco
Maxiais
Alfrivida
Monte Fidalgo
Rio Tejo
Cedillo
Herrera de Alcântara
Malpica do Tejo
Monforte da Beira
Martianas
Orca
Mata da Raínha
Pedrógão
Aldeia de Santa Margarida
São Miguel D'Acha
Oledo
Idanha-a-Nova
Ladoeiro
Águas
Aldeia do Bispo
Aranhas
Aldeia de João Pires
Salvador
Bemposta
Medelim
Monsanto
Proença-a-Velha
Rio Torto
Rio Ponsul
Idanha-a-Velha
Barragem Marechal Carmona
Alcafozes
Toulões
Barragem da Toulica
Zebreira
Segu
Cegonhas
Couto das Correias
Soalheiras
Rosmaninhal
Parque Natural do Tejo Internacional
Rio Tejo
Barragem de Penha Garcia
Penh
A23
IC31
N239
N233
N332
N354
N240
N353

Cilleros
La Moneda
Guijo de Coria
Moraleja
Calzadilla
Huélaga
Vegaviana
enha Garcia
Río Erges
IC31
Termas de
Monfortinho
Monfortinho
Plasencia
Madrid
Casas de Don Gómez
Coria
Rincón del
Obispo
Puebla
de Argeme
Casillas de Cória
Torre
ESPANHA
N240
Cachorrilla
Pescueza
Portaje
Torrejoncillo
Salvaterra
do Extremo
Zarza La Mayor
egura
Ceclavin
Portezuelo
Piedras
Albas
Porto
IP5
Guarda
Salamanca
Idanha-
-a-Nova
Coimbra
E90
Madrid
A23
Plasencia
A1
Castelo
Branco
Cáceres
IP2
Mérida
Lisboa
A6
Badajoz
Évora
Estorninos
Alcántara
A49
Sevilha
Faro
Cáceres