

Adufe

revista cultural de Idanha-a-Nova

21

2013



50 ANOS

PAÇOS DO CONCELHO
DE IDANHA-A-NOVA
1963-2013

MISSÃO PÚBLICA:

PRESEVAR O PASSADO

Proteger a herança cultural é assumir o dever de continuidade entre as sucessivas gerações que deram forma às comunidades dos nossos dias.

DEFENDER O PRESENTE

Cuidar da natureza é valorizar um dos bens mais preciosos do nosso território, uma biodiversidade admirável, bem representada pelas áreas protegidas do Parque do Tejo Internacional e do Geopark Naturtejo.

PLANEAR O FUTURO

A extracção do ouro líquido está em pleno crescimento, em novos lagares e cooperativas, contribuindo para a sustentabilidade da agricultura nas terras de Idanha.



DIRECTOR
Eng. Armindo Jacinto
Presidente da Câmara
EQUIPA TÉCNICA
Divisão de Educação, Acção Social,
Cultura, Turismo, Desporto
e Tempos Livres (DEASCTDTL)
COLABORAÇÃO
CMCD | IDN
AGRADECIMENTOS
Ana Poças
Eng. Gravito Henriques
Helena Silva
João Afonso
Joaquim Laranjo
M^o Almortão Dias
M^o Jesus Nogueira
Maria Vinagre
Mário Milheiro
Nuno Capelo
Rui Silva (projecto Al-Duff)
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
André Castanheira
Paulo Muge
Valter Vinagre/Kameraphoto
FOTOGRAFIA DE CAPA
Valter Vinagre/Kameraphoto
ILUSTRAÇÃO
Alex Gozblau
Bernardo Carvalho/Planeta Tangerina
Paulo Longo
Yara Kono/Planeta Tangerina
COPY-DESK
Silvadesigners
PREPRESS E IMPRESSÃO
Gráfica Maiadouro
TIRAGEM
15 000 exemplares
Periodicidade anual
DEPÓSITO LEGAL
324349/11

Índice

- 03 *editorial*
- 04 *Monsanctus*
- 14 *Cristina Rodrigues*
- 24 *Uma tarde em Salvaterra do Extremo*
- 28 *As fontes esquecidas*
- 40 *Cogumelos estivais*
- 44 *Adufes*
- 54 *Mouras encantadas*
- 58 *Porquê Idanha?*
- 78 *Ovinos & caprinos*
- 86 *GASS*
- 88/105 *roteiro: passeio pedestre, artesãos, gastronomia, restaurantes, turismo de natureza e caça, alojamento*
- 92 *artesão: Maria Palmira Ramos*
- 96 *gastronomia: espargos silvestres com ovos*
- 102 *alojamento: Quinta dos Trevos*
- 106/112 *serviços sociais, associações culturais, informações, edições*





Unidos para o futuro

Eng. **Armando Moreira Palma Jacinto**
Presidente da Câmara

Hoje e sempre, queremos Idanha cada vez melhor preparada para enfrentar os desafios que se colocam no horizonte. Os quais, não tenhamos dúvidas, serão inúmeros e consideráveis, se tivermos em conta as circunstâncias vividas hoje no nosso país e as contingências que daí advêm para os municípios portugueses, em particular aqueles que, como nós, se encontram localizados na faixa interior de Portugal. Pois se é verdade que não temos feito o nosso caminho sozinhos, indiscutível também o é que a nossa força de vontade tem sido um factor determinante para termos chegado onde chegámos nos dias de hoje.

Não terá sido um percurso perfeito e isento de percalços: considerá-lo sob esta forma seria uma pretensão inadmissível. Porém, parece-nos sensato considerar que os percalços e os lapsos serviram, antes de mais, como factor de aprendizagem essencial à Idanha dos nossos dias. Uma Idanha que, a despeito das limitações impostas pelas características de um território de baixa densidade, onde é classificada, tem conseguido encontrar, sucessivamente, pontos de fuga que, pouco a pouco, têm feito do nosso município uma referência de excelência, a vários títulos, no plano nacional e internacional.

De poucos municípios do interior português se ouve falar como de Idanha-a-Nova. Exemplos disso? Múltiplos e nas mais diversas vertentes, com a cultura e a economia a assumirem um papel de destaque: parcerias estratégicas com instituições de ensino universitário nacionais e estrangeiras; capacidade reconhecida de intervir em contextos da maior visibilidade cultural, como é o caso da itinerância da exposição “Museu Rural para o séc. XXI”, a capacidade de atracção de investigadores para os temas presentes no território, o elevado grau de envolvimento das comunidades numa programação cultural descentralizada e abrangente, o esforço de renovação do tecido agro-pecuário local baseado na diversificação de produções, na divulgação da qualidade extraordinária dos nossos produtos e no carácter inovador da gestão da terra pública; sem esquecer o plano de incentivo à recuperação demográfica, abrindo portas à vinda de todos aqueles que, como se diz por cá, querem viver neste pedaço do céu.

A fasquia não subiu agora. Foi sempre alta. Contamos com todo o trabalho desenvolvido ao longo destes anos para poder enfrentar os desafios que aí vêm. Contamos com todas as pessoas. É com elas e para elas que trabalhamos. Como alguém disse em tempos idos e muito bem, a união faz a força.

A todos, o meu muito sincero bem-hajam.

Mons Sanctus

texto Luís Pedro Cabral fotografia Paulo Muge

Na escala do tempo geológico, os vestígios dos habitantes ancestrais deste lugar remontam à era quaternária. Na sua história secular, havia de ser denominada Mons Sanctus. E, em 1165, no despontar da nacionalidade, depois de D. Afonso Henriques ter infligido aos mouros uma pesada derrota na longa marcha da reconquista cristã da Península Ibérica, Monsanto foi atribuída em doação à Ordem do Templo. Gualdim Pais, irmão de armas de D. Afonso Henriques, cruzado e mestre da Ordem edificou o orgulhoso baluarte. Alguém disse um dia que quem fosse capaz de conquistar Monsanto, seria capaz de conquistar o mundo.



Por entre as encruzilhadas da sua longa história, a aldeia de Monsanto encontra novas formas de vida. A sua identidade e a sua cultura são os seus bens mais preciosos, que esta aldeia histórica sabe preservar. Todos os dias, as suas tradições ancestrais renovam os seus votos. As forças vivas da aldeia souberam unir esforços. E, com passos tão sólidos quanto o seu casario granítico, Monsanto internacionaliza-se. E descobre o caminho da sustentabilidade.

Quando se está no alto do castelo de Monsanto, invicto perante tantos invasores, é como se o mundo tivesse desmaiado aos nossos pés, escorrendo pelas escarpas até encontrar a campina e se transformar numa planície sem fim, desenhada ao longe pelas dezassete freguesias do imenso concelho de Idanha-a-Nova, no âmago do Geopark Naturtejo da Meseta Meridional, membro pleno da rede Europeia e Global de Geoparks da UNESCO. Dá a impressão que a sua condição inexpugnável protegeu a aldeia do próprio tempo e a manteve intacta, envolta em história, património natural e geológico vastíssimo, sólida, como o granito de onde brota o seu casario serpenteado, ímpar de beleza.

Anos depois, em 1174, o mesmo D. Afonso Henriques concedeu foral a Monsanto, que em 1190 seria confirmado por D. Sancho I, o qual, fazendo jus ao seu cognome, mandou repovoar e reerguer a fortaleza, entretanto destruída nas batalhas travadas contra o reino de Leão. No início do século XIII, D. Afonso II reconfirmaria o foral. E seria em plena odisseia quinhentista que D. Manuel I concedeu novo foral a Monsanto, elevando-a à categoria de vila em 1510.

Dentro de muros, era em redor da Praça de Armas, da sua torre de menagem e da Igreja de Santa Maria que a vida gravitava. Fora das muralhas – que, juntamente com o castelo foram classificadas monumento nacional –, o seu povoado primitivo constituiu-se em torno da capela de São Miguel, preciosidade da arquitectura românica.

No alto do casario actual, vê-se a Torre de Lucano, que parece vigiar a vida da aldeia, nas encruzilhadas que fazem as suas ruelas, casas improváveis que nasceram por entre grutas e penedos, rudes e belas, em contraste com casas senhoriais brasonadas que evocam vasto património, como o dos senhores do lugar, os condes de Monsanto, que mais tarde seriam marqueses de Cascais. Esta aldeia histórica – com vista sobranceira para Idanha-a-Velha, abrigo de tantas civilizações, igualmente classificada –, esconde mil mistérios, tantos como os seus recantos, em cada um dos seus detalhes. Na sua cultura e na sua identidade própria, que os Monsanto



sempre souberam preservar, se encontra a sua força, de tantas maneiras descrita por Fernando Namora, seu filho adoptivo.

Monsanto soube fazer a travessia dos tempos, resistindo a tudo, até à desertificação que grassa no terceiro maior concelho de Portugal, em luta contra a sua própria interioridade, descobrindo os novos caminhos de um desenvolvimento integrado e estratégias de requalificação e valorização do seu património e da sua cultura, que se sedimentam no turismo e na internacionalização. A aldeia e as suas gentes têm particularidades únicas, que talvez a geografia mais que tudo tenha ditado. Inventando novos paradigmas e redescobrimo outros, em harmonia com a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova e com as forças vivas do concelho, a aldeia de Monsanto criou novas dinâmicas, capazes de fazer a ponte entre o passado e a actualidade, entre as tradições que foram passando de geração em geração até à geração de amanhã.

Monsanto exhibe ainda hoje e com indisfarçável orgulho o epíteto de “aldeia mais portuguesa de Portugal”, conquistado em 1938 no concurso do secretariado de Propaganda Nacional, *made in* Estado Novo. Faz 75 anos desde que Monsanto recebeu o troféu do Galo de Prata, cuja réplica pontifica ainda no topo da torre de Lucano, vulga torre do Relógio, perto da capela da Misericórdia. Os Monsanto guardam religiosamente o Galo de Prata original, desenhado por Abel Pereira da Silva, que todos os anos faz a sua aparição numa cerimónia popular. Monsanto faz questão de ostentar o título de aldeia mais portuguesa de Portugal, em nome da sua raiz e não por qualquer estirpe de saudosismo, afirmam os locais. Para muitos, o Galo de Prata transformou-se num elemento da sua cultura, uma espécie de certificado de qualidade do que a aldeia tem de mais genuíno.

Um dos guardiões da cultura Monsanto é, indubitavelmente, o Rancho Folclórico de Monsanto, que mantém bem vivas as tradições da aldeia. E o melhor exemplo de como os elos geracionais fazem a transição em aprendizagens mútuas, é o actual responsável pela direcção do rancho um jovem da terra, que nela quis ficar por ver nesta o seu futuro e não noutra sítio qualquer, onde se sentiria desenraizado. Jorge Costa assumiu os destinos do Rancho Folclórico de Monsanto, para deixar bem vincado o interesse da sua geração na cultura tradicional Monsanto. Uma responsabilidade que o próprio aceitou com naturalidade, pois já integrava o rancho desde muito novo. “O rancho folclórico é um elemento agregador. É uma forma de manter as pessoas



unidas em torno da aldeia, da sua história, das suas memórias e tradições”, diz Jorge Costa. E aproveita para salientar um facto, que no concelho de Idanha-a-Nova é de grande relevância: “O grupo de dança é constituído só por jovens”. O rancho folclórico, que integra adufeiras, tem uma faixa etária transversal. “É fantástico conciliar as pessoas mais idosas com as mais jovens. Temos pessoas com grande experiência de vida. Temos meninos desde os dez a conviver com pessoas com mais de oitenta anos. Todos temos muito a aprender uns com os outros”. A actividade do rancho é rica e preenchedora. Não só transporta a cultura monsanquina e a divulga fora de portas, como também refresca a memória das suas gentes, mantendo vivos os traços da sua identidade e as tradições de sempre, que ameaçavam perder-se na marcha do tempo.

Um dos momentos mais belos nas festas do lugar ocorre a 3 de Maio. As celebrações da Divina Santa Cruz assinalam a memória do longo cerco sofrido por Monsanto que, consta, durou anos. Quando o cerco parecia prestes a terminar, julgando o invasor que os sitiados estavam à morrer à fome, das muralhas se atirou uma bezerra, com o estômago cheio de trigo. Reza a lenda que estas eram as últimas provisões que restavam. Mas o inimigo foi enganado por esta farsa de abundância e acabaria por levantar o cerco.

O rancho folclórico, nas suas vestes tradicionais, e as gentes de Monsanto sobem da vila ao castelo nesse dia, transportando um pote caiado de branco, que simboliza um vitelo, cheio de flores, que simbolizam o trigo, enchendo as ruas com os ecos dos seus cantares, entre os quais se destaca, como não podia deixar de ser, a Divina Santa Cruz.

Passando pela rua dos Cebolinhos, encontra-se outro símbolo incontornável da aldeia de Monsanto, onde ganha corpo a única voz radiofónica de todo o concelho de Idanha-a-Nova. É ali que, de alma e coração, passa grande parte do seu tempo Joaquim Manuel da Fonseca, a quem se devem os 25 anos já cumpridos do Rádio Clube de Monsanto. É graças à sua dedicação à terra que esta estação permanece em antena há um quarto de século, promovendo e divulgando as suas tradições populares, contando histórias, actualizando notícias, fazendo perguntas, procurando respostas, dando voz aos seus intervenientes e intervindo ela própria, quando é necessário. Longe vão os tempos em que Joaquim da Fonseca era um jovem radioamador e, juntamente com Reinaldo Ramos Serra, electricista, construiu um artesanal emissor de frequência modulada, e com ele invadiram o vácuo, na sua primeira emissão experimental em Junho de 1985.



Rapidamente as suas emissões passaram a ser regulares, com a ajuda da Casa do Povo de Monsanto. Em Abril de 1987, nascia oficialmente o Rádio Clube de Monsanto, ao serviço da aldeia que lhe deu nome, do concelho de Idanha-a-Nova e do regionalismo.

“O bichinho da rádio despertou quando eu era estudante e tive a minha primeira experiência de locutor na Rádio Altitude da Guarda, depois na antiga emissora nacional de Timor”, recorda Joaquim da Fonseca. O seu amor a este lugar deriva precisamente do amor. “Foi em Monsanto que conheci a minha mulher”. Hoje, Joaquim da Fonseca, não tem dúvidas: o “vírus” da rádio é incurável. E a missão do Rádio Clube de Monsanto, que se transformou num símbolo vivo da sua região, permanece tão importante como no primeiro dia. Na cultura intrínseca e singular de Monsanto reside a sua chave, que cada vez mais se abre ao mundo, convidando-o a entrar. Foi a pensar nisto que foi criado o Centro de Residências Artísticas de Monsanto, para o qual a edilidade de Idanha-a-Nova dispôs duas casas requalificadas, ambas com uma vista privilegiada e em contacto directo com o quotidiano da aldeia. Artistas contemporâneos de variadíssimas áreas, nacionais e internacionais, desenvolvem em Monsanto projectos partilhados com a comunidade, criando novos laços, novos denominadores comuns.

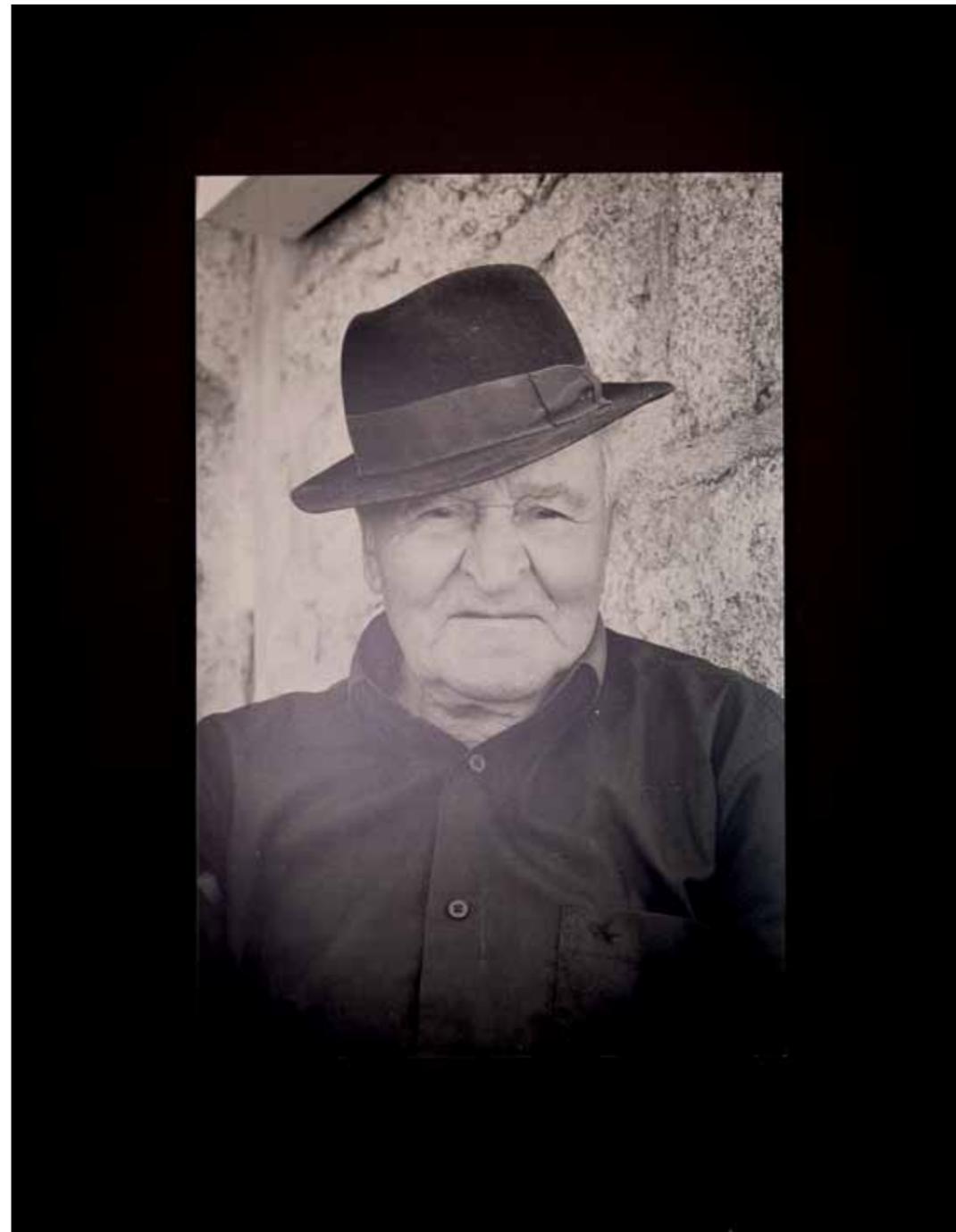
As residências artísticas trazem a Monsanto novos olhares. E também novas palavras. Ao abrigo do programa “Poetas em Residência”, uma parceria entre a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova e a Universidade de Coimbra, a aldeia já recebeu poetas de vários pontos do mundo, que ali se deixam envolver.

Graça Capinha, investigadora do Centro de Estudos Sociais e docente do Departamento de Línguas, Literaturas e Culturas, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, é a coordenadora deste projecto. “Neste momento, estão em Monsanto mais dois poetas internacionais. E de futuro outros virão”, assegura. Monsanto cá estará, para os receber. E para ser recebida.





Cristina Rodrigues:
Se pensarmos
que o território
é como um
corpo humano,
quando um
órgão dá sinais
de falência,
afecta todo
o corpo.



Palavras de Cristina Rodrigues, arquitecta e investigadora, responsável pelo projecto “Design for Desertification” e mentora da exposição itinerante Museu Rural do Século XXI, ambos com cordão umbilical no concelho de Idanha-a-Nova. A metáfora do corpo doente é a metáfora de Portugal. Cristina Rodrigues fala-nos da cura. E dos vários projectos, como a futura Incubadora de Indústrias Criativas, que têm elos comum: a cultura e a arte como substância regeneradora.

De que modo pode a cultura inverter os processos de despovoamento e de desertificação? O despovoamento e a desertificação no sul da Europa são essencialmente induzidos pelos hábitos culturais das pessoas. Como curadora e artista, acredito que a arte e a cultura devem ser para todos e podem potenciar uma transformação nas mentalidades. Neste novo século, uma revolução de mentalidades começa a ganhar forma. Acredito que dois dos problemas que mais afectam a economia do país são o despovoamento e a desertificação ambiental. A cultura pode contribuir para a criação de uma nova consciência sobre estas problemáticas e para o início de uma transformação nas mentalidades. Afinal, foi assim que muitas pequenas revoluções aconteceram ao longo da história.

Qual a importância do mundo rural no actual contexto dos países periféricos? A crise económica afecta neste momento todos os países do sul da Europa. Isto não acontece por acaso. A revolução industrial atingiu estes países mais tardiamente do que os países do Norte, sobretudo a Inglaterra, grande impulsionadora da revolução industrial. A migração rural-urbana foi um fenómeno que alguns países do Norte ultrapassaram nos anos 60, 70 e 80, enquanto este acontecia no Sul da Europa. O grande êxodo rural também aconteceu em Inglaterra nos anos 60 e 70 mas rapidamente o país encontrou estratégias de manter um número sustentável de pessoas nos meios rurais, que hoje os ingleses chamam orgulhosamente de “countryside”. O estado inglês percebeu a importância de manter o meio rural activo e a produzir e isto foi explicado aos cidadãos. Se não olharmos para Portugal como um todo e não incluirmos os cidadãos no debate não vejo possibilidade de crescimento económico.

Há, na crise, factores que possam fazer com que a ruralidade adquira importância? Penso que o declínio da oferta de emprego nos centros urbanos vai contribuir para um movimento migratório inverso àquele a que

O Museu Rural do Século XXI expõe apenas trabalhos que são produzidos em comunidade. (...) O artista não trabalha isoladamente, mas sim com as pessoas da comunidade alvo da análise.

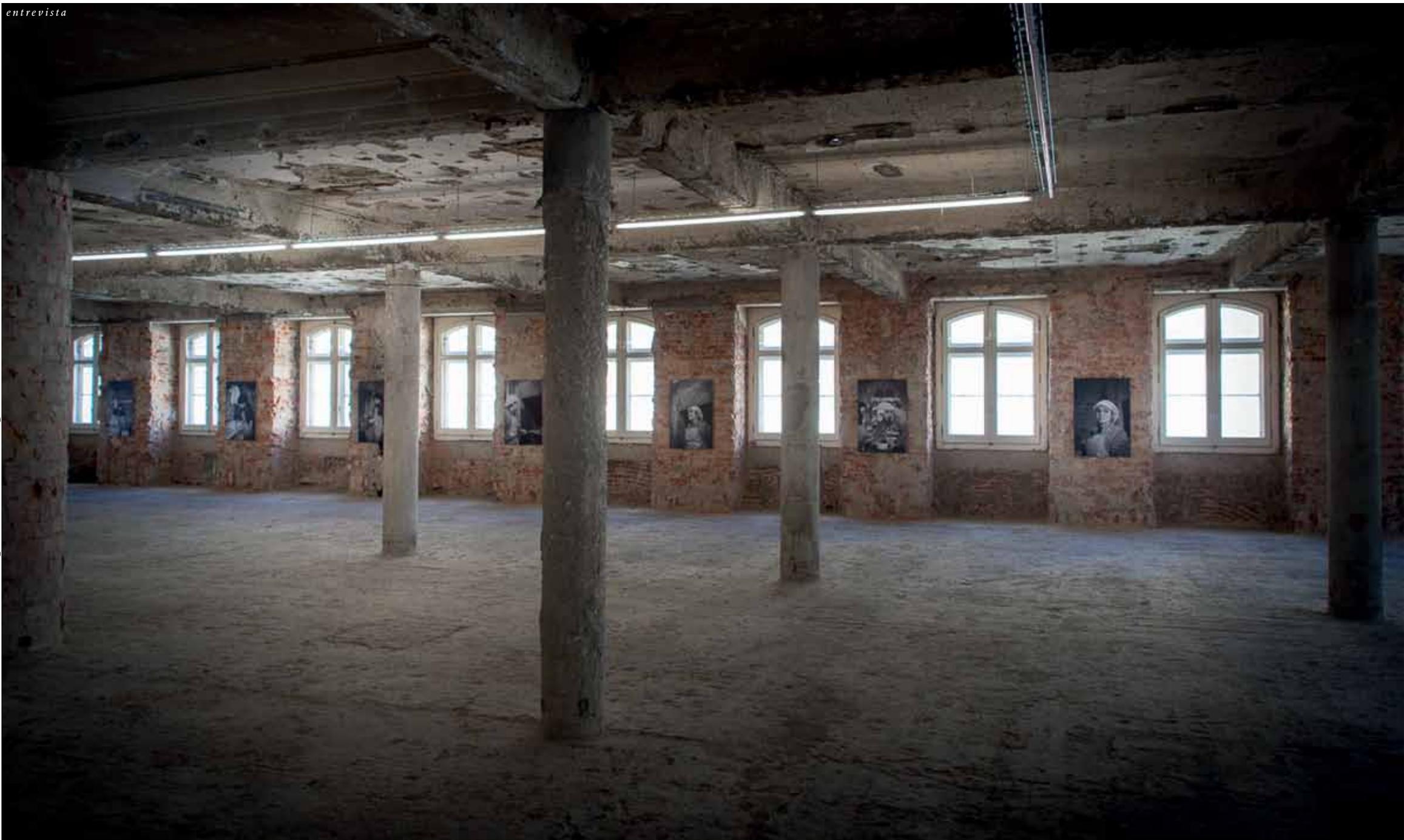
assistimos durante a década de 80 – do campo para a cidade. Se reflectirmos sobre quais as principais razões que estimularam o forte movimento migratório que teve lugar durante a década de 80 e durante a de 90, o argumento central foi a oferta de emprego, que era então muito maior em centros urbanos, como Lisboa ou Porto. Hoje isto não acontece.

Em relação ao concelho de Idanha-a-Nova, como foi delineada a estratégia de regeneração rural através da dinamização da sua cultura? Através do que é o Museu Rural do Século XXI, exposição itinerante que leva o universo rural português aos principais centros urbanos do país, e de outros países afectados pelos fenómenos de despovoamento, desertificação ambiental e declínio económico. Vários artistas portugueses e britânicos foram convidados a criar trabalhos sobre o universo rural português e sobre a realidade idanhense em particular. A exposição congrega todas estas visões num espaço físico, onde narrativas e argumentos se tornam vivos e tentam envolver o público no debate sobre a importância da regeneração rural.

A exposição será apenas uma das faces dessa estratégia, talvez a mais visível. Que balanço faz dos resultados? A exposição foi desenhada para o público em geral, com a intenção de renovar o sentido de cidadania e envolver todos no debate. É composta por vários suportes que constroem uma narrativa comum e contam às populações urbanas histórias do universo rural que foram passando de geração em geração por via oral, que em muitos contextos urbanos são hoje desconhecidas. A reacção tanto das pessoas do lugar como do público tem sido extraordinária. A exposição eleva os lugares e rostos que vemos nas vilas e aldeias de Portugal e transporta-os para o museu com grande dignidade.

Qual a rota da exposição? O “Museu Rural do Século XXI” esteve em Abril/Maio no Guangdong Museum of Arte, na China. A exposição itinerante está patente no MUDE, Museu do Design e da Moda, Coleção Francisco Capelo até Setembro. Pode ainda ser visitada uma pequena mostra na Sé Catedral de Idanha-a-Velha, onde mora actualmente “A Manta”. O trabalho de Cristina Rodrigues seguirá depois para a China, já este Novembro, para o Brasil e para a República Checa.

Qual a importância deste género de projectos para a recuperação patrimonial e cultural da região? O Museu Rural do Século XXI expõe apenas trabalhos que são produzidos em comunidade. O que é que isto quer dizer? O artista não trabalha isoladamente, mas sim com as pessoas da comunidade alvo da análise. Na peça que irá estrear no MUDE, intitulada





Quero aproximar a arte de todos, para que esta seja verdadeiramente o exercício da democracia.

“A Manta”, as senhoras que fazem adufes trabalharam comigo para criar uma peça que reflecte o universo destas mulheres, as suas preocupações e ansiedades. Uma manta feita de adufes pintados com as cores das peças de vestuário tradicional das adufeiras. A peça tem cerca de 7 metros de comprimento por 5 metros de largura e está suspensa no tecto do museu. Quero aproximar a arte de todos, para que esta seja verdadeiramente o exercício da democracia.

Em que fase se encontra o projecto de criação da Incubadora de Indústrias Criativas no concelho e quais são os seus objectivos a médio e longo prazo? A Incubadora de Indústrias Criativas (em Idanha-a-Velha) tem o projecto quase concluído. A intenção é reunir um conjunto de jovens artistas, designers, arquitectos e arquitectos paisagistas que possam trabalhar auxiliando a definição de estratégias de expansão comercial do concelho no mercado nacional e internacional. Idanha-a-Velha tem uma população maioritariamente envelhecida e estes jovens trarão imagens renovadas para construir o futuro deste lugar e sua envolvente. Não trabalhar em open space e em equipa. Essa consciência renovada deverá nascer da partilha de ideias. O projecto de investigação de que sou coordenadora – Design for Desertification –, continuará a levar investigadores para trabalhar com estes jovens e a Escola Superior de Artes Aplicadas, do Instituto Politécnico de Castelo Branco, terá também os seus estagiários a trabalhar nesta equipa.

Pensa que projectos como estes podem resultar em investimento e novas dinâmicas na região? Acredito que sim. Aliás, isto já começa a acontecer. O município de Idanha-a-Nova tem feito um grande esforço para marcar a sua presença nacional e internacionalmente. E tenho assistido ao crescente interesse de investidores estrangeiros para se sediarem neste território. O projecto de investigação DfD – Design for Desertification, o “21st century Rural Museum” e a futura Incubadora de Indústrias Criativas de Idanha-a-Velha têm o objectivo comum de promover a imagem do concelho como um local com excelente qualidade para se viver e investir. Sem as pessoas do lugar, como o Paulo Longo, antropólogo/museólogo e co-curador da exposição, e os responsáveis do município de Idanha-a-Nova, nada disto teria sido possível.

Uma tarde em *Salvaterra do Extremo*

texto e ilustração Paulo Longo

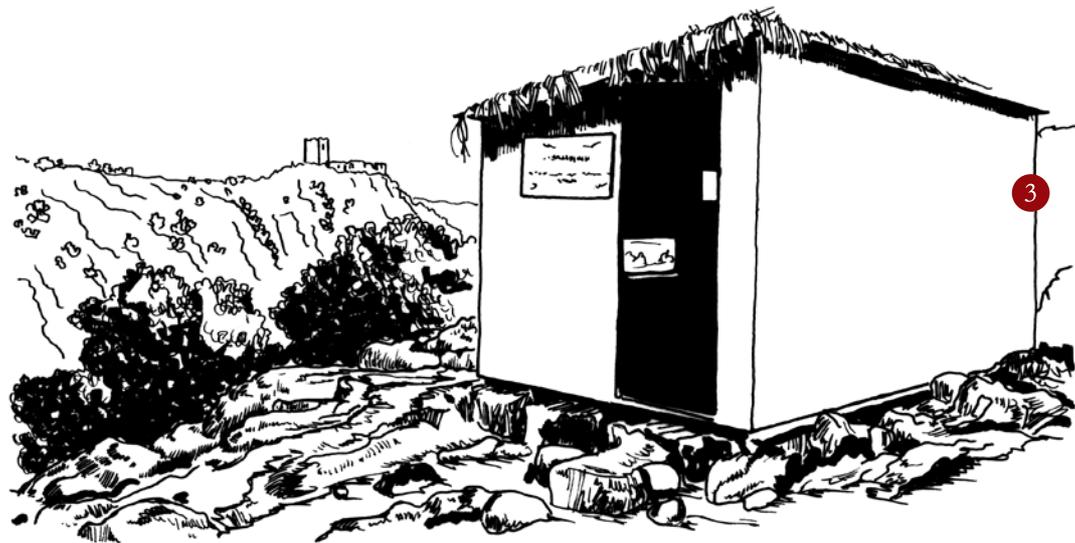


Em nenhum outro lugar das terras de Idanha tem a fronteira uma dimensão física tão evidente. De cada lado do rio que separa os países, uma marca territorial em perpétua afronta simbólica: as ruínas imponentes do castelo espanhol de Peñafiel e a aldeia portuguesa que carrega no nome, o peso da sua condição limite, **Salvaterra do Extremo**.

Basta um pequeno desvio no caminho e descer até ao **Vale de Idanha**. A partir deste local, junto à interpretação moderna do velho açude dos moinhos que une as **margens do Erges**, a lógica da implantação torna-se evidente. A sugestão inicial de uma aldeia instalada numa suave ondulação de terreno desaparece e dá lugar ao assombro: uma povoação alcandorada à beira da alta ravina que, subitamente, encaixa o rio, mirando a velha fortaleza da margem oposta. A cenografia é perfeita, coerente com o objectivo de defesa e intimidação que reflecte uma longa relação de dois países. Há lugares como este que impõem uma leitura precisa e intencional da paisagem, sem a qual não podem ser completamente entendidos. Só depois deste exercício deveríamos regressar ao caminho original e entrar na aldeia, em busca de outras histórias que aí se guardam. Da matriz fortificada, adaptada ao longo de muitos séculos, poucas marcas restam. O castelo desenhado por Duarte d'Armas e a fortaleza seiscentista, cujas linhas ainda hoje nos impressionam, desapareceram



quase por completo. Salvou-se apenas, talvez graças à sua inacessibilidade, a torre-atalaia que, isolada ao fundo da encosta, guardava a passagem do rio Erges. A Salvaterra dos nossos dias é uma aldeia de ruas amplas e casario branco que respira um ar de paz pouco consentâneo com as preocupações que estiveram na sua origem, mas cujos ecos permanecem guardados para o visitante atento e capaz de decifrar a memória do espaço. Para lá das fachadas cuidadas, muitas delas ostentando elegantes grades nas varandas e nas janelas do piso térreo, a malha urbana guarda a planta da fortaleza que outrora aqui se ergueu com a clareza de uma impressão digital. Mais acessível aos nossos olhos, porém, é o conjunto de património edificado que perdurou, onde se destacam o **pelourinho** e a **antiga Casa da Câmara com torre sineira anexa**, quinhentistas, bem como o amplo terreiro delimitado em dois dos seus lados pela **Misericórdia 1** e a **Igreja Matriz 2**, interessantes construções maneiristas com interiores notáveis, onde o barroco deixou a sua marca. Incontornável também, o belíssimo **chafariz de espaldar barroco armoriado com tanque**, no término do aqueduto coberto, junto à singela ermida de **N. Sra. da Consolação**. Ex-voto perpétuo, partilhado com a vizinha Monfortinho, é renovado anualmente no Bodo, ritual público de partilha cuja abundância continua a exorcizar a ameaça da fome em ambas as comunidades, >



> salvas por intercessão da Virgem de uma praga de gafanhotos em inícios do século passado. A cada ano, na 2ª feira a seguir à Páscoa, pão, vinho, sopa e ensopado são oferecidos a todos aqueles que se dirigem à festa da Senhora da Consolação, em memória da graça recebida.

As vicissitudes da fronteira deixaram a sua marca na vida económica da aldeia – ou não fosse Salvaterra uma referência marcante na história do contrabando na região. A actividade deixou marcas intensas no imaginário colectivo, perceptíveis nas inúmeras histórias contadas por muitos dos seus habitantes. Nos dias de hoje ganhou novos contornos, graças ao percurso pedestre realizado regularmente que revive a memória desses tempos agitados. A aldeia tornou-se um ponto de passagem obrigatório para quem procura uma vertente experiencial mais intensa do território. Ao contrabando somam-se as **rotas dos abutres e das minas** ③, percursos desenvolvidos, respectivamente, para permitir a **observação da importante colónia destas aves** que aqui nidificam e conhecer o perfil geomineiro local, através de uma das suas vertentes mais apelativas: o garimpo do ouro em aluvião, experiência que se tem revelado muito gratificante, em particular para os bafejados pela sorte. A paisagem é aqui pretexto suficiente para ir percorrendo calmamente a extensa rede de caminhos, alguns deles entre muros, outros com vestígios de antigas



calçadas. A riqueza do **coberto vegetal**, sobretudo à medida que nos aproximamos do rio é mais uma das razões para que este trecho tenha sido incluído no Parque do Tejo Internacional. No entanto, é ainda nas proximidades de Salvaterra que se encontra um dos motivos de interesse mais na aldeia. O extenso **anel de furdas** ④ ou pocilgas que a envolve é, provavelmente, o maior conjunto de construções desta natureza que subsiste na região. Construídas em alvenaria de pedra seca e alguma argamassa, as **pequenas torres cilíndricas de cobertura abobadada** cercadas por muros altos são hoje um memorial silencioso à importância que os animais – o porco, em particular – tiveram outrora na economia doméstica e, com o seu jeito de pequenas fortalezas, quão essencial era a sua protecção.

Hoje como ontem, Salvaterra do Extremo mantém o espírito vigilante de atalaia para o qual foi concebida. A fronteira permanece, mas perdeu o aspecto repressivo com que o poder político tentou revesti-la ao longo do tempo. Aqui, mais do que espanhóis e portugueses, há vizinhos numa relação próxima. Reza a história que o convívio e a entreatura, estreitado por laços de parentesco, dura há tempo suficiente para que se tenham apoiado mutuamente em momentos de necessidade. Mais uma lição a somar às muitas que esta aldeia tem para nos dar. Talvez porque seja este, o espírito do lugar.

As fontes esquecidas

texto Paulo Longo fotografia Valter Vinagre

Chafariz fundeiro Idanha-a-Nova

Um dos três fontanários que encontramos ao longo da calçada que liga a Idanha-a-Nova ao lugar da Sra. da Graça, descendo a encosta.



Fonte das Fontainhas

S. Miguel d'Acha

A sua estrutura simples é um dos modelos mais comuns entre as fontes de mergulho na região. Encontra-se a caminho de uma outra fonte, a dos Sinos, conhecida pelas propriedades medicinais das suas águas.

Fonte da Assamaia

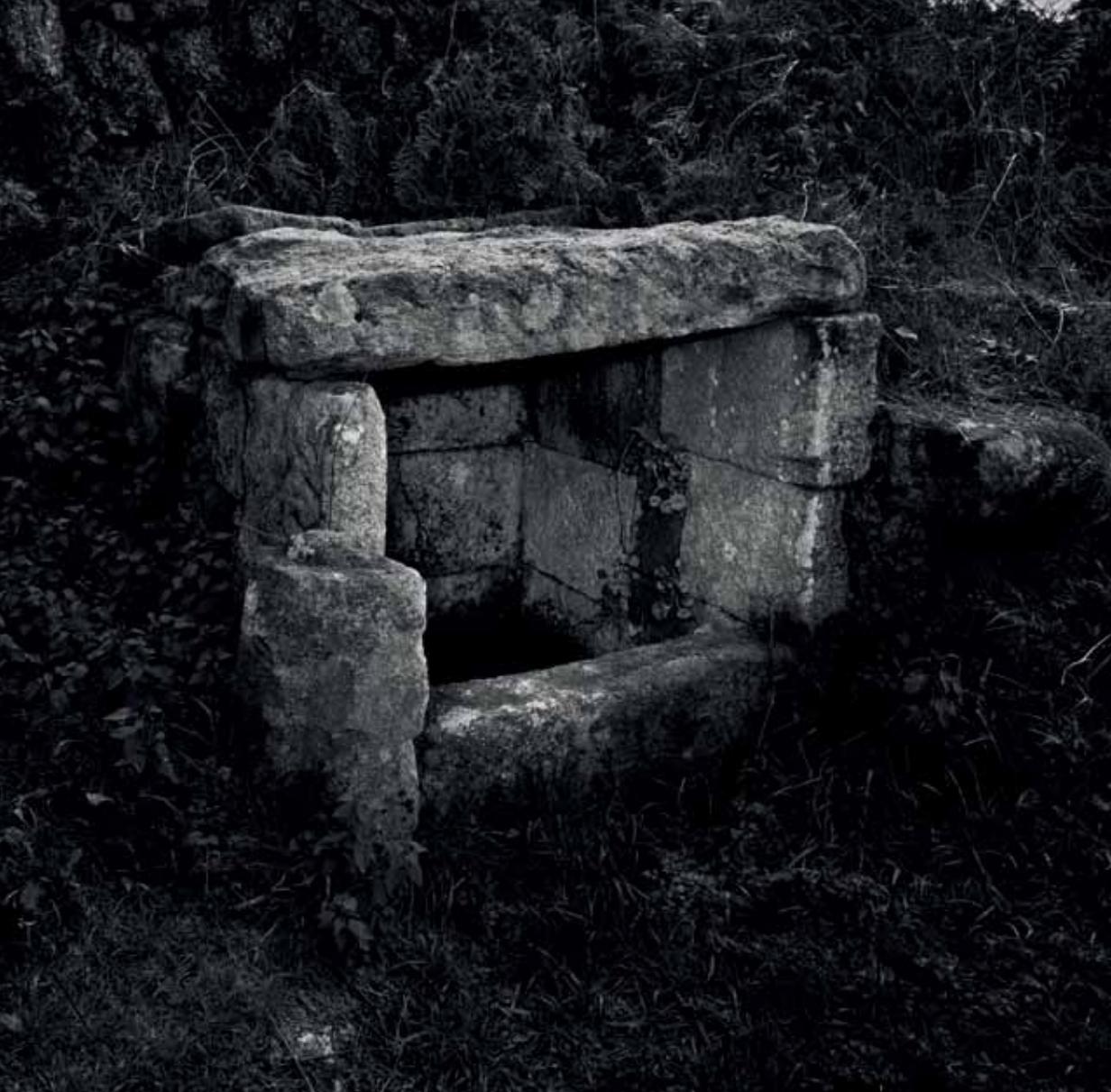
Oledo

Uma sobrevivente da destruição sistemática que afectou muitas das fontes e minas nos campos, derrubadas para dar lugar a charcas alimentadas pelas suas nascentes.



Fonte da Basteira
Idanha-a-Nova

Situa-se à beira de um velho caminho que, de Idanha, se dirige aos terrenos da campina, descendo a encosta, apenas acessível a pé ou, como outrora, com o burro.



Fonte Nova
São Miguel d'Acha

Fica nas imediações do Cabeço da Azeda, nos arredores da aldeia. Foi em tempos encimada por uma cruz de pedra, entretanto removida.



Fonte do ribeiro do Carvalhal
Penha Garcia

*Retira o seu nome do ribeiro que corre nas imediações, perto do lugar da Barra das Almas.
Pouco mais do que uma mina, configura na sua simplicidade uma das expressões
mais singelas da fonte.*



Fonte da Malhada
São Miguel d'Acha

*Numa pendente suave de terreno, entre Oledo e São Miguel d'Acha, surge esta fonte cuja estrutura
é segmentada em vários elementos sequenciados: a fonte, para abastecimento humano; o longo caneiro;
e o espaldar, que debita a água recebida num grande tanque, destinado aos animais.*



Fonte de Baixo
Oleo

Robusta, foi construída para reter as águas do pequeno ribeiro que atravessa o vale no Inverno. Hoje, está no meio de um dos antigos caminhos murados que conduzem às propriedades ao redor da aldeia.



Fonte da Mona
Medelim

Estrutura imponente, impressiona pela qualidade notável do desenho e da execução. Situada numa velha quinta nos arredores da aldeia, faz parte de um sistema mais vasto de captação e condução de águas de rega em patamares sucessivos.



Fonte Nova ou de D. Sebastião Idanha-a-Nova

De construção cuidada, assinala a expansão urbana da vila no terceiro quartel de Quinhentos. Está situada em pleno coração da vila, porém é discreta a ponto de não se dar por ela.

Em busca de um tempo perdido.

Um tempo em que a água era cuidada, como tudo quanto era essencial à vida da comunidade. Pois a água é o elemento basilar, do qual tudo depende, o bem mais precioso, sem o qual nada se cria, como dizem por cá. Hoje, as fontes entraram em casa e chamamos-lhes torneiras. Temo-las por todo o lado, inúmeras, pequenas, grandes, simples, sofisticadas. E abrimo-las a bel-prazer, um pouco por todo o lado. A água banalizou-se, dizem alguns. E, com isso, perdeu muito do respeito e do cuidado que outrora congregava. Lugares, histórias, lendas, cuidados e funções desvaneceram-se em menos de um século. A comodidade e o conforto deram lugar a uma água anónima, distante, monetarizada. Sem alma? No nosso quotidiano, talvez. Há, porém, uma memória que ainda não se diluiu completamente e guarda ainda o testemunho desse tempo em que a água era um bem de uso e responsabilidade comum, partilhada por quase todos. Uma memória frágil, é certo, mas à qual ainda é possível chegar, pelo menos em parte. E que melhor maneira de começar senão pelo lado mais fraco? As fontes de beira da estrada ou os fontanários urbanos guardaram melhor as atenções, facilitando a sobrevivência dos discursos contruídos ao longo do tempo sobre estas estruturas que determinaram caminhos e trabalhos. A memória exercita-se com a regularidade do olhar. Mas também é verdade o que dizem: longe da vista, longe do coração. Quisemos entrar nessa antecâmara do esquecimento e procurar o que as fontes perdidas ainda têm para nos dizer, os seus nomes, a razão do lugar e para que serviam. Os campos abertos e os velhos caminhos em desuso foram os espaços de eleição. Para nós, um exercício de descoberta. Para quem nos guia, um reavivar de memórias. A todos fica o desafio da recuperação, devolvendo o interesse que as velhas fontes merecem, marcos importantíssimos na paisagem habitada de outrora, definindo a circulação de pessoas nos seus afazeres e dos animais nas suas deslocações. Em tempo de reflexão sobre a importância da conservação da água enquanto recurso, estes pequenos apontamentos dispersos que nos surpreendem ao caminhar por terras de Idanha são um motivo mais do que justo para repensar e avaliar a nossa atitude, contrapondo às lições do passado as necessidades de um futuro.

cogumelos

Terfezia arenaria

textos Tito Lopes

ilustração Yara Kono/Planeta Tangerina

Cogumelos estivais

Têm um papel fundamental nos ecossistemas naturais, que pode ser posto em causa pela recolha desregrada. Tem sido um recurso cada vez mais valorizado em termos gastronómicos, dietéticos e económicos, na produção em viveiro. Pelo número de acidentes fatais conhecidos, recomenda-se nunca apanhar cogumelos sem um especialista de identificação. Espécies venenosas e comestíveis confundem-se facilmente.

Terfezia leproderma

Auricularia judae

Amanita curtipes

Amanita ponderosa

Pleurothus ostreatus

Amanita verna

Boletus aestivalis



Terfezia arenaria

Criadilha, batata da terra, regota, tubera

A criadilha é considerada uma trufa, crescendo abaixo do solo em associação simbiótica com as raízes de algumas plantas. É apreciada desde a antiguidade greco-romana, possuindo quantidades significativas de proteínas e antioxidantes, o que a torna muito interessante do ponto de vista nutricional.



Pleurothus ostreatus

Pleuroto, repolga, cogumelo ostra

Muito rico em proteínas, vitaminas e sais minerais. É comum nas nossas florestas, onde cresce nos troncos das árvores. Pode ser cultivado sobre palha, aparas de madeira, apreciando particularmente as borras de café. Actualmente testa-se a sua capacidade para descontaminação de solos pois alimenta-se de tudo o que tenha carbono, inclusive o crude.



Terfezia leptoderma

Criadilha, regota, renota, tubera

As túberas portuguesas não são tão apreciadas como as trufas clássicas comerciais. Ocorrem com mais frequência no Alentejo, mas também são comuns na Beira Interior, uma vez que preferem solos xistosos. Não são muito produtivas em cultivo.



Amanita verna

Bravo, tortulho de cão

Originalmente identificado em França, ocorre em toda a Europa associado a uma grande variedade de árvores, sobretudo as do género *Quercus*. Venenosos e alucinogénicos, são designados em alguns países por anjos da morte. O “verna” do nome científico deve-se ao facto de surgirem na Primavera.



Amanita curtipes

Amanita pé curto

Muito apreciado para fins culinários. Confunde-se facilmente com espécies do género *Russula*, mas a sua carne é fibrosa e não granulosa. A volva saciforme na base do pé ajuda a distingui-lo dos restantes.



Auricula judae

Orelha de judas

Por cá chamado de “orelha de Judas”, tradução do nome científico, tem um sabor muito suave, quase neutro. No oriente é apreciado pelas propriedades medicinais. Pode ser usado em sopas, onde fica com uma textura ligeiramente crocante. Apesar de crescer sobretudo em troncos de árvores, não as danifica, pois só cresce em troncos tombados e mortos. Prefere sobreiros e azinheiras como suporte.



Boletus aestivalis

Boleto de Verão

Cogumelo robusto, muito carnudo e de cheiro e sabor intensos, mas agradáveis. Cresce sobretudo na transição do Verão para o Outono, preferindo zonas de carvalhal. São pouco comuns na região, ocorrendo em pontos localizados.



Amanita ponderosa

Tortulho, silarca, tubareiro, míscaro, regota

Este fungo só é visível a olho nu na Primavera. Tem um cheiro forte e muito característico a mofo, com um sabor intenso, bastante apreciado. Na região cresce em zonas de montado de azinho e estevais.

adufes

texto Luís Pedro Cabral fotografia Valter Vinagre



PROTÓTIPO 2 MISSOM

Parceria Rui Silva / MISSOM

Instrumentos Musicais, Maio 2012, Porto

Estrutura quadrangular de secção hexagonal, com ponto de contacto com a pele muito reduzido e que expande e potencia a ressonância e as possibilidades sonoras e tímbricas do instrumento. O fecho éclair permite retirar a pele da estrutura e colocar ou remover as soalhas. Sistema de tensão da pele através de câmara de ar, colocada entre a pele e as armas. Insuflando ou desinsuflando ar controla-se a tensão da pele, mesmo em ambientes adversos. Em linguagem de adufeira, é um adufe que não “arrefece”.

O adufe, introduzido na Península Ibérica pelos árabes, entre os séculos VIII e XII, é descendente directo do *bendir* árabe, com afinidades óbvias com o *bodrum* celta. Em Idanha-a-Nova, é elemento vivo de identidade. Os puristas defendem que a sua estrutura, normalmente quadrangular (armas), deve ser feita de pau de laranjeira, sendo a flor de laranjeira símbolo de matrimónio, e que as suas membranas opostas, devem ser feitas da pele de um macho e de uma fêmea. Normalmente, o adufe – instrumento bimanual –, é feito de pele de ovelha ou de cabra. No seu interior são colocadas partículas

es-triduladoras (sementes, areia, soalhas). Só as mãos e a alma lhe dão magia. Nos dias de hoje, o adufe continua a suscitar o interesse de muitos, entre os quais investigadores que exploram novas possibilidades de intervenção e desempenho no actual mundo da música. Exemplo desse potencial são os protótipos de Rui Silva, nascidos da aplicação das técnicas de *frame drums* mediterrânicos ao adufe, tema da investigação académica realizada para o Master en Interpretación de Música Antiga – Percusión Histórica, na Escola Superior de Música da Catalunya e Universidade Autónoma de Barcelona (Espanha).



ADUFE

José Relvas, década de 1990, Idanha-a-Nova
Construído por aquele que é considerado um dos expoentes na arte da construção de adufes, apresenta o formato quadrangular tradicional.



ADUFE TRIANGULAR

José Relvas, Janeiro 2012, Idanha-a-Nova

Segundo o próprio, uma inovação à construção artesanal, encomendada como reprodução de iconografia encontrada em Portugal. O facto de ser triangular proporciona um equilíbrio peculiar na hora de tocar.
Tem um guizo como soalha interior.



ADUFE DE CERÂMICA RED CLAY

Rui Silva, João Sousa, Junho 2012, Lisboa

Principais características: as armas do adufe são de cerâmica, é mais largo (8 cm) e pesado (2,2 kg) do que um adufe tradicional. Pensado para ser tocado sentado, apoiado na perna, em *lap style*. Não tem soalhas interiores, nem sistema de tensão da pele.



ADUFE

*Rui Silva, Santos Silva, Luís Cardoso,
Julho 2012, Tondela/Porto*

O sistema de tensão de topo móvel idealizado por Santos Silva consiste em ter três lados das armas fixos e um móvel, regulado por dois parafusos. A pele é esticada ou folgada apertando ou desapertando os parafusos.

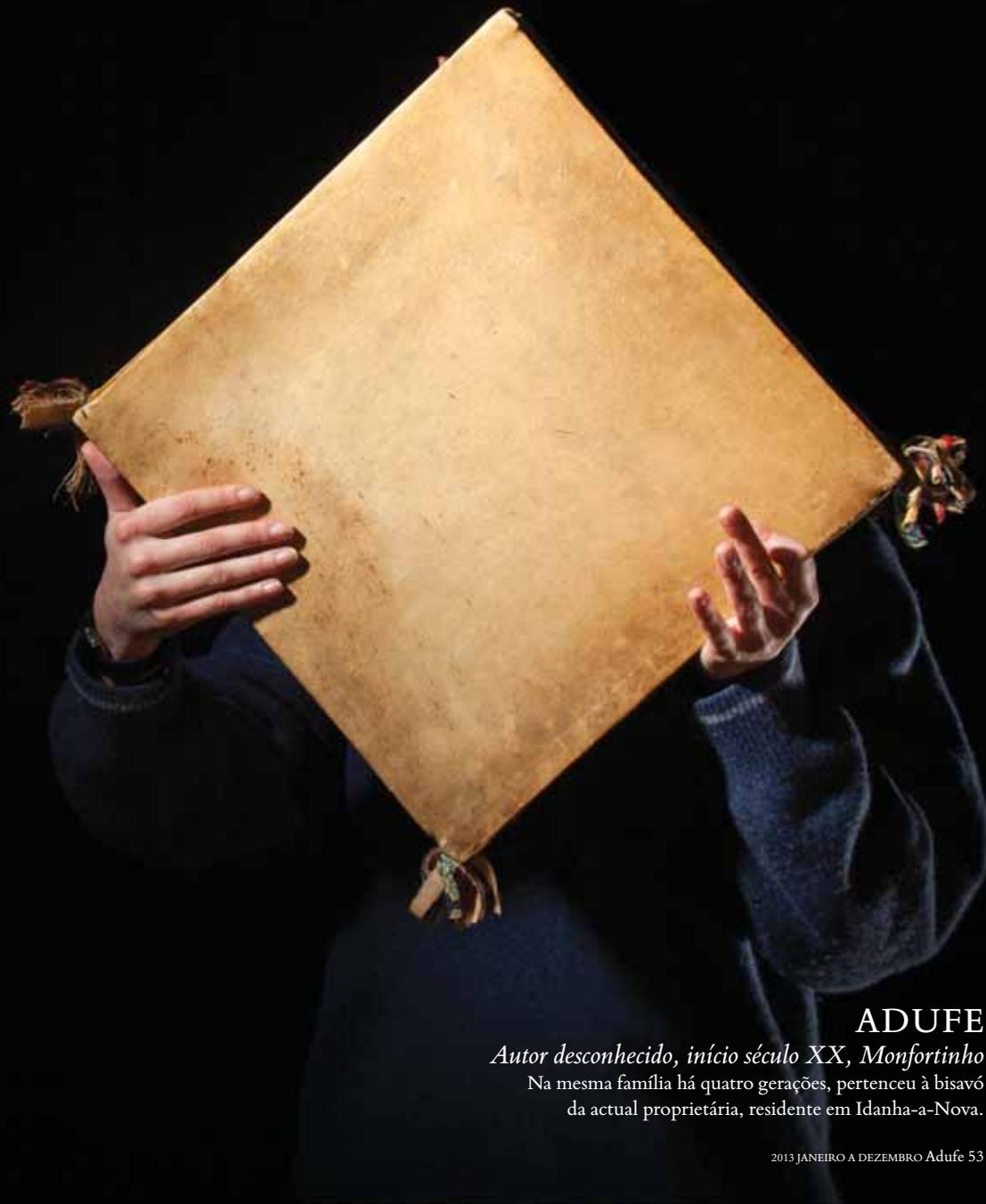
De construção fácil e pouco elaborada, mas extremamente eficiente. Outro adufe que não arrefece.



ADUFE

António Grencho, meados do século XX, Monsanto

Integra o vasto espólio do Padre João Pires de Campos, de Penha Garcia, legado ao Município de Idanha-a-Nova e actualmente em estudo.



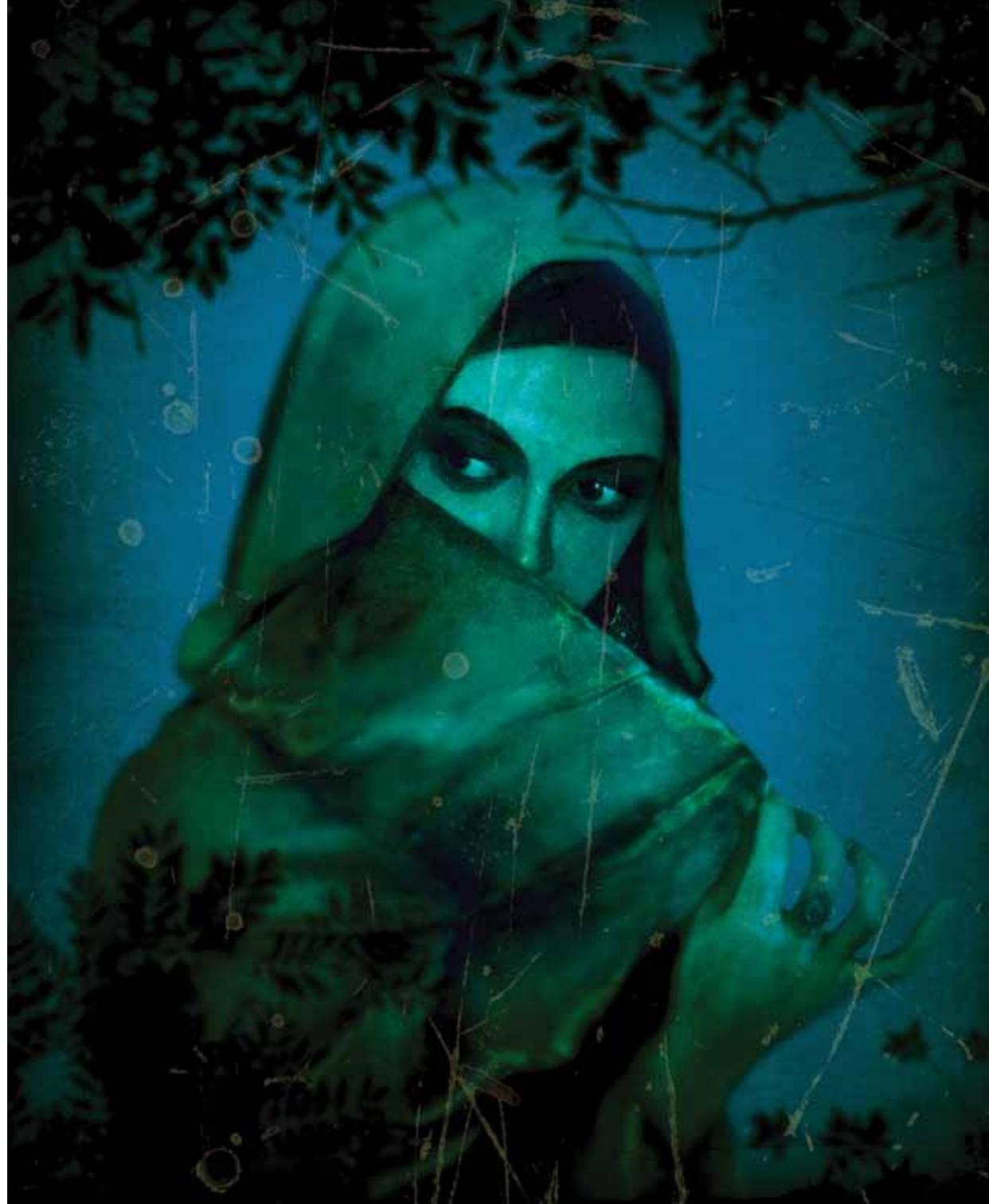
ADUFE

Autor desconhecido, início século XX, Monfortinho

Na mesma família há quatro gerações, pertenceu à bisavó da actual proprietária, residente em Idanha-a-Nova.

Mouras encantadas

São seres entre algum lugar e a terra, as mouras. Lendas, que de tão contadas, tomaram vida, como temíveis histórias de encantar. Filhas de Maomé, que guardam tesouros. E os oferecem para o seu encantamento quebrar.



Belas donzelas, aprisionadas a um lugar e a um encantamento. Princesas belíssimas, de formas perfeitas, de longos cabelos louros ou longos cabelos negros. Almas perdidas, reféns deste nosso mundo, com a missão de guardar as riquezas que mouros encantados esconderam na hora de partir para a mourama, lugar mágico, onde fica o seu destino. Deixaram estes seres irresistíveis, que tomam formas corpóreas para seduzir jovens incautos, prometendo-lhes tesouros inimagináveis para quebrar o seu encanto. Habitam castelos, fontes, fios de água, o leito de um rio, as suas nascentes, grutas, fráguas, os lugares mais belos e os mais inóspitos, os mais improváveis e os mais evidentes. Como se nos esperassem, esperando o solstício de Verão, esperando pelo dia em que as mouras são mouras. O dia de São João. De norte a sul de Portugal, só com paralelo na Galiza, existem relatos fantásticos de mouras encantadas, que aguardam eternamente por alguém que ceda à tentação que elas representam. Histórias que foram atravessando gerações e gerações, e que na oralidade foram encontrando caminho nos tempos. E assim permanecem vivas. Em Idanha-a-Nova, diz-se que é na noite de São João que as mouras encantadas lançavam os seus encantos aos jovens, para os lados da Nossa Senhora da Graça, nas margens do Ponsul. Era à noite que os seus tesouros reluziam, tecendo o ardil da tentação a quem ali passasse. Era local proibido, a rapaziada sabia. Diz-se que, sabendo disso, as mouras urdiam fios de ouro sobre as pedras e nas fontes, junto às suas casas, para os atrair. Diz-se que só nessa noite o seu encantamento poderia ser quebrado. Quem o quebrasse, seria levado para sempre. Só quando nascesse o sol estariam a salvo. Durante a noite, os jovens saltavam fogueiras de rosmaninho e deixavam a São João os seus pedidos.

Idanha-a-Nova é fértil em lendas como esta, que ainda hoje encontram residência no imaginário popular, que se traduzem em hábitos que perduram. Na aldeia do Ladoeiro, por algum motivo se quebra um ovo de uma galinha preta no São João, se fazem os bolinhos de pão com grãos de trigo, para dar bons augúrios aos jovens casadoiros. Na malfadada noite de São João, contava-se que uma moira encantada aguardava por eles na Quinta do Pontão. Estendia no chão um enorme manto cheio de passas. E que quem as conseguisse levar sem tirar a moura do sono, as transformaria em fortuna. Mas, se a moura encantada acordasse, o encanto quebrar-se-ia. Quem fosse ali apanhado, libertaria a moura. E tomaria para sempre o seu lugar. Fosse como fosse, ninguém se atrevia a lá passar. Na Zebreira, há ainda quem garanta que, no lugar da Ovelha do Carreiro, existia uma moura, assim chamada por não ter recebido baptismo, que todas as quintas-feiras de Ascensão fazia das suas. A moura encantada expunha o seu tesouro à luz do sol e deixava-se ficar à espera que alguém passasse e que não resistisse aos seus encantos. Quem o fizesse, jamais dali sairia, perpetuando a maldição. Em Penha Garcia, contava-se que havia uma moura, habitando a penumbra de uma gruta, guardando ali um tesouro incomensurável. Todos o desejam. Mas quem tivesse coragem de lá ir, tinha de se haver com a “cachaporra” da moura encantada. E havia de ficar com o seu encantamento. Nas cercanias da aldeia de Segura, nos imponentes penedos junto à margem da ribeira da Fontinha, diz-se que não foi a erosão a criar a Cova da Moura, assim chamada pelo povo faz séculos. Dizia o povo que o lugar era habitado por uma moura princesa, que aguardava eternamente pelo seu príncipe. Talvez só neste detalhe, a lenda tenha encontrado resistência. Diz a sabedoria popular que os príncipes não existem.

Vêm dos mais diferentes quadrantes de vida, em busca de um novo rumo para dar à sua. Decidiram investir num concelho que promete investir neles. Cada um à sua maneira, encontraram em Idanha-a-Nova, a sua vida sustentável. Eles são o tricot do futuro, entre raízes que se reencontram e outras que se criam.

A pergunta, parece simples:

Porquê Idanha-a-Nova?

texto Luís Pedro Cabral fotografia Valter Vinagre



Carla Galante
Pureza da região



Carla Torrado
Agricultura sustentável



Bruno Magro
Fruticultura



Pedro Próspero
Raízes familiares



Licínia Gaspar e Marcelino
Bem-estar



Henrique Raposo
Cogumelos de tronco



Firmina Pinto
Empreendimento



Sofia Gouveia Pereira
Tradição



Nuno Nunes
Aptidão agrícola



Paulo do Carmo Lopes
Qualidade de vida



Paulo Oyama
Desenvolvimento da região



Adelina Mendes
Natureza de Verão



João Pousinho
Dinamismo



Ana Moreira Mena
Potencial



Luís Filipe Dias
Beleza da região



Alfredo Vasconcelos
Sonho de vida



Maria de Aires Silva Carmo
Património



Filipe Cordeiro
Tradições milenares



Delfim Lopes
Cuidados de saúde



Bruno Belo Rico
Turismo de excelência



Helena Silva
Simple e genuína



Antônio Trigueiros de Aragão
Origens



Helena Vinagre
Vontade de mudança



Fernanda Malcata
Produtos regionais



João Sobreiro
Agropecuária



Sandra Sequeira
Gerações



Luís Caldeira
Gastronomia



José Diogo Galvão Castiço
Regresso às origens



João Águas Guedes de Campos
Segredo e tradição



Maria João
Tranquilidade



Nuno Correia
Biodiversidade

Porquê Idanha?

Carla Galante

Padaria e pastelaria O Rosmaninho, Rosmaninhal

É importante não esquecer o interior do país, muito atingido pela desertificação. Se não se investir na nossa terra, ela vai acabar por morrer e as pessoas vão esquecer tudo aquilo que de melhor temos. A confecção do pão e bolos tradicionais da região é uma vantagem competitiva para a abertura da padaria e pastelaria. É importante não esquecer as raízes. Quero preservar a pureza e as práticas tradicionais da região.

Carla Torrado

Queijaria, Ladoeiro

Porque gosto de viver no coração da campina e da qualidade de vida de que ela me permite usufruir. Porque cresci aqui, na propriedade dos meus pais, onde se pratica agricultura sustentável, ecologicamente viável, economicamente rentável. Quero dar continuidade ao que nela já existe, como a produção pecuária e de queijo puro de cabra. Aproveitei os apoios e incentivos da CM de Idanha para voltar às origens.

Bruno Magro

Mirtilos e outras bagas, Toulões

Os meus pais são de aldeias do concelho. Em tempos adquiriram um terreno, do qual só usufruíam para a apanha da azeitona. Com o passar dos anos, reparei que o concelho não estava muito desenvolvido a nível de fruticultura, mas sim de olivicultura. Surgiu a oportunidade de fazer este projecto. Espero que Idanha-a-Nova tenha um grande desenvolvimento na área da fruticultura, mais propriamente nos frutos silvestres.

Pedro Próspero

Director do balneário termal, Termas de Monfortinho

Pelas longas raízes familiares, pelas ligações às actividades agrícolas da minha família. Por ter sido o concelho que me acolheu em termos profissionais, pelas oportunidades que a empresa onde trabalho me tem proporcionado, pela qualidade de vida, pelo ambiente natural existente e pelo projecto

interessante que é conduzir umas termas, como as Termas de Monfortinho, de referência a nível nacional e europeu.

Licinia Gaspar e Marcelino

Padaria e empresa de design gráfico, Penha Garcia

É no concelho de Idanha que é sita a minha aldeia, Penha Garcia, com a qual eu me identifico. Nasci, cresci e já vivo aqui há alguns anos. Trabalho com o meu marido e educamos os nossos filhos. Trabalhamos na padaria, criada pelos meus pais, que gerimos há sete anos. Gosto muito de aqui viver. Até porque temos condições maravilhosas no nosso concelho que nos proporcionam qualidade de vida e bem-estar.

Henrique Raposo

Cogumelos, Aldeia de Santa Margarida

Simplemente porque os meus pais são do concelho de Idanha-a-Nova, da aldeia de Santa Margarida. Mas também por outros motivos mais pessoais. Trabalhei fora alguns anos e decidi que era altura de voltar. Mas, não havendo trabalho na minha profissão, decidi avançar para este projecto de cogumelos em tronco, um tipo de cultura que está a ter um boom enorme neste momento.

Firmina Pinto

Merendas do Tejo – Panificação Tradicional, Rosmaninhal

Terra de tradição, decidimos investir neste ramo de negócio tradicional, para não esquecermos as raízes dos nossos avós, quando faziam o pão com as suas próprias mãos. Procuramos manter essa tradição, investindo na nossa terra, criando postos de trabalho e o nosso auto-sustento. Temos de ser empreendedores. Optámos pela padaria-pastelaria porque achamos ser rentável. A população agradece ter uma padaria na sua terra.

Sofia Gouveia Pereira

Produtos artesanais, Monsanto

Éramos oito irmãos e nenhum gostava de queijo. Com muita abóbora nos terrenos, a minha mãe fazia doce para comer com pão. E assim começou

a tradição das compotas na geração da bisavó Clementina. Os Sabores de Monsanto surgiram em 2012 depois de uma tarde na cozinha com a avó Mia, falando num assunto que há muito ela repetia. Se fosse nova, abria uma empresa de compotas, biscoitos e chás. Foi o que fiz!

Nuno Nunes

Vinho Súbito, São Miguel d’Acha

Porque o concelho de Idanha-a-Nova tem terrenos com excelente aptidão agrícola.

Paulo do Carmo Lopes

Comercialização de produtos regionais, Salvaterra do Extremo

Salvaterra do Extremo é mais que a minha aldeia. É o prazer, a qualidade de vida, é a verdadeira paixão que sentimos ao chegar e não queremos partir. A Salvatur Cinegética é quase um hobby que nos satisfaz mas é no projecto Terras d’Idanha que sinto verdadeiramente que estou a ajudar os meus conceterrâneos. Promover, divulgar e vender os produtos da minha região e dar oportunidade às pessoas de fora de conhecerem tudo o que de bom se faz no nosso concelho.

Paulo Oyama

Agricultura de produção biológica, Ladoeiro

O meu projecto pessoal era reformar-me e residir em Portugal. O meu primeiro contacto com Idanha foi através de amigos, que moram em França. Quando visitei a região, conheci o engenheiro Armando Jacinto. O seu desejo de desenvolver a região levou-me a aceitar a proposta da CM de Idanha-a-Nova, para integrar a incubadora de empresas de base rural e colocar ao serviço da região o meu conhecimento na área da Agricultura Natural. Aceitei, com o desejo de colaborar e desenvolver a região e o país.

Adelina Mendes e Vítor André

Figo da Índia, Penha Garcia

Refectia num possível investimento. Passeando por Penha Garcia, observei a realidade da sua natureza de Verão e constatei a quantidade/viçosidade das figueiras-da-índia que ali proliferam. Fez-se luz!

O meu marido iniciou a pesquisa da viabilidade de produção do cacto. Reunimos os ingredientes da ideia. O sítio do enraizamento estava assente, a natureza já o havia feito. Penha Garcia é o local ideal!

João Pousinho

Temptation Nation / Comunicação e turismo, Aldeia de Santa Margarida

Para além das raízes, atraiu-nos a dinâmica da CM de Idanha-a-Nova no que toca ao desenvolvimento do concelho. Nas facilidades que proporciona a quem investe na região, o envolvimento na promoção da cultura, do desporto e do turismo. Uma região com estes recursos, com a disponibilidade e simpatia das suas gentes, traduzem-se obviamente em mais-valias para o investimento. Enfim... um lugar de futuro.

Ana Moreira Mena

Escultura / Pão tradicional, Penha Garcia

As minhas raízes maternas são de Penha Garcia, concelho de Idanha-a-Nova. Sempre tive uma relação muito especial com esta terra e o desejo de sempre voltar, voltar para ficar, pois acredito que a região tem muitas potencialidades para se desenvolver. Houve um dia que assim foi. Decidi abraçar as tradições, a cultura, a natureza da raia portuguesa. E aqui estou.

Luís Filipe Dias e Emanuel Gonçalves

Bagas goji, Salvaterra do Extremo

A minha família é de Idanha, mais concretamente de Salvaterra do Extremo. Sempre foi, há várias gerações. Passei lá uma boa parte da minha infância, com os meus avós, que recordo com muito carinho. Adoro a região. É simplesmente linda como não há outra. Fico contente por ter a oportunidade de voltar. E mais ainda por poder de alguma forma, mesmo que possa ser pequena, de contribuir para o seu desenvolvimento.

Alfredo Vasconcelos

Director de produção do Boom Festival e administrador da produtora Good Mood, Idanha-a-Nova

Porque me ajudou a materializar um sonho de vida.

Porquê Idanha?

Maria de Aires Silva Carmo

Caderno d'Entradas, estudo, tratamento e conservação de espólios, Oledo

Foi um compromisso de honra profissional em divulgar o extraordinário potencial histórico e cultural do concelho, através da revelação do universo das suas colecções privadas. A consideração patrimonial que permite a assimilação destas “provas de vida” numa colecção municipal, deve certificar a sua integridade enquanto repositório individual e transformar os seus conteúdos em modelos representativos do património colectivo da comunidade.

Filipe Cordeiro

Trip Advisor, Ladoeiro

Dado o seu vasto património histórico, a sua beleza natural ímpar e a excelente qualidade da sua gastronomia, a Different Portugal decidiu promover a região de Idanha junto dos turistas que visitam o concelho através da realização de passeios temáticos nas suas vilas e aldeias históricas. Idanha mantém as suas tradições milenares vivas. E isso é fundamental para promover a região cá dentro e lá fora.

Delfim Lopes

Voluntariado social, Alcafozes

Nos tempos insensíveis de hoje basta-me ver o olhar e o rosto para sentir a dor que em muitos casos repousa na inocência. No actual contexto de crise económica e social, o acesso aos cuidados de saúde não são os desejáveis. Como cidadão e como membro da comunidade médica tenho o dever de contribuir para atenuar a dor. É uma enorme responsabilidade. Mas o caminho escolhido não foi difícil. As minhas raízes foram o destino.

Bruno Belo Rico

Turismo de habitação, Medelim

A escolha do meu investimento em Idanha foi, sem dúvida, as raízes familiares nesta zona raiana, espaço natural maravilhoso, onde viveram os primeiros seres vivos da Terra. O acreditar que o êxodo rural das últimas décadas pode ser aproveitado como mais-valia para o turismo de excelência. Natureza imaculada, excepcional gastronomia, importante riqueza

patrimonial, aliada à veracidade das nossas gentes, faz-me acreditar no sucesso do projecto.

Helena Silva

Conservação e restauro de bens históricos e artísticos, Proença-a-Velha

Pelas gentes simples e genuínas do concelho de Idanha-a-Nova. Pelo seu património cultural único e valioso. Pelas fortes raízes e vivências que nos unem. Investir neste território é descobrir um leque de oportunidades ímpares, que acredito serem directrizes de promoção e valorização das terras de Idanha.

António Trigueiros de Aragão

São Miguel d'Acha

Idanha-a-Nova é única nas suas paisagens, na sua história e nas suas gentes. Há que encará-la, à luz do futuro, com projectos visionários, de qualidade, aproveitando as oportunidades que se apresentam. Porquê Idanha? Porque parte do sangue que em mim pulsa tem origens ancestrais em Idanha. Porque amo e acredito no território, que quero ajudar a dignificar.

Helena Vinagre

Ervas aromáticas cosmética, Segura

O concelho de Idanha surgiu pela vontade de mudança de rumo profissional, aliada ao propósito de voltar às origens, tentando transformar uma quinta num negócio com características muito peculiares. Daí a origem da empresa Aromas do Valado, que surgiu de um amor profundo pela natureza, com um conceito baseado em sustentabilidade, cujos princípios passam por colocar no mercado produtos certificados e de excelente qualidade.

Fernanda Malcata

A Caminho do Tejo, enchidos, Rosmaninhal

Sou natural do concelho de Idanha. Estive alguns anos emigrada em França, mas consegui cumprir o sonho de voltar à minha terra. Os enchidos são a maneira que encontrei de juntar a necessidade de criar um negócio que desse sustentabilidade à minha família e que, simultaneamente, fosse uma forma de promover os nossos produtos regionais, que são de

excelente qualidade. Assim, estamos também a promover o nosso concelho.

João Sobreiro

Queijaria Bolota de Sobreiro, Desenvolvimento agrícola sustentável, Segura

Sou descendente de Segura e o meu pai exercia actividade no ramo agrícola há 12 anos. Por inerência afectiva e profissional, integrei o ensino superior em Engenharia Agronómica. E iniciou-se o sonho de um projeto agropecuário e industrial que pudesse ser o meu futuro e complementar a minha formação superior. Sempre tive esta paixão e determinação e estabeleci-me como jovem agricultor nesta região.

Sandra Sequeira

Pão e bolos tradicionais, Idanha-a-Velha

Nasci na aldeia de Penha Garcia. Por falta de emprego, fui trabalhar para a cidade, mas não gostei de lá viver. Casei na aldeia de Idanha-a-Velha, para onde fui viver. Tomei a iniciativa de utilizar o forno comunitário, para criar o meu próprio emprego, produzindo pão, bolos e afins para a população. Idanha-a-Velha é uma aldeia histórica, com muito turismo. Tento produzir mais quantidade e variedade para satisfazer a procura destes produtos tradicionais, passados de geração em geração.

Luís e Paula Caldeira

Enchidos tradicionais, Monsanto

É o concelho onde nasci e onde estão as minhas origens. Tem boa localização geográfica. Tem muitas freguesias de enorme interesse histórico e cultural e a sua gastronomia é riquíssima. Tem bons enchidos, onde se preserva a tradição e a qualidade. Tem paisagens bonitas e grandiosas como a que proporciona Monsanto, de onde se vê grande parte do concelho. Ainda porque podemos contar com a ajuda da CM de Idanha-a-Nova para os jovens que queiram instalar-se no concelho.

José Diogo Galvão Castiço

Comércio de produtos regionais, Monsanto

Idanha apresenta neste momento um potencial que pode e deve interessar a qualquer empreendedor realista. Tornou-se lógico e intrinsecamente

necessário este meu regresso. Com a minha mulher, abri uma loja de produtos regionais, o Monsabores, e estamos a remodelar uma quinta para habitação e alojamento local de onde partem também os passeios a cavalo ao redor da aldeia.

João Águas Guedes de Campos

Padaria tradicional, Zebreira

Entre ficar ou partir, decidi deixar a cidade e fui para onde a família tinha raízes, investindo num negócio que estava parado e que criou empregos na terra, mantendo vivas as melhores tradições da Zebreira. O campo reforçou a decisão. As gentes de Idanha-a-Nova acarinham-me. O sonho concretizou-se e o sabor dos nossos produtos anda de boca em boca, porque sabe aos segredos e às tradições da Beira Baixa.

Maria João

Cerâmica, Termas de Monfortinho

Estava desempregada e, falando com um amigo de Salvaterra do Extremo, soube que Idanha antes era uma grande terra de oleiros. Assim, eu e o meu pai (Noé Luís), que é oleiro, fizemos uma pesquisa e resolvemos fixar-nos nas Termas de Monfortinho. Para além de podermos produzir o barro, também é uma zona de muito turismo para podermos vender os nossos artigos. O concelho de Idanha-a-Nova tem muito potencial para negócios. E para viver tranquilamente.

Nuno Correia

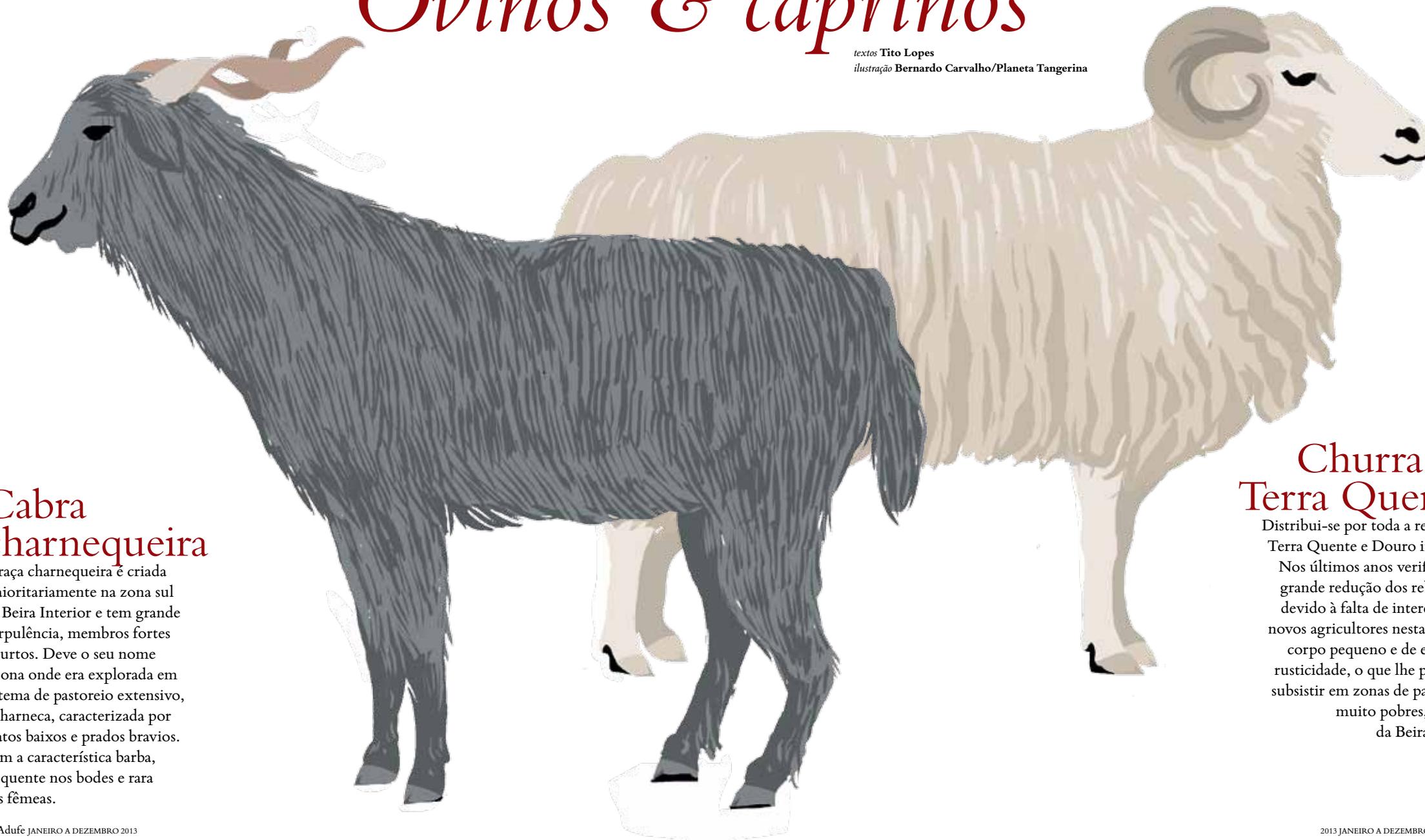
Queijaria, Salvaterra do Extremo

É um regresso às origens que sempre estive no horizonte de toda a família. A valorização de factores que contribuem para uma efectiva qualidade de vida foi preponderante na decisão. A biodiversidade do concelho conduz a um vasto leque de oportunidades de implantação profissional, quer em áreas de produção de cariz fortemente regional, como o leite, o queijo e o mel, quer noutras, como a restauração e o turismo.

Ovinos & caprinos

textos Tito Lopes

ilustração Bernardo Carvalho/Planeta Tangerina



Cabra charnequeira

A raça charnequeira é criada maioritariamente na zona sul da Beira Interior e tem grande corpulência, membros fortes e curtos. Deve o seu nome à zona onde era explorada em sistema de pastoreio extensivo, a charneca, caracterizada por matos baixos e prados bravios. Tem a característica barba, frequente nos bodes e rara nas fêmeas.

Churra da Terra Quente

Distribui-se por toda a região da Terra Quente e Douro interior. Nos últimos anos verificou-se grande redução dos rebanhos, devido à falta de interesse dos novos agricultores nesta raça de corpo pequeno e de extrema rusticidade, o que lhe permitia subsistir em zonas de pastagens muito pobres, na raia da Beira Baixa.



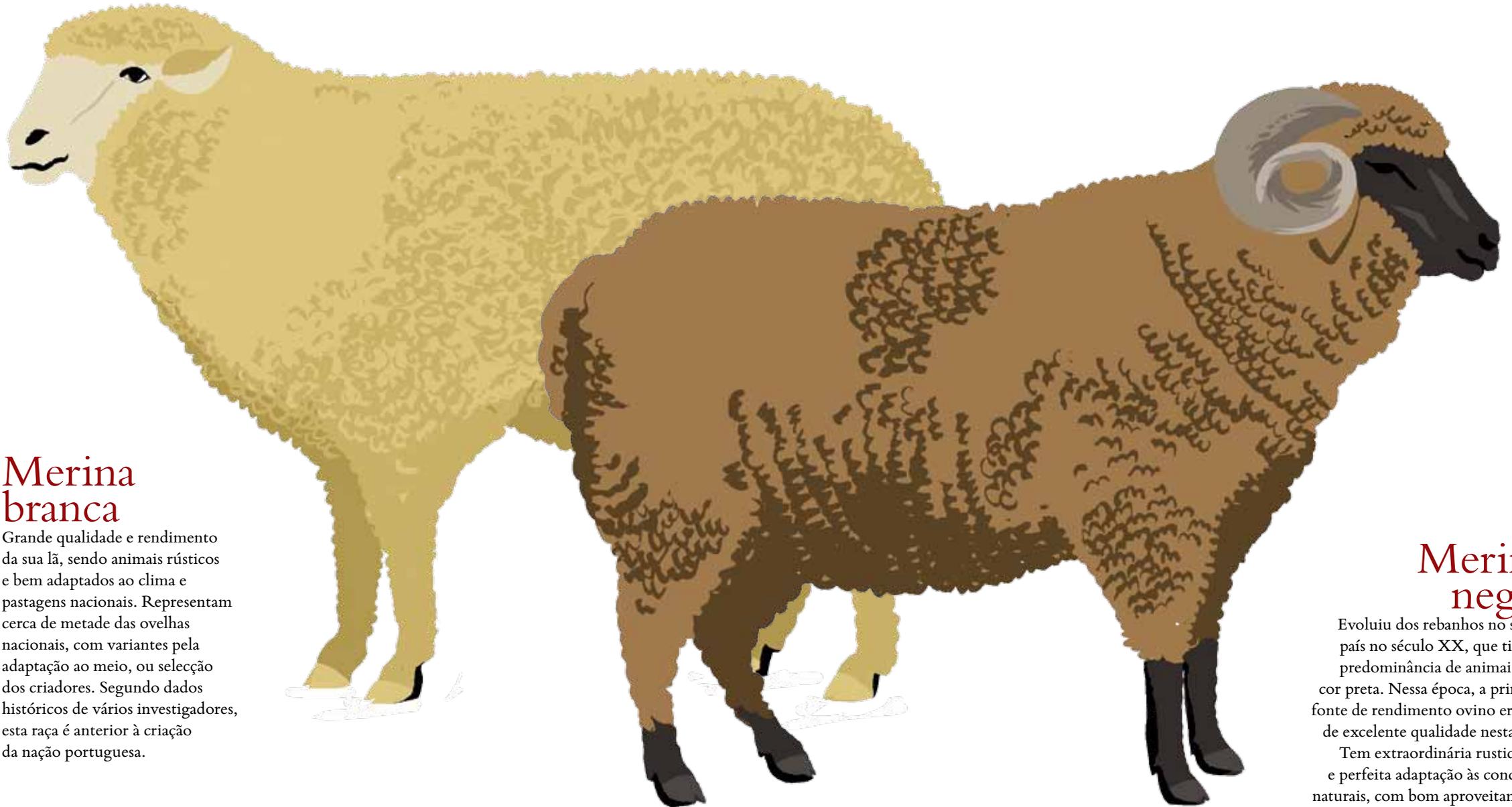
Serpentina

As primeiras eram originárias de Espanha, e por isso lhe chamavam castelhanas, depois foram conhecidas por raianas, por viverem nessas regiões. Por fim, e porque foi muito adoptada em Serpa, passou ao nome de cabra serpentina. Na região de Idanha são pouco comuns, mas vêem-se misturadas nos rebanhos, salientando-se a sua bela e vistosa pelagem.



Israelita (Awassi)

Teve origem em Israel e na Mesopotâmia, daí o nome. Espanha foi dos primeiros países europeus de introdução e teve também alguma aceitação na Beira Baixa. É uma das ovelhas mais antigas do mundo. Apesar de não estar tão especializada como as mais recentes, é muito rústica, com excelente capacidade leiteira e reprodutora.



Merina branca

Grande qualidade e rendimento da sua lã, sendo animais rústicos e bem adaptados ao clima e pastagens nacionais. Representam cerca de metade das ovelhas nacionais, com variantes pela adaptação ao meio, ou selecção dos criadores. Segundo dados históricos de vários investigadores, esta raça é anterior à criação da nação portuguesa.

Merina negra

Evoluiu dos rebanhos no sul do país no século XX, que tinham predominância de animais com cor preta. Nessa época, a principal fonte de rendimento ovino era a lã, de excelente qualidade nesta raça.

Tem extraordinária rusticidade e perfeita adaptação às condições naturais, com bom aproveitamento dos recursos da região alentejana, a sua origem.



Churra mondegueira

Deriva da espécie selvagem *Ovis aries*, tal como a maioria das raças portuguesas. Estas ovelhas têm tido uma importância primordial na economia das zonas periféricas de montanha ou da raia centro, tendo sido a principal fonte de rendimento dos agricultores da região. Actualmente estão muito misturadas com outras raças.



Cabra serrana

Originária da Serra da Estrela, de baixa estatura, com membros finos e resistentes. Diz-se que, com a domesticação, a cabra adquire afeição por quem a trata, pela criação com quem brinca e pode até amamentar dedicadamente. Do animal selvagem, conservou o gosto pela vida errante, saltos e lutas e a ausência de sentimento de vertigem, preferindo as montanhas e as rochas.

G A S S

A questão individual e colectiva: Do que queremos ser capazes?

O desenvolvimento social é uma construção deliberada e transversal de um futuro melhor para todos. É deliberada, porque contém intenção. É consciente na sua concepção, execução, avaliação e ajustamento. Pretende, circunscrita por objetivos e estratégias, que para eles concorrem, colocar em movimento todas as circunstâncias necessárias para que uma visão se materialize. É transversal, micro e macro, porque falar de desenvolvimento social não é apenas falar dos mal amparados e dos enjeitados da sociedade, mas trata de garantir e às vezes até ampliar o que são direitos fundamentais de todos os cidadãos, não só os mais pobres financeiramente, mas também os pobres no acesso à educação, à cultura, ao emprego, a bens e serviços básicos. E nesta construção, a intervenção social com intenção de contribuir para o desenvolvimento olha para um cidadão, no seu todo, e considera os seus direitos sociais básicos, como o são a educação, saúde, emprego e habitação, mas também nos seus deveres, provindo daí a sua

transversalidade macro e transtematática. Tem sido nesta visão, nesta vontade consciente e deliberada de construção, que temos mantido a Rede Social de Idanha-a-Nova. Um trabalho que achamos que tem de melhorar e que para isso necessita, na sua essência, de perceber como objectivar o trabalho em equipa e como os parceiros poderão efectivamente apropriar-se desta forma de trabalhar, a par de um necessário reforço da equipa, dotando-a também de instrumentos de planeamento mais ágeis e até, com o objectivo de coerência e congruência entre concepção e execução, dotar os Planos de Acção da Rede Social, com orçamento. Dez anos depois, temos que nos colocar individual e colectivamente a questão: do que queremos ser capazes? O que podemos fazer hoje para o bem das gerações futuras? Que comunidade idealizamos, em vários sectores? E depois, como conseguimos materializar isso, num plano a médio e longo prazo? Mas primeiro, para onde queremos ir? No âmbito das interrogações e de

forma a mantermos rumo, são importantes bússolas orientadoras. Uma importante bússola para a perspetivação do futuro é dizer "... sim à sociedade da solidariedade e da democracia, onde as pessoas livres, juntas, em respeito mútuo e sob mútua responsabilidade, moldam uma vida onde todos têm igualdade de oportunidades e igualdade de valor". Sob a orientação desta rota orientadora de acção, conseguir definir, de forma consensual e unânime, o que se quer fazer, no âmbito das necessidades específicas de Idanha-a-Nova, é um trabalho

de todos e não de alguns. Na última reunião de Conselho Local de Acção Social, em Maio do ano corrente, definiram-se os eixos orientadores a serem trabalhados. Este trabalho vai depender de muitas variáveis, mas sempre com um indicador em comum: o querer. Sendo assim, o Núcleo Executivo (onde se encontra representado o sector da Educação, a Segurança Social, uma IPSS, uma Junta de Freguesia e a Vereação desta Autarquia) propôs e apresentou as linhas orientadoras do próximo Plano de Acção:

Parceria e equidade

Educação

Apoiar o percurso educativo das crianças e jovens em Idanha-a-Nova, com enfoque transdisciplinar para a promoção não só do percurso académico, mas também do investimento na identidade cultural, no desenvolvimento pessoal e na cidadania.

Emprego

Realizar o levantamento dos recursos agrícolas (utilizados e por utilizar), criar um sistema de informação entre potenciais empregadores e desempregados e explorar novas utilizações que possam gerar emprego e mais-valias para o território.

Respostas

e Equipamentos Sociais

Queremos propor intervenções previamente consensualizadas em três vectores: qualificação dos serviços, qualificação dos edifícios e investimento no trabalho para a comunidade, o "trabalhar de porta aberta". Ainda, no âmbito das Respostas e Equipamentos Sociais, vamos avaliar necessidades de resposta e eventuais requalificações do já actualmente edificado, como por exemplo, ao nível da possibilidade da criação de resposta no domínio da saúde mental, e queremos, também verificar as condições para a criação de uma rede de oferta habitacional de perfil social, correspondendo a necessidades de resposta em casos de emergência social, acolhimento de emergência e de arrendamento social.

A par do trabalho que se encontra a decorrer, como por exemplo o Banco Social de Roupas e Bens e o Regulamento de Apoio a Estratos Sociais Desfavorecidos, estas são as orientações de investimento técnico que pretendemos executar e para o qual contamos com todos, porque o concelho

pertence a todos. A todos os que nele vivem, aos que nele trabalham e aos que por ele passam. Finalmente, mas possivelmente o mais importante, nada disto fará sentido se não reunir duas condições fundamentais: a parceria e a equidade.

passaio pedestre

GR12 – Rota de Idanha

Em pleno concelho de Idanha-a-Nova, o GR 12 – Rota de Idanha divide-se num conjunto de percursos que no total se estendem por 80 quilómetros, entre as termas de Monfortinho, um dos melhores complexos termais da Europa, com renovada vitalidade, e a vila de Idanha-a-Nova.

Termas de Monfortinho

Em Monfortinho, segue-se em direcção à Praça da Fonte, até chegar às ruas de calçada, tendo à direita o cemitério, prosseguindo para o Ribeiro das Canas, onde existe uma travessia de pedras.

Penha Garcia

Com a bússola a indicar o norte, chegar-se-á a um cruzamento onde é visível a placa indicativa do GR 12, com a seta apontada à estrada nacional 239. Sobe-se a encosta sul da Serra Gorda, de onde se avista Penha Garcia, entre a brecha do Pônsul, rio vizinho da aldeia, que lhe dá acesso através da Ponte Velha. A beleza íngreme de Penha Garcia e a sua cultura própria sugerem uma visita demorada. Só com o fôlego recuperado e a alma cheia se toma a direcção da aldeia histórica de Monsanto, atravessando de novo o rio Pônsul, deixando para trás as serras do Ramiro e de Penha Garcia.

Monsanto

A extensa campina dará lugar na paisagem à zona granítica e às primeiras edificações, na Torre do Barreiro, que antecipa Monsanto, pela estrada do Carroqueiro até ao Lugar de Junho. Passando o posto da GNR, eis Monsanto, cujas ruas serpenteando-se, com o seu casario granítico, nos levam ao alto do seu castelo. Deixa-se Monsanto pela Rua do Relógio, em direcção à porta sul da muralha, por caminhos de pedra, até à Quinta de São Pedro,

tomando a rota da ermida de São Pedro de Vir-a-Corça, envolta em mistério e beleza. Passando a povoação do Carroqueiro, por entre muros de pedra, se chegará de novo aos trilhos de fronteira. Do lado esquerdo, em todo o esplendor da rocha granítica onde se esconde Monsanto, a vista é imponente.

Idanha-a-Velha

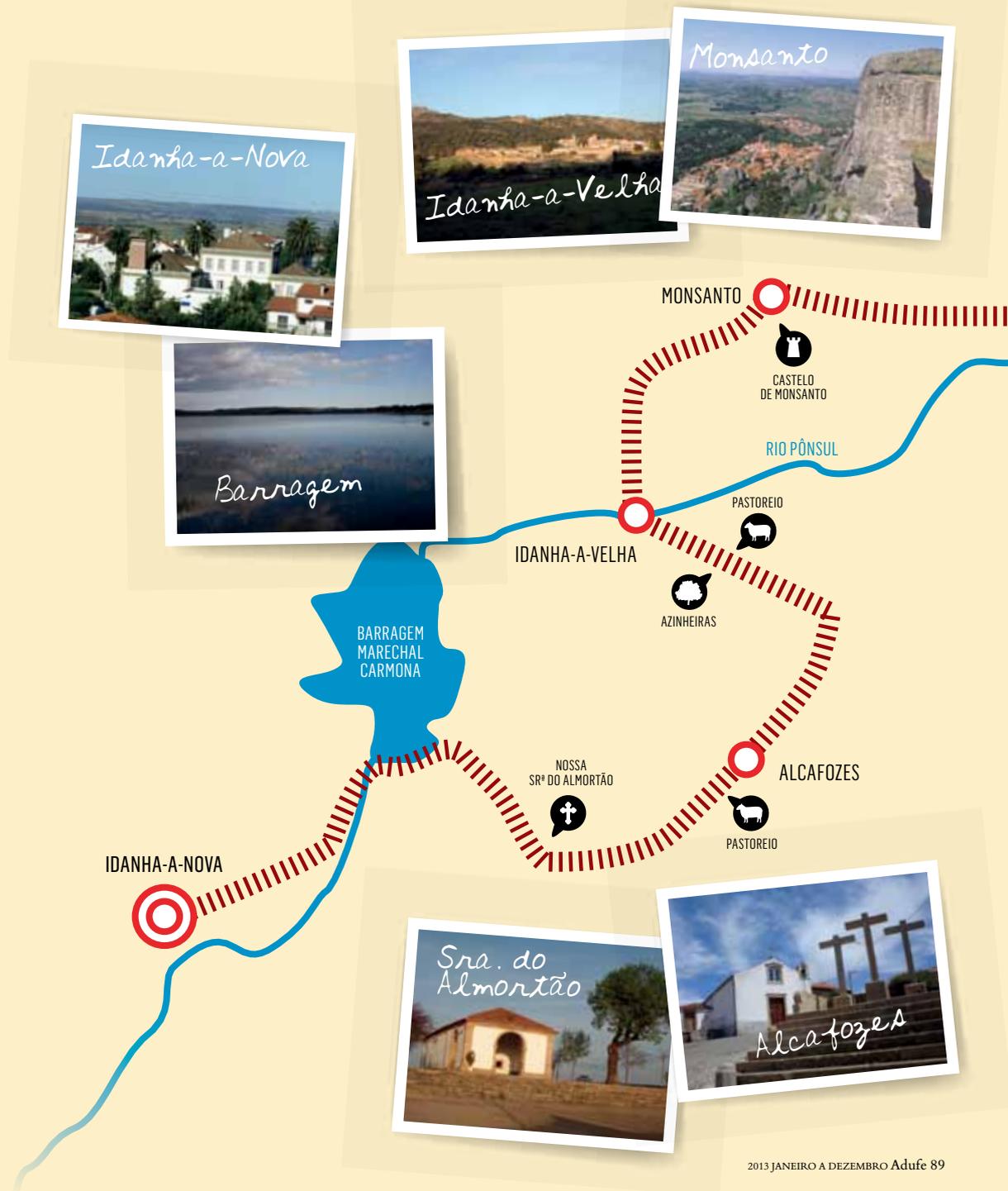
Rumando a sul, até a descida se tornar difícil, se encontrará Idanha-a-Velha, outra aldeia histórica, fundada em finais do século I a.C. e baptizada pelos romanos com o nome de Civitas Igaedinatorum. A visita é sempre uma opção, embora o GR 12 contorne a aldeia. Para tomar a direcção de Alcafozes é necessário atravessar a velha ponte romana sobre o Pônsul e encontrar o caminho para os campos de pastagem, prosseguindo por entre azinheiras e estevas até encontrar um eucalipto, onde se encontra o desvio, devidamente assinalado, apontando para a direcção do alto da Gravalha. Aqui chegando, deve virar-se 90 graus para a direita. Fazendo a descida até encontrar uma rua sombreada por muros altos, chega-se a Alcafozes.

Alcafozes

O ponto de partida é o adro da igreja da aldeia. Pouco distante, a sul, encontra-se a rotunda do Cruzeiro e o santuário da Nossa Senhora do Loreto. E aí se desce, até cruzar a estrada nacional 332, tomando um caminho de terra. Deixando para trás extensas pastagens, próximo está o santuário de Nossa Senhora do Almortão. Partindo do seu recinto generoso, onde tem lugar uma importante romaria, ruma-se de novo a sul, por uma estrada de asfalto, numa extensão de cinco quilómetros.

Barragem Marechal Carmona

Cumprida a distância, encontra-se a estrada nacional 354, pouco depois, as placas a assinalar a barragem e, logo de





seguida, uma rotunda. Tomando a direita, entra-se na estrada para o parque de campismo. E, passando por este, encontra-se finalmente a barragem Marechal Carmona. Ali, atravessa-se o paredão da barragem, procurando o caminho que de novo desce para as margens do Pônsul. Em vez de atravessar o rio, sobe-se por um trilho, para voltar a descer até à margem.

Idanha-a-Nova

E aqui se inicia a subida em direcção a Idanha-a-Nova. Atravessando mais à frente a estrada nacional 353, encontra-se a sua parte velha. É tempo de desfrutar

o património histórico e contemporâneo da vila, das ruínas do castelo à Igreja da Misericórdia, da Igreja Matriz ao Convento de Santo António, da capela de Nossa Senhora do Almortão à modernidade discreta do Centro Cultural Raiano. Ao longo destes 80 quilómetros que separam Idanha-a-Nova das termas de Monfortinho, há incontáveis lugares para explorar, até porque grande parte destes percursos se cruzam harmoniosamente com Espanha, não fosse a imensa raia uma mescla desses cruzamentos.

Este ano há Feira Raiana.

Maria Palmira Ramos

Proença-a-Velha

Palmira Ramos é uma artesã muito especial. É uma artesã dos sabores. Todos os ingredientes de que precisa encontram-se na natureza. Nas suas mãos concentram-se saberes que passaram de geração em geração, aos quais ela soube dar o seu cunho pessoal, um toque, uma pitada, uma mistura que só ela sabe. É isso que torna tudo o que faz em qualquer coisa que só a excelência explica. O seu licor de amora, que venceu o Festival de Vinhos e Licores de São Miguel d'Acha, já arrecadou vários prémios. Hoje em dia, Palmira Ramos não tem mãos a medir. A fama dos seus produtos – uma enorme variedade de licores, compotas, xaropes e concentrados artesanais – há muito que já ultrapassou os limites de Proença-a-Velha, a sua terra natal, e mesmo o concelho de Idanha-a-Nova. “Há muitas pessoas que vêm de fora pedir-me alguns produtos”, conta. Em tempos, esta actividade, era isso mesmo: um passatempo, que muitas vezes tinha por base a necessidade ou, noutras, prosseguia uma certa tradição, da mais simples das casas às casas senhoriais. “Somos uma família pobre, mas orgulhosa. Eu aprendi esta arte agarrada às saias da minha mãe, que era cozinheira na casa dos condes de Proença-a-Velha. A senhora condessa gostava de fazer compotas e licores, e foi passando o seu conhecimento à minha mãe.” A sua mãe, por sua vez, passou-a a si, quando era ajudante de cozinha. Palmira encontrou nisto uma espécie de oásis na sua vida. “Quando estou a passear nos campos a recolher tudo o que preciso para os licores e para as compotas, sinto-me feliz. Adoro fazer isto. Quando estou na minha dispensa, é como se estivesse num mundo só meu.” Ainda bem que o mundo de Palmira Ramos se situa em Proença-a-Velha, “que fica num concelho abençoado com uma grande variedade de produtos, que andam por aí à mão semear. Amoras silvestres, marmelos, tomate, abóbora, morango, tudo o que a natureza nos dá, eu aproveito”. Porém, só isso não chega. Nas compotas, nos licores ou na vida, são os detalhes que definem a qualidade. É claro que há segredos. E que estes, pela sua natureza, não podem ser revelados. Mas, neste caso, podem ser saboreados.



Palmira Ramos (esquerda) com a mãe

Alcafozes

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

Aldeia de Sta. Margarida

Maria Otília Pereira
Rua de Sto. António, 55
6060-021 Aldeia Sta.
Margarida
962 856 149
Doçaria regional

Idanha-a-Nova

André Escarigo
Bairro Hermínia Manzarra,
lote 36
6060-166 Idanha-a-Nova
962 032 579
rustic_a@sapo.pt
madeira e ferro

Carla Santos

Rua do Tinto –
Chão do Vale, Lt. 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.
blogspot.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

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

**Oficina de Artes
Tradicionais/Posto
de Turismo**

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

**Rui César Nunes
de Menezes**

Rua 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 Toscano

Rua Dr. João Esteves
Perdigoto, Lt. 39
6060-102 Idanha-a-Nova
966 213 613
Ponto cruz; ponto cadeia

Zélia Cordeiro

Condominio D.Diniz
Rua Dr. Vieira pereira n° 31
2500-298 Caldas da Rainha
936 657 296
Pintura em vidro e tecido;
flores em cetim; estanho;
quadros a três dimensões

Idanha-a-Velha

**Maria de Fátima
Oliveira da Silva**
“ADUFARTES”
Rua do Espírito Santo,2
6060-041 Idanha-a-Velha
272 346 647 / 967 227 927
Rodilhas; adufes

Maria Isabel

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

Proença-a-Velha

António Martinho
Rua 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

Rua 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. Pessoa 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 nósinhos; bainhas
abertas; renda das noivas;
bordado Castelo Branco;
renda das duas agulhas

Medelim

Associação “O Arcas”
Rua 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

Andreia Mira
Loja produtos regionais
“Monsabores” produtos da terra
Rua Senhora do Castelo,10
6060-091 Monsanto
917 056 378
www.monsabores.com

**Joaquim Conceição
Almeida**

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

**Maria Amélia
Mendonça Fonseca**

Loja de Artesanato
“Templários”
Rua da Igreja, 2
6060-091 Monsanto
963 601 936
Peças em estanho; arte
tridimensional;
decoreção em vidro;
reciclagem de tecidos;
marafonas; rendas; adufes;
candeias; lanternas

Maria Alice Gabriel

Loja de Artesanato
Rua Marquês da Graciosa, 11
6060-091 Monsanto
277 314 183 / 965 268 471
Adufes; marafonas;
rodilhas; rendas; bordados;
linho no tear (ao metro);
toalhas de linho; produtos
regionais

Raul Martins Mendonça

Rua do Castelo, 6
6060-091 Monsanto
965 447 892
Trabalhos em granito; Adufes

Penha Garcia

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

**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

Rua da Paz, 16
6060-314 Penha Garcia
963 196 848
Restauro de móveis
Artesanais

Maria Amélia Ramos Nabais

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



Produtos do Monte Sabores Silvestres

A caça e a recolção constituem uma das práticas mais velhas do ser humano, das quais dependeu em absoluto até ao advento da agricultura e da domesticação de animais. Desse longo percurso no tempo, ficou-nos o legado do gosto pelos produtos que a natureza continua a oferecer nos dias de hoje. Os Produtos do Monte são um exercício feliz em torno das possibilidades que o território de Idanha-a-Nova permite, criado a partir de um conjunto emblemático de produtos silvestres de ampla representação na gastronomia local, de que são exemplo a perdiz de escabeche, a pasta de lebre, os enchidos de veado e javali, os espargos, os cogumelos e as criadilhas. Sabores selvagens à mesa, o ano inteiro.

Fernando Pires, António Geraldês
962 342 991 / 968 043 466 / penhamontelda@gmail.com



Espargos silvestres com ovos

No capítulo dos produtos silvestres recolhidos nos campos de Idanha, os espargos contam-se entre os mais populares. No meio das espargueiras bravas, espécie de arbusto baixo de caules espinhosos, despontam rebentos em lança que se devem colher à mão, partindo-os um pouco acima da base. No ponto certo, quebram com facilidade. Se dobram sem partir, já estamos numa parte fibrosa, que depois se revela desagradável ao comer. A aprendizagem do colher faz-se com a experiência, mas não é complicada. A Primavera produz a maior rebentação, embora comecem a aparecer desde o Outono. Facilmente reconhecíveis e de consumo seguro, são habitualmente preparados como entrada ou petisco, frígidos em azeite e alho, encorpados com pão duro esfarelado e ovos, a que alguns juntam ainda um pouco de chouriço ou presunto.

Ingredientes

6 colheres de sopa de azeite; 5 dentes de alho; 1 molho de espargos silvestres (250 a 300 g); 6 ovos; 300 g miolo de pão duro; sal e pimenta q.b.

Migue os espargos em pequenos pedaços. Escalde-os, passando-os duas ou três vezes por água a ferver, para perderem o travo amargo em excesso. Numa frigideira, junte o azeite com os alhos inteiros e deixe alourar. Adicione, então, os espargos, deixe alourar um pouco e junte o pão esfarelado. Bata os ovos numa tigela, tempere com sal e pimenta a gosto e misture-os com os restantes ingredientes na frigideira. Rectifique os temperos e deixe cozinhar até atingir o ponto desejado.

Sabores de Idanha-a-Nova, Gastronomia Raiana em 4 estações, 2013, ed. CMIN.

Idanha-a-Nova

Astrolábio Lounge café
Assume-se como café, mas à noite a música sobe de tom e passa a ter ambiente de bar. Por ter uma grande televisão com TV cabo, é um dos locais mais procurados para ver os jogos de futebol. Fazem; tostas; cachorros; hambúrguer; baguettes; menus; crepes; pizzas e francesinhas. *Rua Filarmónica Idanhense, Lt. 67 6060-Idanha-a-Nova 965 371 326/277 201 114 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 bifés. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada. *Largo do Município, 24 277 202 862 12h-15h e 19h30-22h Não encerra*

Helana

No espaço da antiga fábrica de refrigerantes Raiana, a do famoso Pirolito, que tinha um berlinde na garrafa, funciona hoje o Helana. A gastronomia regional renovada e a introdução de cozinha internacional satisfazem qualquer tipo de cliente. A tarte de chocolate com molho de framboesa foi premiada pela Nestlé. *Rua José Silvestre Ribeiro, 35 6060 Idanha-a-Nova 277 201 095 12h30-14h30 e 19h30-22h30 www.helana.com geral@helana.com Encerra à terça e quarta (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 apartir de 7,50€*

O Cantinho Alentejano

Restaurante de cozinha tradicional, situado junto à escola secundária e centro de saúde onde as especialidades da casa são, entrecosto frito com migas, carne de porco à alentejana, bacalhau com natas à casa, cataplana de marisco, tem ainda petisco como; moelas, pica pau, orelha, salada de polvo, chouriça assada, amêijoia 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 Hugo Carvalho 964 308 459 9h-2h Encerra domingo para descanso semanal Refeições a partir de 7,50€*

O Espanhol

Para variar da comida regional, que também servem, há bifés e paella, 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 bifés e cozinha regional, mais indicada para quem não tem pressa. Os pratos de bacalhau, por exemplo, o panado, são especialidades da casa. Para sobremesa sugere-se a tigelada e o pudim molotof. *Zona Industrial, Lt. 3 6060 Idanha-a-Nova 277 202 850 12h-15h e 19h-22h Encerra ao domingo De 8€*

Portão Velho

A casa data de 1894 e era um palheiro. Após obras de recuperação e ser restaurado o portão que lhe empresta o nome, fez-se um restaurante. Caldeirada de borrego, pratos de javali e veado, panados com arroz de feijão e grelhados são especialidades da casa. Têm tigelada e papas de carolo. *Rua do Castelo Velho, 38 6060 Idanha-a-Nova 968 379 488 12h-14h15 e 19h-22h Verão: encerra às 23h Encerra ao sábado Até 7,50€*

Restaurante Pizzaria Zê do Pipo

Situado num dos espaços da nova urbanização à entrada de Idanha-a-Nova, apresenta um espaço sóbrio de decoração cuidada, com uma cozinha oriunda de vários contextos gastronómicos. Pratos como fondue de carnes de primeira, grelhadas, pizzas cozidas em forno de lenha e massas caseiras. *Estrada da Variante, Lt. 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€*

Senhora do Almortão

Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almortão. Já ganharam vários prémios de gastronomia regional. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia. *Ermida da Sra. do Almortão 277 208 197/965 052 792 12h-15h e 20h-24h Não encerra De 7,50€ a 15€*

Restaurante Parque Samora

(Nova Gerência) Situado junto a Barragem Marechal Carmona, esta casa aposta na confecção da tão tradicional Miga de Peixe e Bacalhau à casa, nos pratos de carne aposta no javali, borrego assado no forno e o cabrito assado na brasa, bem como nas sobremesas típicas da região. Esta nova gerência tem ainda a seu cargo a prestação de serviços de catering para todo o país. *Barragem Marechal Carmona 277 394 290 / 967 802 433 ricardogasparalvito@hotmail.com*

Ladoeiro

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 leite e 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.
Lgo. Prof. António Marques Correia 8
965 697 761
Prato do dia: 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 bifés de veado. Da cozinha regional destaca-se a prova do chouriço, um prato onde as carnes dos enchidos são servidas fritas e bem temperadas.
Estrada Nacional 240
6060 Ladoeiro
277 927 130
Segunda à sexta, almoço até às 15h; Sábado e domingo, almoço até às 15h30; domingo a quinta, jantar até às 22h; sexta e sábado, jantar até às 22h30
Não encerra
De 8€ a 15€

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€

Monsanto

Café Restaurante Jovem
Há o bacalhau e o leitão à Monsanto, a prova do chouriço, os pezinhos de porco, o pernil no forno e os tradicionais cabrito e borrego.
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 barcolal. 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 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 pasteleria
Av. Fernando Ramos Rocha, 21
6060 Monsanto
963 489 660 / 967 035 624
6h–2h
Não encerra

Adega Típica “O Cruzeiro”

As especialidades são bacalhau no forno, arroz de galo, cabrito no forno (por encomenda), ensopado de borrego, arroz doce, tigelada e vinhos da região. A vista panorâmica é fantástica.
Av. Fernando Ramos Rocha
Edifício Multiusos 2º Piso (Terminal de Multibanco)
936 407 676
9h30-15h e 19h-23h
Encerra terça à noite e quarta (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, tâbuas de queijos e enchidos regionais e licores.
Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
927 892 768 / 277 314 009
www.tavernalustitana.com
9h–2h
Não encerra

Mons-Sanctus Arte bar

A especialidade desta casa sobressai pela criação de uma tosta em bica de azeite na qual o cliente pode escolher o seu

próprio recheio através de um menu, neste espaço pode também admirar as exposições de pintura e artesanato que são exibidas neste espaço.

Fernanda Mezener
Rua da Suenga
6060 Monsanto
965 501 827

Café Monsanto

Neste estabelecimento servem-se petiscos regionais e no mesmo é possível adquirir produtos típicos da região.
Carlos Dionísio
Rua do Castelo nº4
6060-091 Monsanto
277 314 020

Oleodo

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 Oleodo
277 937 165
10h–22h
Não encerra
De 7,50€ a 15€

Ponte de São Gens

Cozinha regional com destaque para a chanfana, ensopados e cozido à portuguesa feito com enchidos da região. Tem um bom espaço para estacionamento.
Estrada Nacional 233
960 273 409
12h–15h e 19h–21h30
Não encerra
A partir de 7€

Penha Garcia

O 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€

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 Sucleto 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 “gaivotas” 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 em Novembro e Dezembro

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

Oledo

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

Rosmaninhal / Rio Erges

Associação Recreativa e Cultural PACAÇA
Rua dos Prazeres, 61 – 3º Dto.
6000 Castelo Branco
964 392 475
Coelho, lebre
Perdiz, tordo, pombo, javali e veado

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 Pescar
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
Jorge Brígida
963 220 499
Francisco Frazão
962 914 493
Couto de Baixo
6060-369 Penha Garcia

Herdade da Sra. da Azenha

Victor Rosa Gama
Rua Sra. da Piedade,
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-Pecúria 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, Lt. 23
6060-100 Idanha-a-Nova
966 216 369

Associação de Caçadores da Cachouça

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

Jardas – Associação de Caça e Pesca da Senhora da Graça

Manuel Lourenço Jóia
Rua de 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 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

Ladoeiro

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

Moleneira

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

Monsanto

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

Associação de Caça e Pesca de Monsanto

José Manuel Peixoto
Largo da Relva, 20
6060-093 Monsanto
966 812 922

Penha Garcia

Associação de Caça e Pesca de Penha Garcia
Sebastião Justino
Rua dos Quintais, 18
6060-369 Penha Garcia
277 366 190 / 968 809 712

Proença-a-Velha

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

Rosmaninhal / Cegonhas

Associação de Melhoramento Cultural e Recreio das Cegonhas
Rui Jorge Neves Antunes
Rua António Piedade Gardete,
S/n Cegonhas
6060-402 Rosmaninhal
963 590 573

Soalheiras

Associação Recreativa da Caça “A Raiz”
José Cabaço Diogo
Bateria 2000 Ex. Postal 2073
6060-461 Rosmaninhal
964 619 902

Salvaterra do Extremo

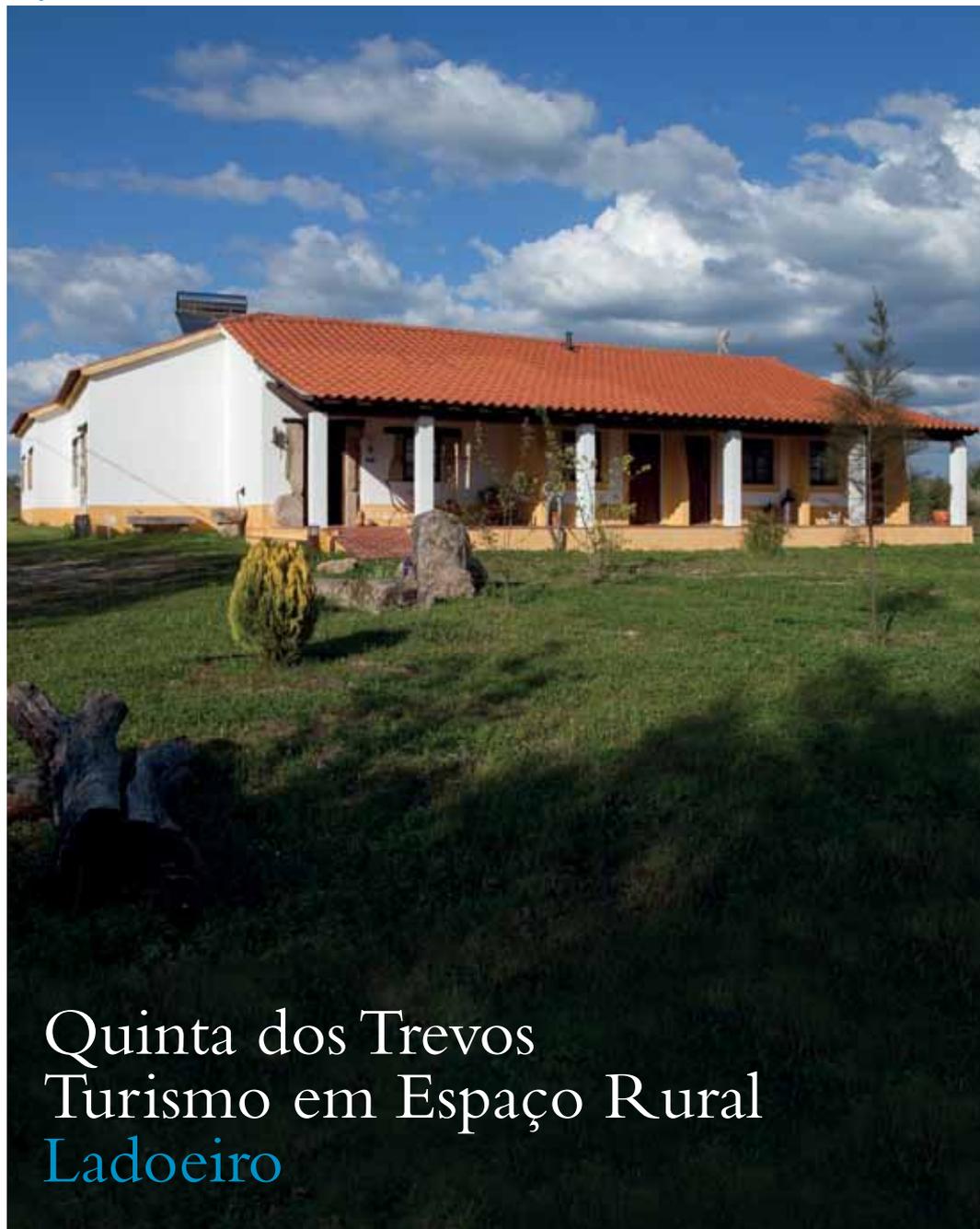
Clube de Caça e Pesca de Salvaterra do Extremo
José Joaquim dos Reis Rascão
Rua S. João, 8
6060-501 Salvaterra do Extremo
277 455 184 / 962 882 772
Coelho, javali, lebre, perdiz, pombo, raposa, rola, saca-rabo, tordo e veado

S. 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



Quinta dos Trevos Turismo em Espaço Rural Ladoeiro



É como um pedaço de paraíso, cercado pela campina de Idanha-a-Nova, no coração do Geopark Naturtejo, na vizinhança do Parque Natural do Tejo Internacional. A Quinta dos Trevos, no Ladoeiro, é para os apreciadores de um tempo sem pressa, das simplicidades da vida rural. Maria Celsa Herrero e João Ludgero, marido e mulher, são os anfitriões deste lugar perdido na paisagem, onde o silêncio tem uma melodia própria, terapêutica, e as cores se evidenciam como numa tela impressionista. São ambos artesãos. E, antes de surgir a ideia de abrir este espaço ao turismo, nasceu ali o Centro Rural de Artes e Ofícios. Maria Celsa Herrero é uma tecelã de reconhecidíssimo talento. O mesmo acontece com João Ludgero, que domina a carpintaria e as artes do ferro forjado, assim como o restauro de madeira e ferro, os seus materiais de eleição, sendo as velas decorativas uma espécie de hobbie de estimação. Na Quinta dos Trevos, onde habitam com a sua filha, o casal organiza igualmente ateliers de artesanato. A ideia de criar um espaço para acolher quem se apaixonasse pelo lugar “foi quase uma consequência natural. Muitas das pessoas que vinham aos ateliers, gostavam de poder cá ficar, mas tinham de ir dormir noutra local”, explica João Ludgero. “Cada vez mais as pessoas querem interagir com o espaço onde se encontram e com as pessoas que o habitam. E nós quisemos proporcionar isso mesmo”, acrescenta Celsa Herrero. Ao mesmo tempo, é uma forma de otimizar a manutenção da quinta, que é em si um trabalho interminável. “Achámos que o turismo podia ser um bom complemento.” São três pequenas casas contíguas, uma T1, outra com quarto duplo e uma individual, com preços bastante acessíveis. A sala de refeições é comum, embora seja redutor chamar-lhe sala de refeições. É, sim, um pequeno museu de artesanato, onde de forma natural se toma contacto com as peças. Dos anfitriões pode-se esperar atenção, simpatia e intuição. Que combina com a elegância discreta do espaço.

*Casa de Campo, Bateria 500 C.P.502, 6060-261 Ladoeiro / Coordenadas GPS:N 39° 50' 0,59"; W 7° 15' 40,53"
277 927 435 / 934 539 200 / 936 912 980 / www.quintadostrevos.com / trevos.oficios@sapo.pt
Quartos:3; Camas:6*

Alojamento

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
www.hoteldastermas.com
Hoteldastermas@gmail.com
Quartos: 20; camas: 29; sala
de estar; sala de refeição; sala
de convívio; restaurante;
bar; aquecimento central; ar
condicionado; lareira; jardim;
quartos com telefone e casas de
banho privativas e televisão.
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 Fax 277 434 132
Quartos: 56; camas: 112;
sala de estar, sala de refeição;
sala de jogos; aquecimento
central; ar condicionado;
jardim; piscina para adultos
e crianças; estacionamento.
Aberto de 2 de Maio a 31
de Outubro. 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 estacionamento gratuito.

Hotel Monsanto***

Rua do Arco 2
6060 Monsanto

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.

Pensão Residência Familiar

(em processo de reconversão
para hotel*)
Rua das Fraguerras, 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
fjpedroso@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€)

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.

Casa D’Acha

Casa de Campo
Rua de São Pedro
São Miguel d’Acha
924 223 309
lopes.turismo@gmail.com
Quartos:6; Camas:12

Casa do Forno

Casa de Campo
Rua de São João, 1
6060 – 501 Salvaterra do Extremo
277 455 021 / 965 620 092
www.casadoforno.com.pt
casadoforno@gmail.com
Quartos: 6; Camas: 11;
sala de estar, sala de refeição;
quartos climatizados e com

WC privativo; piscina; jardim;
internet sem fios para todos os
clientes.
Diária a partir de 35€ com
pequeno-almoço incluído.

Hotel Rural ****

Herdade da Poupa
6060-454 Rosmaninhal
277 470 000 Fax 277 470 009
herdade.poupa@gmail.com
www.herdedadapoupa.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€.

Turismo de Habitação

Casa de Oledo

Turismo de Habitação
Largo do corvo, 23 – Oledo
6060-621 Oledo
277 937 132/3 / 967 000 778
Fax 277 937 135/
www.casaoledo.com
casaoledoth@clix.pt

Quartos: 8; camas: 16;
sala de estar, sala de refeição;
sala de jogos; ar condicionado;
piscina; sauna e spa;
estacionamento; telefone; canil;
ginásio; parque infantil com
piscina para crianças; jardim e
quinta agrícola com animais.
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
www.casadoforno.com.pt
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.turism Monsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
Coordenadas GPS: 40°02’20.78N
7°06’51.33W
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 / 927 210 787
casadatiapiedade@gmail.com
www.casadatiapiedade.com
Quartos: 2, camas 4

A Casa de David

Largo do Cruzeiro, 3
6060 Monsanto
926 389 411
www.casadedavid.pt
geral@casadedavid.pt
Quartos: 1; Camas: 2

A Casa mais Portuguesa

Maria Alice Gabriel
Rua Marquês da Graciosa n°9-11
6060-091 Monsanto
277 314 183
Quartos: 4; Camas: 8

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: 2; Camas: 4; 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).

Moradaia

Casa da Maria
Av. Fernando Ramos Rocha, 11,
Monsanto
6060-091 Monsanto
965 624 607 / 966 443 663
Quartos: 2; Camas:4
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: 20
Aberto durante todo o ano.

Taverna Lusitana

Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
277 314 009 / 927 892 768
www.tavernalusitana.com
T0 c/ 1 quarto, 2 Camas

Outros Alojamentos

Residencial TurisTiago

Gerente: 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 Fraguerras, 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€; individual 20€.
Diária completa: casal 60€;
individual 35€.

Pousada da Juventude

Praça da República, 32,
6060-084 Idanha-a-Nova
277 208 128 / 925 664 989
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 10€ a 52€.

Parque de Campismo

Joaquim Gonçalves
277 202 793 / 963 139 870
Fax 277 202 945
Junto à barragem Marechal
Carmona – Idanha-a-Nova
16 bungalows (4 bungalows para
6 pessoas; 12 bungalows para
4 pessoas); camas: 84; sala de
convívio; recepção; telefone;
4 balneários polivalentes; bar
(aberto aos fins-de-semana);
minimercado (a partir de
junho); campo de ténis; campo
de futebol; pronto-socorro.
(para saber preços, consultar a
administração).



A.D.R.O. Associação Desportiva e Recreativa de Oledo

A Associação Desportiva e Recreativa de Oledo é recente. Com muito trabalho, comemorou o seu terceiro aniversário e conquistou os seus pergaminhos na freguesia. Esta associação tem como finalidade servir Oledo. Seja na promoção de “actividades sócio-culturais”, seja na “solidariedade social e no auxílio dos mais carenciados”, ou na organização “de eventos culturais e desportivos”. José Joaquim Laranjo e José Laland, ambos da direcção da ADRO, recordam que o início não foi fácil. “No Oledo não havia nada do género. No princípio as pessoas estavam com alguma renitência, algo desconfiadas. Hoje, depois de alguns eventos que realizámos, a maior parte das pessoas já aceita bem a associação e já a encara como uma mais-valia”, refere Joaquim Laranjo. Essa receptividade dos oledenses – e não só –, em muito se deve ao “convívio do emigrante”, que a Associação Desportiva e Recreativa de Oledo realizou pela primeira vez em Agosto passado, com encontro marcado para este ano. São muitas as iniciativas que a ADRO tem programadas, desde o Dia da Árvore, o Passeio Pedestre ADRO – em conjunto com a CM de Idanha-a-Nova –, outro passeio pedestre, de organização exclusiva desta associação, o Magusto ADRO, os Jogos Tradicionais da freguesia, e os passeios BTT, que têm sido outro sucesso. Fruto da determinação de dirigentes e amigos, a ADRO conta actualmente com 120 sócios. “À nossa dimensão, é um número muito relevante”, diz José Laland. Com passos seguros, a ADRO quer continuar a consolidar o seu trabalho e continuar a crescer. “Estamos a formar um grupo de cantares e adufeiras, que está a ter muito boa adesão. Todas as semanas conseguimos reunir no salão da nossa associação entre 25 a 30 pessoas, o que é muito bom. Isto só contribui para aumentar o espírito de união entre as pessoas.” Na verdade, é esse o espírito de uma associação.

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 Taporí – 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

277 202 030
aesgin@gmail.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Masculina – Carpetuna

Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Feminina – Adufotuna

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, 1º andar
6060 Idanha-a-Nova

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

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

Montes da Raia – Agrupamento de Produtores de Carne, Lda.

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 N°326 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
926 384 436
Estádio Municipal
6060 Idanha-a-Nova

Associação de Apicultores Raianos “Apirraia”

Maria João Pereira
963 396 220
Zona Nova de Expansão, Lt. 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, 6 / 8
6060-118 Idanha-a-Nova

Clube União Idanhense

Rua Vaz Preto
6060 Idanha-a-Nova

Grupo Aeróbica

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

Filarmonia Idanhense

Carla Costa
963 636 977
Associação: 277 202 123
filarmonicaidn@hotmail.com
www.geocities.com/
filarmonicaidanhense
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Federação Regional de Bandas Filarmonicas 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 ACDL – Associação Cultural e Desportiva do Ladoeiro
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

Raia dos Sonhos – Associação Cultural e Recreativa do Ladoeiro
Nuno Correia
963 826 558
raiaidossosnhos2010@hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

Rancho Folclórico do Ladoeiro
Rua António Silveira Pereira de Andrade, Lote 15
6060-264 Ladoeiro

Medelim Associação “O Arcas”
Presidente: Manuela Lopes
Cardoso
226 066 075
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,
14-3 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

Adufes e Catares de Oledo
Joaquim Jorge Laranjo
969 600 244

Penha Garcia Ass. Humanitárias 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
gdcrrpg@sapo.pt
www.gdcrrpg.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 Fraternal dos Amigos de Nossa Senhora da Granja
António Trolho
919 506 565
R. Coronel Pereira da Silva,
19 D
1300-146 Lisboa

Proença – Liga de Desenvolvimento de Proença-a-Velha
João Adolfo Geraldês
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@onudeu.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: Adriano
Lopaso Alves
964 743 911
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

associações culturais e recreativas

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
Tesoireiro: 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 Ruiuvo
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

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)
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
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
Oleodo
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-16h/ Sex.: 18h-19h30

Postos de Turismo
Horário geral: todos os dias
Verão: 10h-13h / 14h-18h
Inverno: 9h30-13h / 14h-17h30
Todos os Postos de Turismo encerram Seg.
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
277 427 401 Fax: 277 927 170
Medelim
277 312 163
Monfortinho
277 434 112

Monsanto
277 314 283
Oleodo
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 Monsanto
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 REnergia
Todos os dias:7h-22h
277 201 032
Intermarché
(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

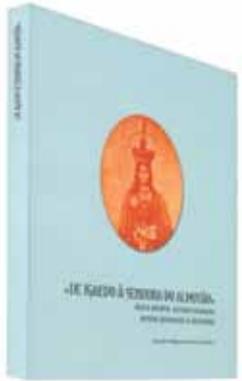
Correios Idanha-a-Nova
Av. Mouzinho de Albuquerque
277 200 200
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-18h

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

Caixa de Crédito Agrícola Mútuo 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 – Eugénia e Balção de Caixa Crédito Agrícola Mútuo)
Penha Garcia
(1 caixa / edifício dos Bombeiros)
São Miguel d’Acha
(1 caixa)
Termas de Monfortinho
(1 caixa)
Zebreira
(1 caixa)



De Igaedo à Senhora do Almortão
Joaquina Salgueiro da Silva Celestino

É no lugar de Água Murta, altaneiro na imensa campina de Idanha-a-Nova, que se consagra o culto da Senhora do Almortão, enraizado na alma idanhense e na sua cultura ancestral que, por entre o tempo, encontra caminho e prevalece. Nesta obra, a autora retoma e aprofunda uma investigação que levou a cabo enquanto estudante universitária sobre as origens do culto da Senhora da Campina, também assim conhecida entre as gentes do concelho de Idanha-a-Nova. Joaquina Celestino é igualmente uma profunda conhecedora da tradição oral e do cancionero da Senhora do Almortão – do qual é o adufe elemento inseparável – que explana amplamente nestas páginas. A autora, porém, vai mais além, explicando-nos que no lugar onde se ergue a capelinha de Nossa Senhora do Almortão, há vestígios que provam que a crença na sua sacralidade antecede o cristianismo. Prestava-se então culto ao deus Igaedo, um dos deuses tutelares do povo lusitano. Há neste sítio, diz a autora, “uma força que parece vir do mais profundo dos tempos”.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova



A Lenda de Água Murta – Senhora do Almortão, Idanha-a-Nova
Joaquina Salgueiro da Silva Celestino

É um livro dedicado aos mais jovens, em linguagem simples e directa, acompanhada com ilustrações da própria autora. Nele se percorrem séculos de História, da antiga Lusitânia e a presença romana no território de Idanha-a-Nova, do despontar da portugalidade aos tempos contemporâneos, com inteligência e subtilidade. O culto da Senhora do Almortão é um “amor” antigo da autora, nascida e criada em Idanha-a-Nova. Explicando-o neste formato às gerações mais novas, é também uma forma de transmitir e manter viva a cultura e as tradições do concelho, assim como a História de Portugal. No final do livro, há um pequeno teste sobre a matéria dada.

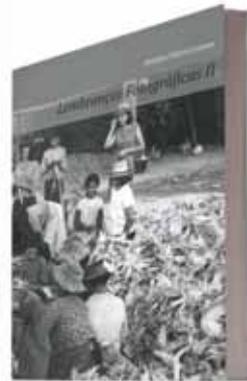
Câmara Municipal de Idanha-a-Nova



Salvaterra do Extremo – A Terra Que Nos Viu Nascer
Ramiro de Oliveira Rodrigues
José Manuel dos Reis Vermelho Moreira

Os autores, são filhos de Salvaterra do Extremo. Este livro é fruto da sua pesquisa sobre a história multifacetada desta aldeia, sobranceira ao rio Erges, com vista para terras de Espanha. A sua condição geográfica – que a toponímia tão bem traduz –, ditou que este lugar fosse conquistado e perdido pelo curso de tantas civilizações. Este livro é antes de mais uma homenagem a Salvaterra do Extremo, uma longa viagem que nos transporta dos confins da sua história aos dias de hoje. É aldeia de muitas particularidades, algumas ainda por explicar, muitas outras por descobrir. Esta obra é o contributo dos autores para o enriquecimento da memória futura, nos mais variados aspectos da vida e da cultura próprias de Salvaterra do Extremo.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova



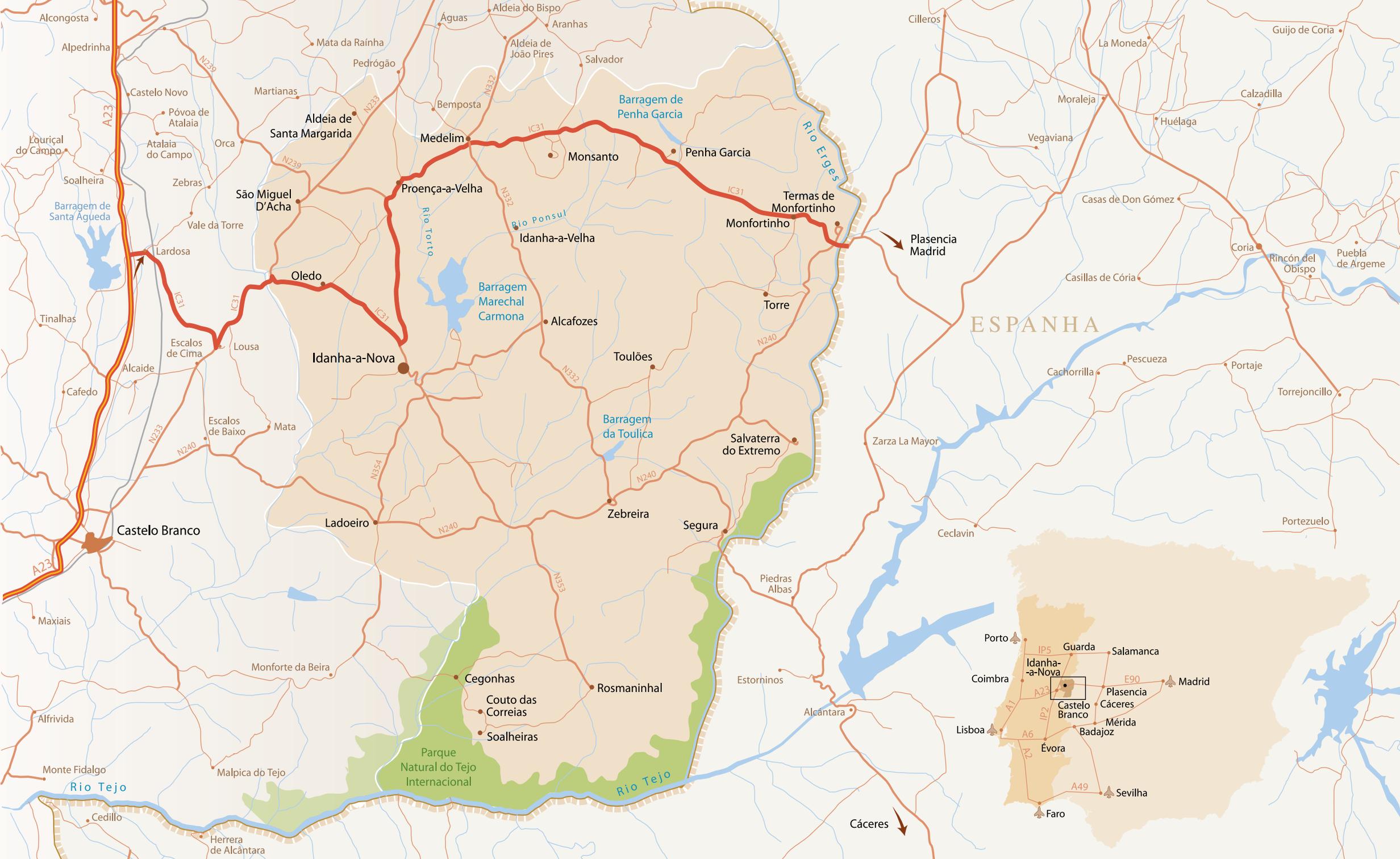
Lembranças Fotográficas II
António Silveira Catana

Este livro é a compilação de uma série de textos que o autor, que é também historiador, publicou mensalmente no jornal *Raião* ao longo de dois anos. Naturalmente, essas crónicas encontram-se nesta obra com maior amplitude e minúcia. São percursos pelos vários aspectos da cultura, das tradições, das pequenas singularidades que constituem a diversidade da memória colectiva idanhense, que reencontram a luz própria de um álbum de fotografias de novo reveladas, assim como os relatos das histórias que lhe são inerentes. São histórias sob o filtro de múltiplos olhares, sobre algo que é comum, algo que pertence à História de Idanha-a-Nova. E que importa preservar e revelar.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Em Idanha há lugar para ti. não emigres, migra.





ESPAÑA

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Guarda

Salamanca

Madrid

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Sevilha

Idanha-a-Nova

Castelo Branco

IP5

IP2

IP1

A23

A6

A2

A49

E90

