

Adufe

revista cultural de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova's cultural magazine

31

2023

PTEN



ARTE

IDANHA-A-NOVA

COMUNIDADE

OLEIROS

CULTURA

PEDRÓGÃO GRANDE

PAISAGEM

PROENÇA-A-NOVA

PATRIMÓNIO

SERTÃ

TOGETHER

LANDSCAPE

DIRECTOR
Eng. Armindo Jacinto
Presidente da Câmara
EQUIPA TÉCNICA / STAFF
Divisão de Educação,
Acção Social,
Cultura, Turismo, Desporto
e Tempos Livres (DEASCTDTL)
COLABORAÇÃO / COLLABORATION
CMCD | IDN
AGRADECIMENTOS /
ACKNOWLEDGEMENTS
Ana Poças
André Macedo (Boom)
Carla Ribeiro Silva
Isabel Poças
Manuel Monteiro
Maria Helena Pires
Marta Lourenço
Nuno Capelo
Pedro Fernandinho
Pedro Marques (Boom)
Vera Serra
PROJECTO E DIRECÇÃO DE ARTE /
ART DIRECTION AND DESIGN
Silvadesigners
EDITOR
Luís Pedro Cabral
COORDENAÇÃO / COORDINATOR
Paulo Longo
TEXTOS / TEXTS
Andreia Cruz (roteiro / guide)
Equipa do CCR
Luís Pedro Cabral
Paulo Longo
Tito Lopes
FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY
Valter Vinagre
FOTOGRAFIA DE CAPA /
COVER PHOTO
Jorge Silva
ILUSTRAÇÃO / ILLUSTRATION
Bernardo Carvalho/ Planeta
Tangerina
Eduarda Lima
João Fazenda
COPY-DESK
Helena Soares
TRADUÇÃO / TRANSLATION
KenniTranslations
(Geoffrey Chan, Maisie
Fitzpatrick)
IMPRESSÃO / PRINTING
Norprint – Artes Gráficas, S.A.
Periodicidade anual / anual
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

Índice
Contents

03 *Editorial*

04 Padre Nosso Our very own Priest

16 Oledo, paisagem de nós
Oledo, landscape of us

36 Azulejo Tile

60 Rainer Kern

68 Miguel Angel

78 Raul de Carvalho

82 O que levas na cesta
What's in your basket?

96 A cortiça no sobreiro The cork's oak

108 Animais introduzidos
Introduced animals

118 O Natal é uma expressão
Christmas is an expression

126 Diversidade comum Shared diversity

136/161 *guia Adufe Adufe guide*

140 *restaurante restaurant* GeoArte

146 *alojamento acomodation*
Hotel Vila Raia

163/175 *versão inglês english version*

176 *edições editions*

editorial

www.cm-idanha.pt



Viver na Melhor Bio-Região da Europa

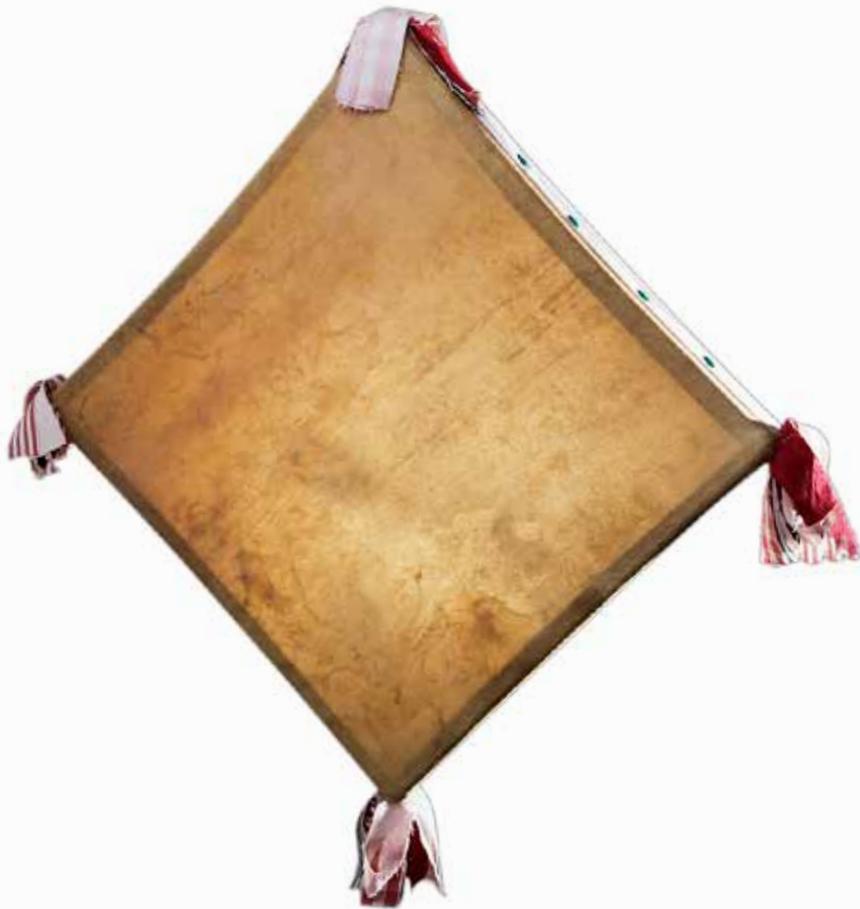
Eng. Armindo Moreira Palma Jacinto
 Presidente da Câmara
 EN p. 163

A alimentação e a sua influência na nossa saúde são temas que ganham relevância a cada ano. Por conseguinte, a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova tem procurado mobilizar a implementação de boas práticas na transição para sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis. Ao mesmo tempo, temos também pugnado por uma justa valorização dos agricultores, produtores e comunidades que, por adotarem boas práticas, promovem a geodiversidade e a biodiversidade, descarbonizam, regeneram os solos, e garantem a preservação e eficiência no uso da água e da energia.

Em 2023, o trabalho realizado foi decisivo para a União Europeia distinguir Idanha-a-Nova como Melhor Bio-Região da Europa. Uma distinção inédita para o nosso país, entregue presencialmente em Bruxelas. É uma estratégia que acreditamos que só funciona em rede. Por isso, estamos a preparar-nos para receber em Idanha a Celebração do Centenário da Agricultura Bio-Dinâmica e o 2º Congresso Mundial de Bio-Regiões – 2CMB (2nd World Congress of Organic Districts), entre os dias 26 de julho e 2 de agosto, integrados no programa da Feira Raiana.

Sob o título “Territórios, Sustentabilidade e Desenvolvimento Local”, a reflexão incidirá sobre temas como a produção biológica, a agroecologia, a agricultura regenerativa, o turismo sustentável, enquanto modos de economia, com potencial para a construção de sistemas alimentares territoriais, com externalidades positivas do ponto de vista ambiental, social e de governação local. Uma das grandes bandeiras do nosso posicionamento ecológico é o Boom Festival, evento que tem sido galardoado com os mais importantes prémios internacionais na área da sustentabilidade, pelas suas boas práticas ambientais. No início de 2024, o Boom Festival perdeu um dos grandes impulsionadores da sua realização em Idanha-a-Nova, um concelho do interior de Portugal onde poucos ousariam um evento desta dimensão. Ligado à organização do festival em Idanha-a-Nova desde 2004, Alfredo Vasconcelos foi um dos principais responsáveis por criar em Idanha o festival mais internacional do mundo.

Recordamos a edição de 2023 do Boom Festival, a última que teve Alfredo Vasconcelos como produtor executivo. O tema escolhido foi “Amor Radical”, uma expressão que tão bem representa a visão do festival e dos seus mentores: abraçar a diversidade, a arte e a multiculturalidade, em prol de um mundo melhor e mais sustentável. É esse o espírito que queremos continuar a cultivar em Idanha, para vivermos na Melhor Bio-Região da Europa.





PADRE



texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre
EN p. 165

NOSSE

Era uma vez um menino, nascido na aldeia de Escalos de Baixo, concelho de Castelo Branco. Aqui tão perto, em tantas coisas igual, em tantas distinto, era como se vivesse num mundo longínquo. Por esse mesmo conceito de distância, mais absoluto do que relativo, lembra-se de estar à lareira nas noites de Inverno e de ouvir passar o comboio entre Alcains e Castelo Branco, a apitar, cruzando o território do seu imaginário, como uma máquina de fazer nuvens, lentamente absorvida pelo silêncio de horizontes desconhecidos. Simples era a vida, vida de pouco, embalada pelos ciclos da natureza, numa doce ruralidade, que os mais românticos, ou os mais incautos, caracterizam de melancolia. Era a vida exactamente como era, rude e bela, semeando, colhendo, deixando o tempo passar, como Deus queria, por entre casamentos, baptismos e funerais. Nisso, Escalos de Baixo não era diferente de outra aldeia qualquer, noutro qualquer pedaço escondido de um imenso Portugal, tão pobre de tão rico. A Metrópole, capital do império ultramarino, era um lugar de muitas maneiras remoto, onde habitava o poder e a ilusão de plenipotência. As aldeias, às vezes quase isoladas entre si, era como se fossem arquipélagos esquecidos, como se cada uma delas fosse a capital da sua realidade.

A 21 de Janeiro de 1940, quando nasceu Adelino Américo Lourenço, vigorava a ditadura, nas suas mais fiéis estratificações, nos seus desdobramentos senhoriais, numa certa forma de intemporalidade hereditária do privilégio. Lá ao longe, por entre o denso manto da neutralidade portuguesa, um eufemismo diplomático, decorria um dos períodos mais negros da humanidade. Aos confins da portugalidade, as notícias da II Guerra Mundial chegavam a conta-gotas, como se lá chegassem forasteiros. À aldeia de Escalos de Baixo, onde a luz eléctrica só chegou em 1955, as coisas demoravam a chegar. Entregues a si próprios, os de lá trabalhavam de sol a sol. Pela conjugação destes noutros factores, talvez nem se dessem conta do atraso. Foi assim em tantas aldeias, em tantos lugares como este. As ditaduras gostam de exultar o orgulho na pobreza, mas não gostam de massificar a educação ou a esperança, para que não se massifique o pensamento, no grande desígnio totalitário que é o sine die de uma revolução. E a verdade, pura e dura, ali como em qualquer outro lugar como aquele, era só esta: ninguém faria nada por eles que não fossem eles a fazer. A sua aldeia era o seu mundo. Era lá que eles aprendiam a condição de ser felizes no seu canto, com o pouco que tinham, tementes a Deus e ao regime, de acordo com o destino, nas suas seculares tradições, nos seus acasos também. Foi um desses acasos que um belo dia sintonizou os olhares de Américo Lourenço e Maria da Piedade. Ele era de Escalos de Cima, corredor de bicicletas, pedreiro de ofício. Ela era ainda uma menina, filha

de moleira, com dotes de dona de casa e labores de costureira. Na aldeia, na segunda-feira da festa grande em honra de São Sebastião, em Agosto, faziam-se as cavalhadas e as corridas de bicicleta. Os corredores, rapazes das aldeias em redor, inscreviam-se. A corrida era um momento alto da festa. Américo Lourenço ganhou essa corrida, ganhando um relógio e a coragem para deter o olhar na catraia, que timidamente o devolveu. Fizeram-se noivos, casaram em finais de 1938, em Escalos de Baixo, na vertigem de tempos difíceis. A II Guerra Mundial podia estar distante, mas a escassez, que era o que mais abundava para a maioria, grassou. Foi essa a razão que fez Américo Lourenço, junto com outros, partir um dia para os lados de Cascais, morada de reis no exílio, para trabalhar, como pedreiro, numa construção. Foi de bicicleta, correndo o país. Quando voltou à aldeia, o seu filho já tinha nascido.

A modesta casa da família Lourenço ficava junto à igreja, para onde Adelino, miúdo de medir as palavras, membro honorário do bando dos traquinas da aldeia, sempre entregue aos seus pensamentos, se dirigia quase por instinto. Para isso ainda não tem explicação. “A minha gente, onde eu cresci, era gente de trabalho. Não era do tipo de família beata.” E, no entanto, era para a igreja que ele se conduzia sempre que podia. Talvez já então ele

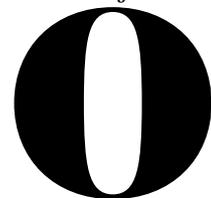
fosse conduzido por uma simplicidade que ainda hoje o conduz. Talvez porque o pároco da sua aldeia, o padre Ernesto Salgueiro, também ele novo em Escalos de Baixo, fosse uma pessoa de grande naturalidade, “um homem pobre, terra a terra, que vivia numa casa modesta, passava na rua e cumprimentava toda a gente”, que pela sua humildade se tornou muito popular. O padre Ernesto cumpria o rito litúrgico tridentino – pré-Concílio Vaticano II (anos 60, do século passado) –, seguindo o missal romano do século XVI. O que, aos olhos de um menino, envolvia uma certa mística, algum fascínio reverencial. O padre Ernesto usava nas missas o latim, de costas para quem assistia. Não dava na mão a comunhão. O seu tradicionalismo só se desfazia no trato, no quotidiano da aldeia, nos mais diversos aspectos individuais da vida em comunidade. Era uma pessoa que sabia aprender, observar, escutar. O povo adoptou-o como um deles. E Adelino, que era do povo, também. “Este pároco sempre foi o meu modelo de conduta.” Com cinco anos, Adelino já ajudava na missa. Na Escola Primária de Escalos de Baixo, fez a 4ª classe, ficando à deriva na primeira encruzilhada da sua vida. A D. Aninhas, a sua professora primária, foi falar com os pais, dizendo-lhes que era uma pena se o filho não prosseguisse os estudos. “Nessa altura, para os pobres nas aldeias, a única possibilidade de estudar eram os seminários.” A maior parte dos jovens, como ele, ficavam na sua terra, amanhando-se pela via dos ofícios. O padre Ernesto, intercedeu igualmente pela sua causa. Mas foi a ele que deixaram a última palavra. À



época, mais braços para trabalhar não era coisa de que se abdicasse sem força de razão. Ele tinha-a guardada dentro de si. “Não sei exactamente como explicar-lhe: sempre quis ser padre. Desde os cinco, seis anos, que era esse o meu pensamento, o meu objectivo de vida.” Não sabia exactamente como explicar-lhes, mas era isso que ele queria. O que, só por si, não bastava. “Na altura, um casal benemérito patrocinou os meus estudos”. Era uma espécie de bolsa de estudo à moda da aldeia. Só mais tarde ele soube quem foi.

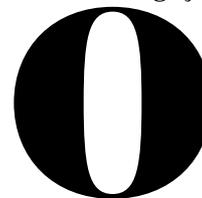
Adelino só viu um comboio num dia de Outubro de 1950, o dia mais ambíguo da sua vida, de tudo cheio, de tudo vazio, com um fato novo, mandado fazer num alfaiate itinerante, e uma mala só com o essencial, mas cheia de interrogações. Ainda não tinha partido para o seminário de Gavião, distrito de Portalegre, diocese de Portalegre e Castelo Branco, destino de muitas infâncias beirãs, e já experimentava o travo agridoce da saudade, algo que ele aprenderia a apreciar, por entre tanto que havia para aprender. Ia seguro, no possível de um menino de 10 anos que se solta da raiz. O padre Ernesto Salgueiro acompanhou-o ao destino. Dois anos depois, deixou a vila de Gavião para perto de casa: o seminário de São José, em Alcains, onde cumpriria nova fase da sua formação sacerdotal. Partira menino, chegara um adolescente. O seminário de Alcains era imensamente maior. Lá dentro, porém, o mundo tornava-se mais aconchegante. Sentia a proximidade da família, como se esta também lá estivesse a aprender a ser padre. Em 1956, com 16 anos, foi para o Semi-

nário Maior de Portalegre, para completar o curso de Teologia. Foi ordenado presbítero em Dezembro de 1962, com 21 anos, embora formalmente só pudesse exercer funções com 25 anos de idade. Esse hiato, cumpriu-o como secretário do bispo de Portalegre e Castelo Branco, D. Agostinho Lopes Moura. Com 26 anos, o padre Adelino regressa ao seminário de Portalegre, como prefeito. O aluno era agora professor, embora ainda distante de cumprir o seu mais profundo desejo. Ser pároco, na mais pura acepção da palavra. Depois de uma breve passagem pela paróquia da cidade de Abrantes, onde foi também capelão do Regimento de Infantaria nº 2, que lhe valeu ficha na PIDE, como se fosse uma praxe do regime, o padre Adelino Américo Lourenço chegou à vila de Idanha-a-Nova em Outubro de 1972, ainda na vigência do Estado Novo, embora Salazar estivesse já morto e enterrado.



novos anos chegou incógnito, a bordo do seu mítico Fiat 850, que comprara meses antes. Apesar de ter feito uma visita prévia a terras de Idanha, era, para todos os efeitos, um estranho a chegar a território desconhecido. Tinha 32 anos. Era um jovem. Mesmo com a natural reverência que transporta um vigário, essa juventude não lhe era de grande préstimo. Foi o instinto que lhe ensinou a primeira das lições, logo na eucaristia debutante. Tinha de ser ele próprio em vez de ser quem espe-

ravam que ele fosse. O rebanho demonstra sempre natural desconfiança à chegada de um pastor, encarado como se estivesse à condição. Cada gesto, cada passo, cada palavra sua, eram um teste à sua ténpera de homem, mais do que de sacerdote. Era como se o novo padre tivesse chegado a meio de uma procissão perdida no tempo. Eram poucos os donos de muito e muitos os donos de nada. Não há como fugir à palavra: pobreza. Em Idanha, mandava a lei do território, algo descaracterizado já, pelos efeitos demográficos de uma longa guerra colonial e da vaga migratória dos anos 60, que deixara ali as suas marcas, embora não tanto como a projecta cartografia feudal. “Não tinha ligação nenhuma a Idanha.



uvia-se falar na romaria da Senhora do Almortão e pouco mais.” Nesse “pouco mais” cabiam as fronteiras raianas de um mundo próprio, com uma identidade, cultura própria, cheia de simplicidades complexas e de complexidades só na aparência simples, que por junto ditavam a vida como tinha de ser, uma coreografia de poder e de não poder, um ritual de supremacia entre a fome e a abundância, criando mundos paralelos, inversamente proporcionais, forjando nas gerações uma natureza secreta, feita dessa distância, algemada ao tempo pela dureza dos dias, com uma carta da vida, selada pela nostalgia do inevitável com o lacre do que tinha de ser.

Lá, nas profundidades da sua alma, no silêncio da sua fé, em cada pedra pisada, em cada lágrima decantada, a cada gota de suor, a cada ferida que se regenerava na metafísica das suas tradições, na musicalidade intemporal da sua expressão, por entre o sagrado e o profano e o rasto de civilizações, encontrava-se, íntegro, o povo de Idanha. Lá, não se chega por decreto diocesano. Lá, só se chegava pela demonstração de que se estava com eles, até deles ser. Lá, só se chega pela estrada da humildade, pela via do coração. O seu caminho, percebeu o padre Adelino, era o da aprendizagem. Não ficando a sua terra natal assim tão longe, ficava mais longe do que parecia. O padre Adelino Américo Lourenço tem 84 anos. Já cumpriu mais de 50 anos a servir Idanha, tendo desde há muito a seu cargo cinco paróquias: Idanha-a-Nova, Alcafozes, Idanha-a-Velha, Oledo e Monsanto. Um território onde a vista se perde facilmente, infinitamente maior do que rezam os quilómetros. É preciso fazer mais do que ousar para contar fidedignamente este seu caminho, sempre por percorrer. Há no seu sorriso qualquer coisa daquele jovem que aqui chegou um dia, sem saber o que encontrar, inseguro no modo, mas seguro dos passos. É um farol na vastidão, idanhense como os idanhenses são, um guardião do tempo, com a memória fresca e o olhar no futuro. Ao longo deste tempo, Idanha mudou muito, à procura da sustentabilidade como modo de vida, à procura de inverter o fado da desertificação. O seu tecido social abriga uma congregação de meridianos, mudou a distância e o seu





conceito, a tecnologia das coisas fez o longe perto, afastando o próximo do próximo, coisas que não existiam são agora bens inalienáveis, o impossível tornou-se acessível, a vida mudou, as pessoas mudaram. Na sua ancestral matriz, pelas veias do seu vasto território, reside a devoção, na sua matéria intemporal de céu e chão.

Lembra-se das aldeias cheias de gente, conhece as sombras que lá ficaram, sabe quem é quem, sabe como ninguém o significado das promessas, conhece as memórias que deixa a vida ao passar, abençoando o presente de cada dia, entre batismos e extremas unções, nos interlúdios onde se situam as vidas. O padre Adelino fez a travessia de regimes, viu gerações a desfilar, a colheita, a provação, o abandono, a regeneração, a estagnação, o desenvolvimento, as tristezas, a alegria, a saúde, a doença, a pandemia, os ciclos da natureza na natureza deste povo, num eterno retorno à terra, onde reside a identidade da sua fé, um traço indelével, que resiste a tudo, e mais a dispersão.

A relação deste padre com o seu povo não se pode explicar sem fazer como ele fez, com a humildade que lhe é natural e a pura autoridade que isso lhe conferiu no tempo, conselheiro dos conselheiros. Amizade gera amizade. Devoção com devoção se paga. Parece simples, ser âncora, mas não é. Para quem habita num complexo de cimento, o conforto da sua presença e a familiaridade podem parecer estranhos, mas não são. Pode até parecer uma utopia rural, mas não é, assim como não é um fenómeno da baixa densidade. É uma expressão de um território, no seu todo, na sua própria

centralidade. Tem passado, tem presente, tem futuro. O seu telefone é fixo, mas está sempre a tocar.

Lembra-se da primeira vez que foi padre na romaria da Senhora do Almortão, quando o esplendor da alma idanhense se colocou à sua beira, julgando ele que não sabia cantar. Lembra-se de se sentir pequeno, de um certo “acanhamento”, da necessidade de aprender o que não se ensina sem saber onde se está. É exatamente esse o seu ser, um ser do povo, respeitando para ser respeitado, acolhendo para ser acolhido. O tempo passou veloz, mais veloz do que um corredor de bicicletas. E ele, que é de Escalos de Baixo, tornou-se de Idanha, assim como Idanha se tornou dele. “Nunca fui um padre beato. Gosto de estar no meio das pessoas, estar sempre atento ao valor das pessoas. É preciso conhecer o povo. Eu não procurei esta relação com o povo. Foi assim.” Não são todas as pessoas, nem todos os párocos, que sabem exercer a sabedoria do instinto. “E cá estou.” E cá estará, para nos ensinar a aprender.

O L E D O

texto / text
Luís Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre
EN p. 165

S

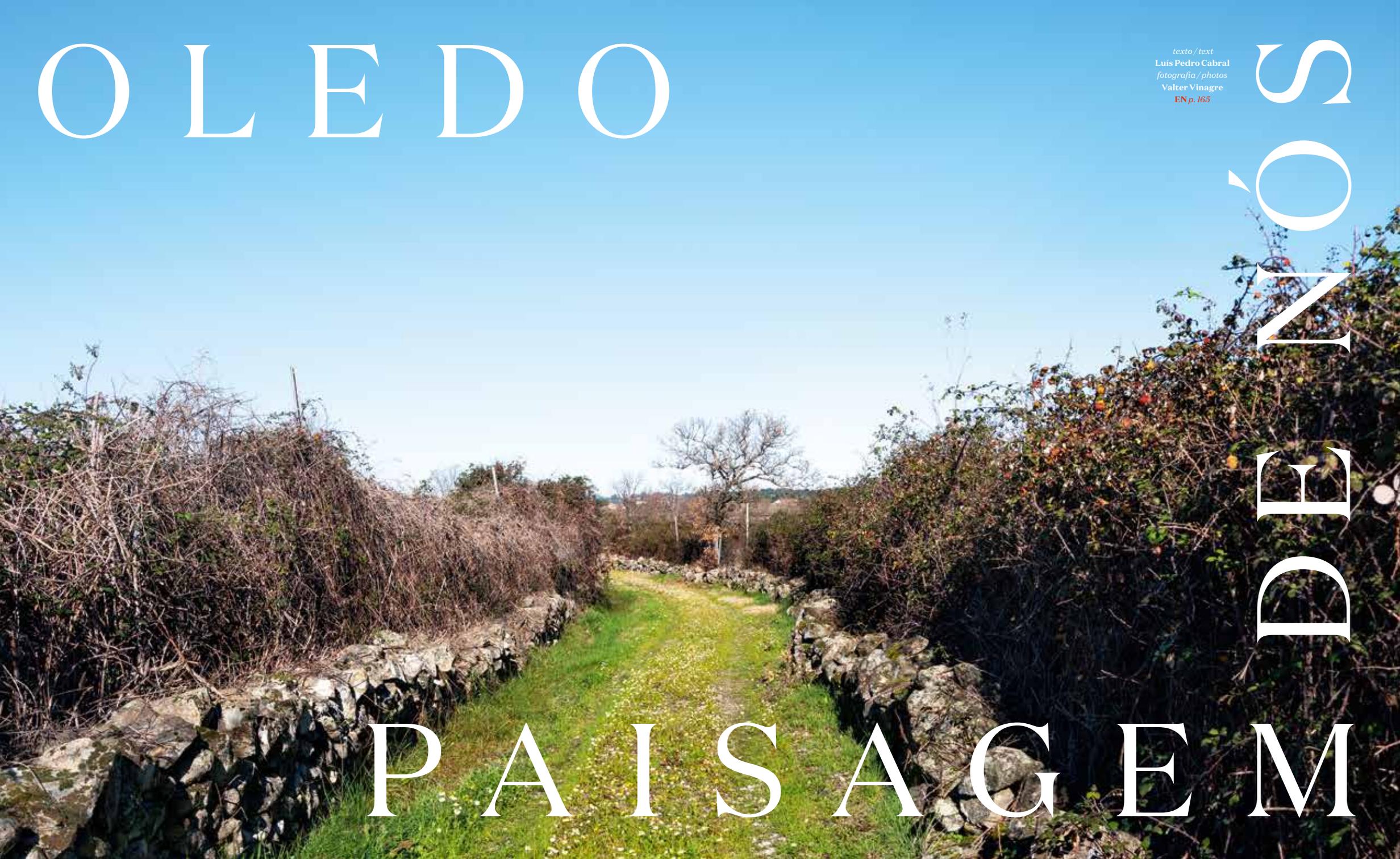
O

Z

E

D

P A I S A G E M



Quando a paisagem, nas suas ancestrais inquietações, se desvenda, parece que um mundo inteiro se reenquadra a cada pedaço da sua natureza, perdida e achada num labirinto de granito, achada e perdida na sua própria vastidão. Há nestes lugares uma demora encantada, um equilíbrio onde nos deixamos ficar, como se de lá ficássemos para sempre, nem que seja por um átomo, uma infinitésima partícula de um sublime mecanismo de ciclo, maior que tudo. Um mecanismo perfeito, feito de não ser. E a pressa desaparece, sorrateira, como uma aia que se retira de cena, numa secreta alforria com o tempo, senhor absoluto de todas as paragens, desta também. E, de todos os confins da percepção visual, por entre os deslumbramentos do seu disfarce de tela impressionista, desfaz-se lentamente o seu engodo melancólico, emergindo do tempo, no seu vagar, os traços da sua verdadeira identidade. Como se do intangível da memória emanasse a matéria vestigial da vida, a vida de todas as vidas que por ali passaram, ali estando, transformadas em lugar. O mapa da vida, no seu habitat, como uma velha polaroid antropomórfica, agitada na profundidade das almas, num perpétuo retorno ao elemento, com os seus sortilégios endógenos

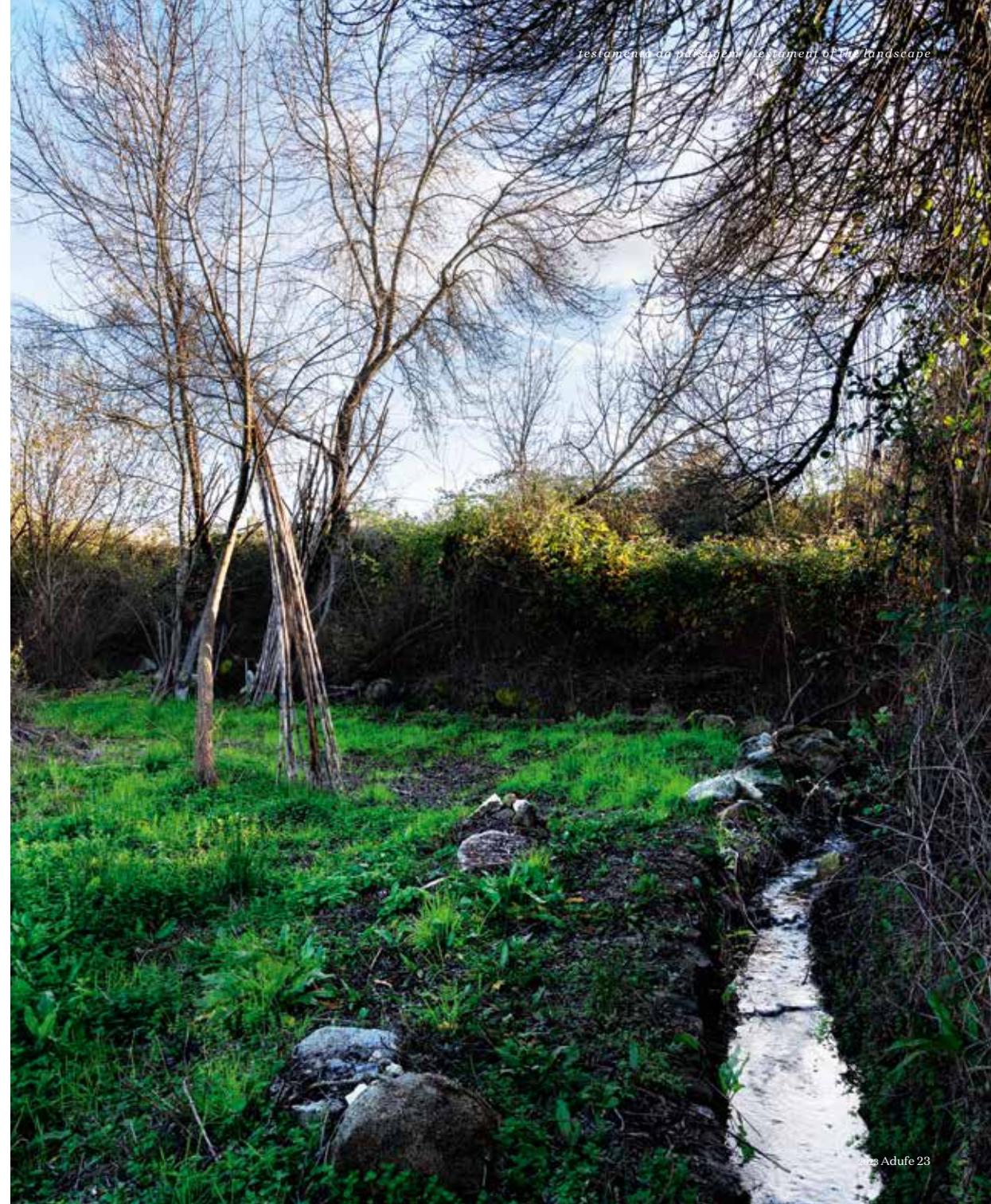




e as marcas que a humanidade deixa à sua passagem, perfeitamente impressas no território. De tal forma, que no tempo se fizeram de lá, demarcando na paisagem os rudimentares caminhos que uniam as aldeias às aldeias, as pessoas às outras, as gerações às gerações, a fome ao alimento.

São lugares tão belos que mais parecem adormecidos nos braços de uma imortalidade qualquer, que só ao ciclo deve obediência. Velhos arraiais agrícolas abrigam-se lá, como se tivessem brotado da terra, com as suas ramificações de granito, definindo o curso da água, razão de tudo. As fontes, as hortas de subsistência, as árvores de frutos a contrastar no olival, nas suas inflorescências, em condição primordial. Um ecossistema rural, onde a comunidade é a parte do todo e a natureza o todo da parte. Tecnologia de vida, pura e dura que foi, num eterno ritual de sobrevivência, na sua relação fiduciária com o ser humano, reencontrando constantemente as suas harmonias territoriais e, nestas, novas formas de coexistência.

Aquilo que hoje se define como um arquétipo futurista de sustentabilidade, como se fosse um enigma fundiário, por entre as camuflagens animistas da sua natureza, nas confluências









intransmissíveis da paisagem, aqui se encontra, dessacralizada, a sua plena demonstração. A paisagem é tantas coisas, todas ao mesmo tempo, tantas intemporais. Não tem conta as vezes que a arte já a tentou capturar, nas suas múltiplas decantações, em variadíssimas profundidades de campo, escalas, simetrias, gradações pictóricas, em detalhe, em cenário. Há quem delas faça poemas, outros melodias, outros que a cantam, como se viesse das profundezas da terra. Uma coisa a paisagem não é: imune ao que fazemos dela. Não faltam para aí cidades para prová-lo. Visto daqui, deste lugar, longe das teias urbanas do desenraizamento, até parece um pouco estranho que se saliente o óbvio: a paisagem somos nós. Às vezes não parece, mas andamos todos à procura do mesmo na paisagem: paz. Um sistema de harmonias que nos reconcilie com o inevitável da terra que nos há-de fazer dela. Dificilmente se encontrará outra perfeição.







A A A A A A A A A A

Z Z Z Z Z Z Z Z Z Z

U U U U U U U U U U

L L L L L L L L L L

texto / text
Luis Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre
EN p. 166

E E E E E E E E E E

J J J J J J J J J J

O O O O O O O O O O

Numa parede perto de si.

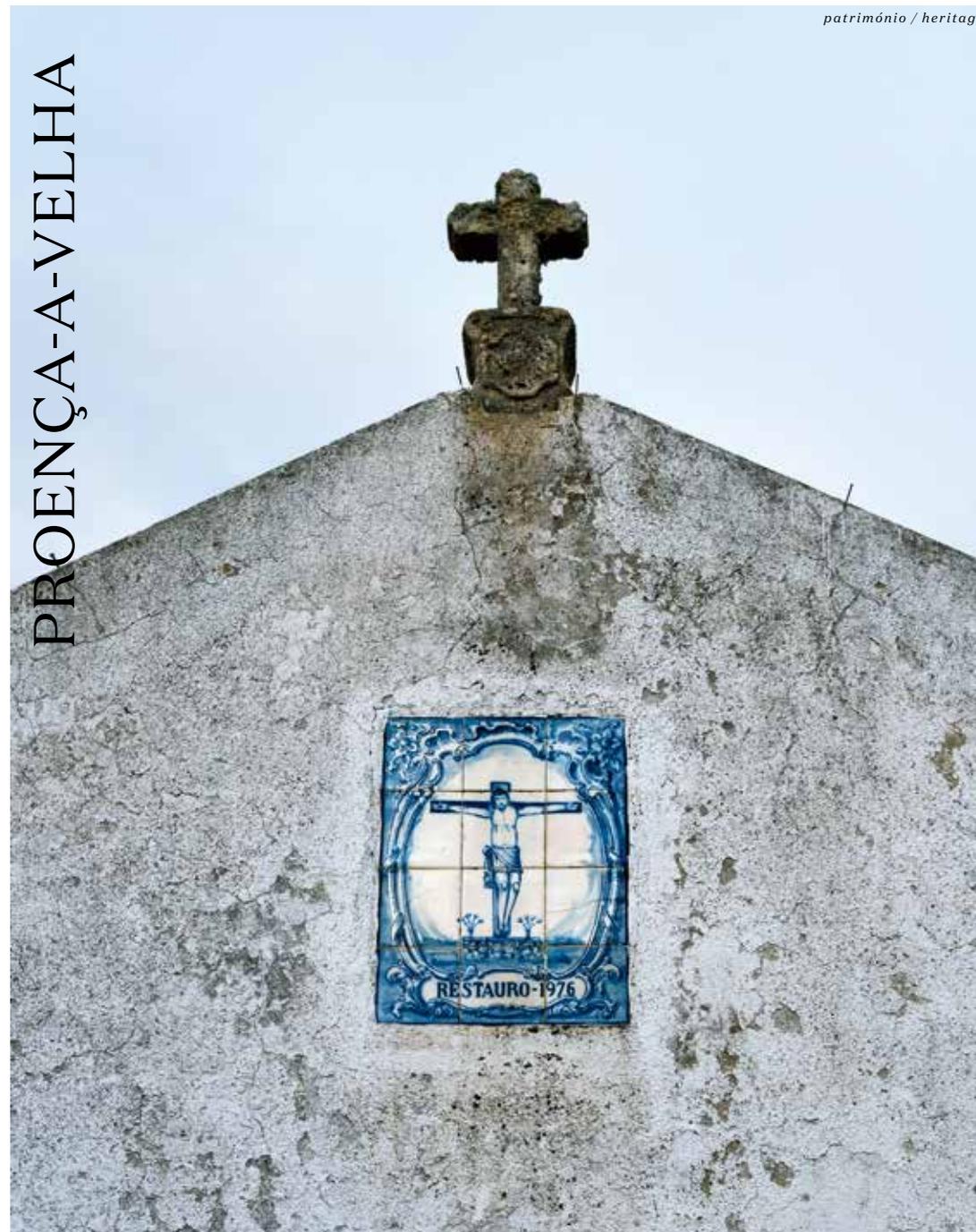
A queda do Império Romano, que se adensou a partir do século II, coincide na História das civilizações com o período das Invasões Bárbaras. Das imensas ruínas de um, outro império ascendeu, mudando irreversivelmente a face do Ocidente medieval. No século IV, Constantino, o Grande, o primeiro imperador romano convertido ao Cristianismo, viu-se obrigado a mudar a geografia do poder, sinal evidente do seu enfraquecimento. O poder secular de Roma como o centro do mundo foi trasladado para a cidade de Bizâncio, na Grécia Antiga, território oriental do Império Romano, onde no ano 330 nasceria Constantinopla, hoje Istambul, que se tornaria no centro do Império Bizantino.

Dito assim, parece que os séculos corriam mais rápido do que os impérios e que estes pareciam mover-se num tabuleiro medieval de geoestratégia. Por óbvio, não era assim. Não eram peças, eram povos, invadidos uns pelos outros por muito mais do que a arte da guerra e as leis da subjugação. Eram mundos que se absorviam na sua colisão, nascendo um, da fusão de dois, em infinitos traços de interculturalidade, em múltiplos cruzamentos de território comum, nas mais diversas aglutinações identitárias, onde as fronteiras já não prevaleciam, prevalecendo o velho feitiço da humanidade, nas suas sábias aculturações, tecendo novos traços, em eternos

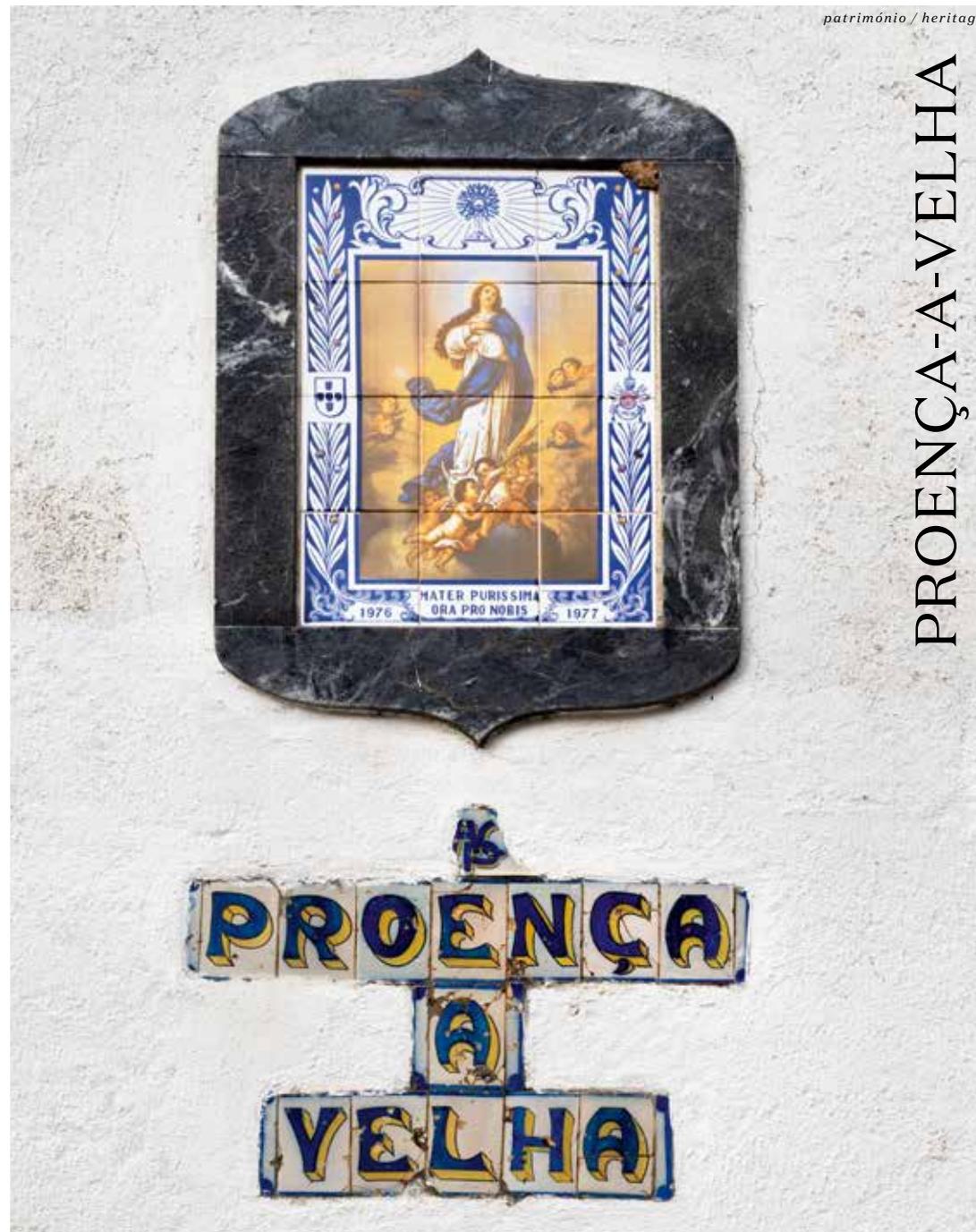


legados. Um desses legados é o azulejo, impresso até à alma na cultura portuguesa, como um intemporal contador de histórias. A palavra azulejo deriva do árabe “azzellj”, que na sua tradução rudimentar significa pequena pedra polida. No Império Bizantino, significava mosaico. Os romanos chamavam às coloridas peças de cerâmica “tesserae”, por sua vez influenciados pelos mosaicos helenísticos, período compreendido entre a morte de Alexandre, o Grande, no ano 323 a.C., e a conquista da península grega pelo Império Romano, em 146 a.C.. A sua existência é tão antiga quanto a Baixa Mesopotâmia, berço das primeiras civilizações, por ronda de seis milénios a.C..

O azulejo disseminou-se na Península Ibérica ao compasso da cultura islâmica, implantando-se em grande parte do território espanhol pela “arte mudéjar”, estilo artístico e arquitectónico que se desenvolveu entre os séculos XII e XVI um pouco por toda a Península Ibérica. Em Portugal, só conheceria grande desenvolvimento após uma viagem, que em 1498 conduziu D. Manuel I, o Venturoso, ao reino de Espanha. Rei em circunstâncias absolutamente excepcionais, D. Manuel I foi também o primeiro a ostentar o título de “Senhor de Portugal e dos Algarves, D’Aquém e Além Mar em África, Senhor da Guiné e da Conquista, Navegação e Comércio de Etiópia, Arábia,



Pérsia e da Índia”. Os seus olhos, porém, nunca tinham capturado o verdadeiro esplendor da azulejaria, que em Espanha testemunhou, voltando para os seus domínios sob o efeito desse encantamento mourisco. Aqui começa uma viagem de infinitos desdobramentos, em constante impulso produtivo, seguindo o percurso da História da Portugal, da histórias das cidades, das vilas, das aldeias, dos lugares, das casas, onde quer que haja uma história que mereça ser contada. Observado de longe, fora do seu contexto geográfico, fora do seu exacto lugar, extraído do seu universo, em caracterizações estéticas mais e menos eruditas, mais e menos intelectualizadas, há quem se refira à azulejaria como um braço *kitsch* de uma cultura diletante. Será? Ou serão apenas estados de alma, traídos pela distância? O termo provém da língua alemã, sensivelmente a meio do século XIX, que não é propriamente o Século das Luzes. O azulejo é em si um território abundante, onde coexistem civilizações, mundos, religiões. É um portal, sossegadinho no espaço, mas nunca no tempo. Há no azulejo uma certa eternidade, talvez por uma impressão de materialidade perene. Se olharmos bem, a sua presença é simplesmente cabal, embora muitas vezes se possa esconder num olhar viciado. E, noutras, naquele vício de não olhar.



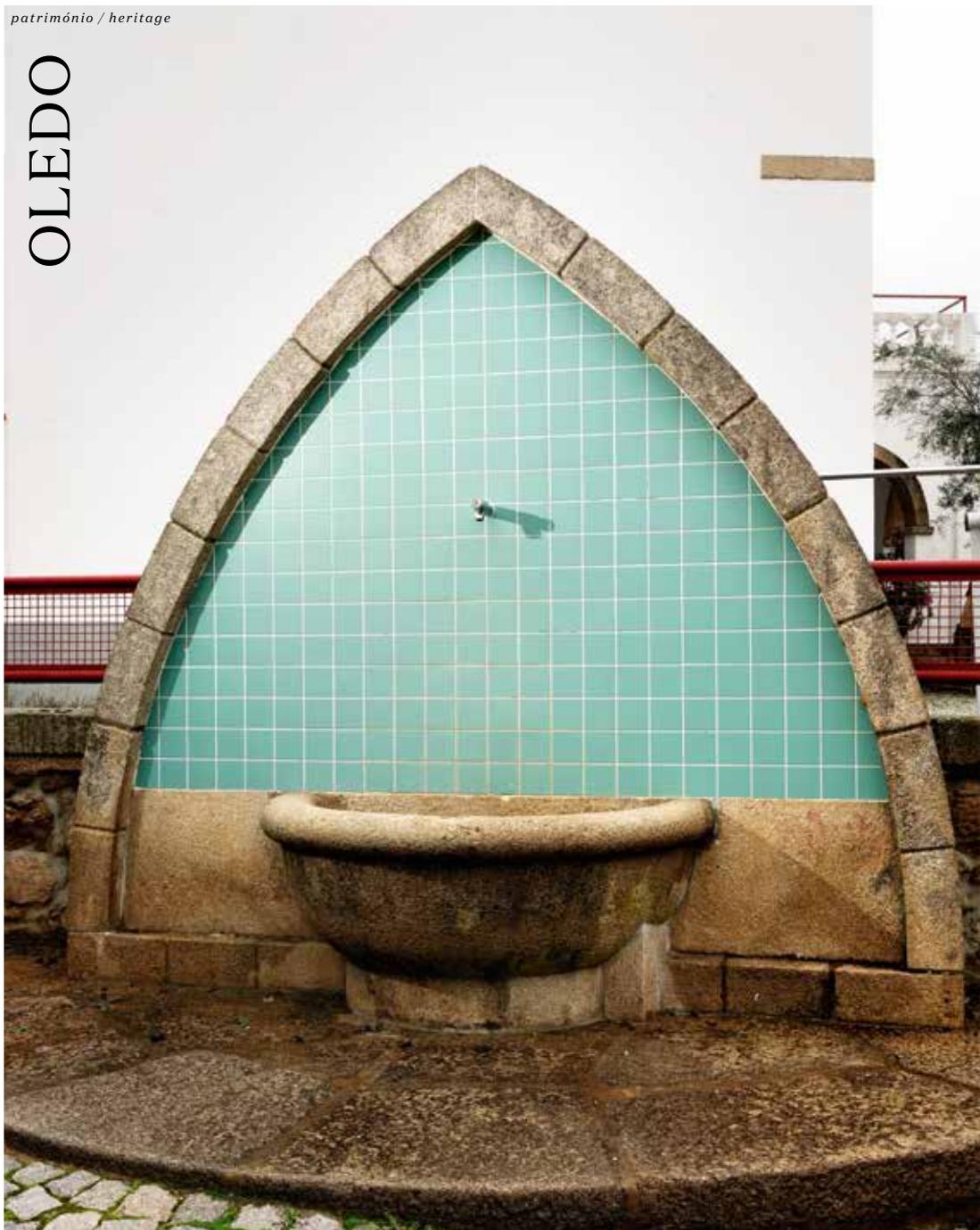


IDANHA-A-NOVA



TERMAS DE MONFORTINHO

OLEDO



IDANHA-A-VELHA





PENHA GARCIA



MEDELIM



TORRE



MEDELIM



LADOEIRO

J F
1938

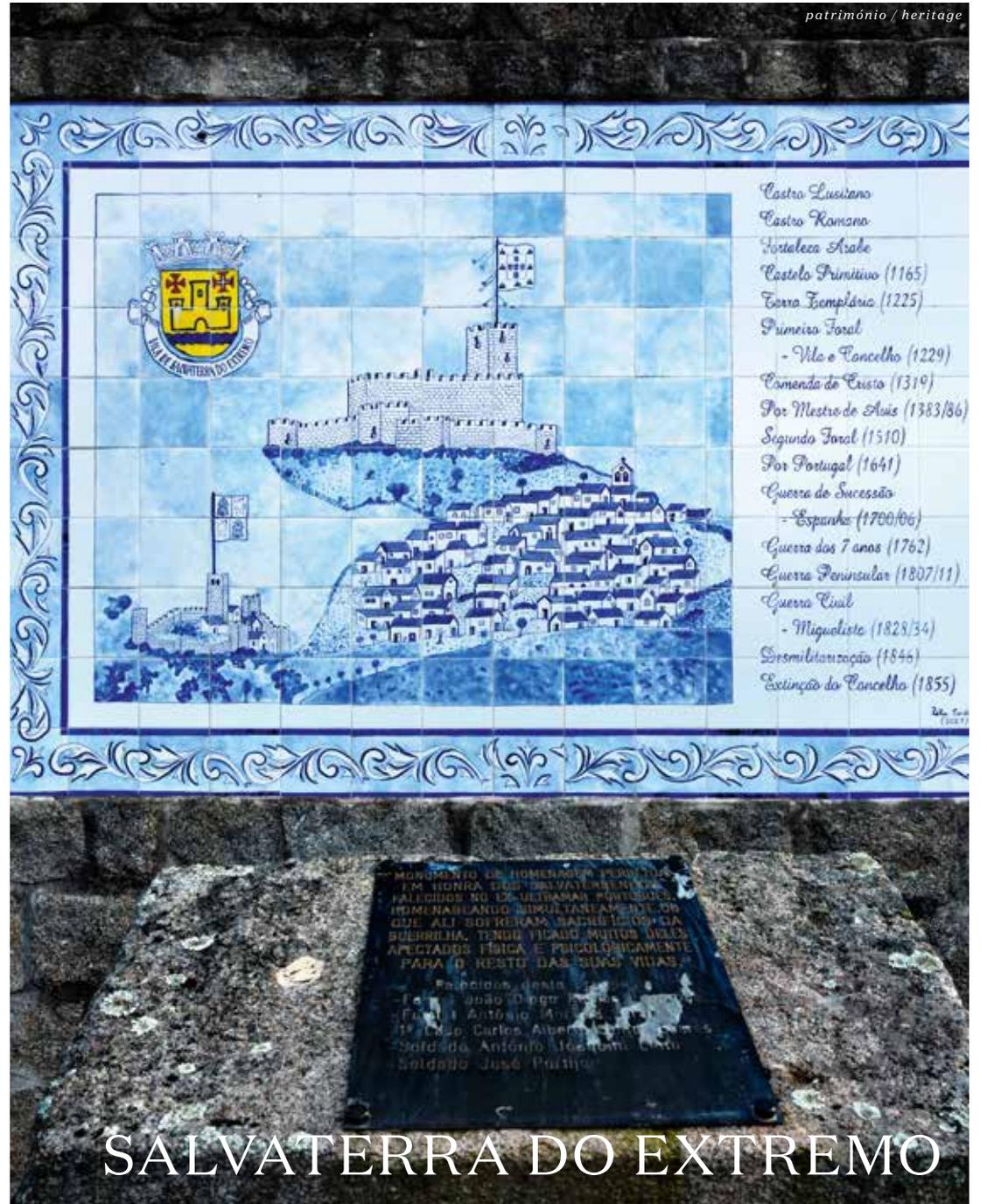


ROSMANINHAL



MEDELIM

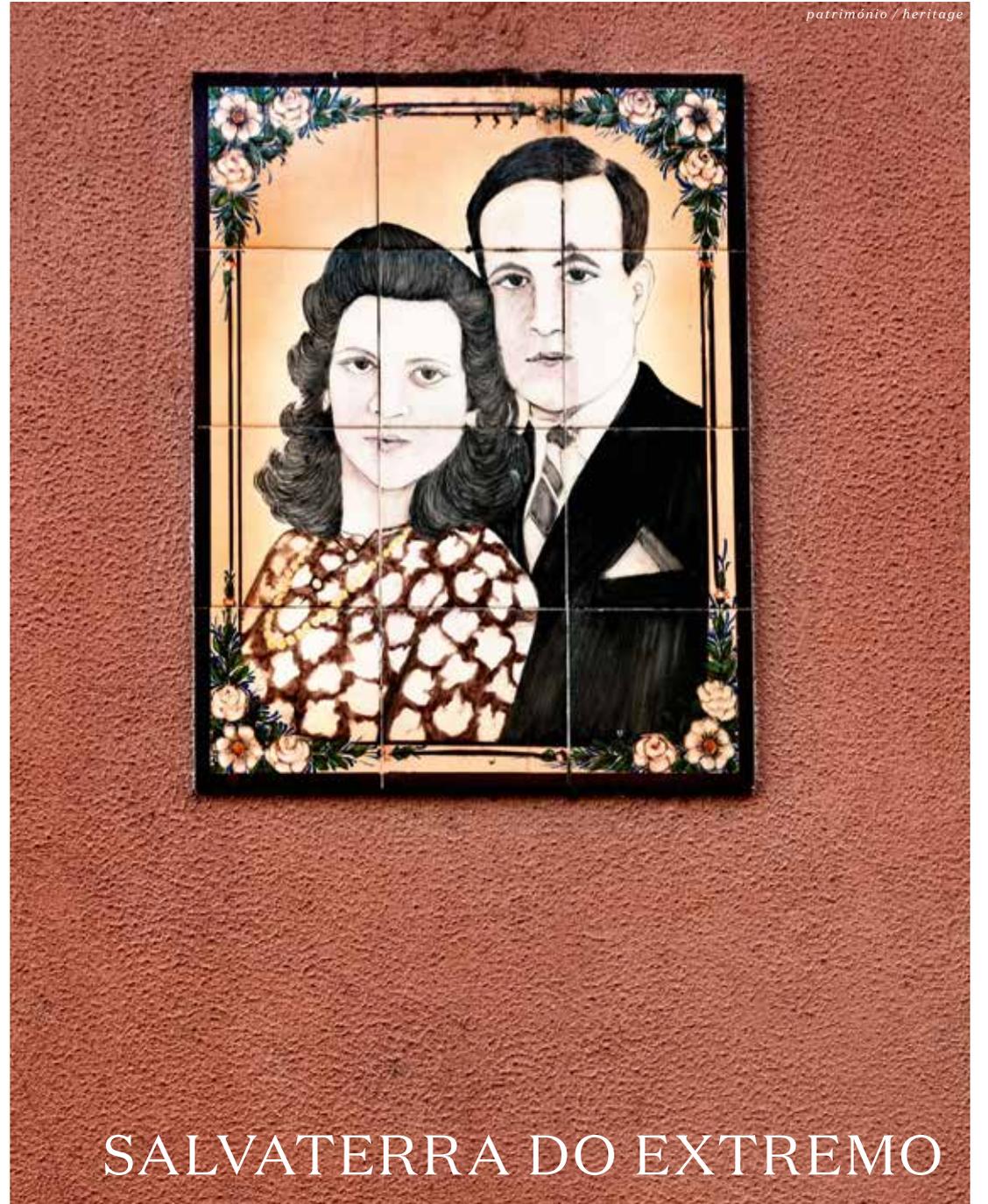
MEDELIM



SALVATERRA DO EXTREMO



MEDELIM



SALVATERRA DO EXTREMO

R K

Rainer Kern, alemão, amante de jazz e um químico convertido à Cultura, foi o coordenador das Cidades Criativas da UNESCO, na área da Música, com maior longevidade no cargo. Tem uma experiência vastíssima, de dentro. É crítico quanto aos mecanismos de acompanhamento do crescimento imparável das redes e quanto à estratégia de governação da rede-mãe, que considera inadequada. Sobre Idanha enquanto cidade criativa, diz isto: “É um dos exemplos mais maravilhosos que conheço. A rede precisa de muitas Idanha-a-Nova”.



texto / text **Luis Pedro Cabral**
 fotografia / photography **Bogna Kociumbas**
 EN p. 140

Que tipo de alquimia o trouxe para a área da Cultura?

Conheci o poder da arte muito cedo, através do meu irmão, 10 anos mais velho, sem qualquer formação prévia ou aviso. Ele levava-me a concertos de jazz. E o que lá vivi deixou-me estupefacto. Senti o mesmo em relação aos livros, exposições e outras coisas que ele me tornou acessíveis. Desenvolvi uma paixão que foi ficando cada vez mais forte. Quando terminei o curso de Química na universidade, a minha segunda paixão, comecei também a trabalhar no sector cultural, inicialmente como um hobby e mais tarde como profissão. No melhor sentido, a alquimia esteve envolvida aqui, o meu irmão também é químico. Estou muito grato ao meu irmão Wolfgang, o alquimista.

O seu amor pelo jazz foi um factor chave para esta mudança?

Sim, as minhas primeiras experiências de concertos de jazz ao vivo tiveram uma grande influência em mim. Para mim, a música é a forma de arte mais importante e o jazz é a música mais importante dos últimos 100 anos, embora me interesse e adore muitos tipos de música diferentes. Mas o jazz é mais, é mais profundo. Tive e continuo a ter o privilégio de conhecer muitos gigantes do jazz – sou amigo íntimo de Archie Shepp e fui amigo de Charlie Haden, para citar apenas dois. O que aprendi e continuo a aprender só com estes dois é mais do que consigo pôr em palavras. Uma conversa, uma noite com o Archie, é sempre enriquecedora e cheia de calor e proximidade.

Como o coordenador mais antigo das Cidades Criativas da UNESCO para o cluster da Música, como vê o crescimento da rede das Cidades Criativas em geral e da Música em particular?

Esta é uma das questões mais discutidas no seio da Rede de Cidades Criativas da UNESCO. Acredito que esta questão não é decisiva para o jogo, mas a preocupação intensa e prolongada com ela obscurece a visão das questões decisivas. Como é que uma rede pode ser activada, como é que pode desenvolver um impacto e exercer influência? Ou, para o dizer de forma mais formal, quais são os KPI (Key Performance Indicator) da rede? Em última análise, existe geralmente muito pouca compreensão do funcionamento das redes. É como muitas palavras da moda, toda a gente as usa e quase ninguém as compreende em profundidade. É o caso de “criatividade”, “cultura” e “indústrias criativas”, “sustentabili-

dade” e também de “redes/networking”. Uma característica das redes, por exemplo, é que o seu crescimento não pode ser travado. Mas é claro que a velocidade de crescimento pode e deve ser cuidadosamente considerada. E, no caso da UCCN (Rede de Cidades Criativas da UNESCO), não o é certamente; não segue uma estratégia transparente e sensata.

Qual é a diferença substancial entre o trabalho da rede-mãe e as redes nacionais de cidades criativas?

As associações das redes nacionais podem trabalhar mais localmente, enquanto a “rede-mãe” deve ter um impacto global, embora local. É precisamente esta a área de tensão; há muito poucos bons exemplos porque a governação é inadequada.

Como aprofundar a sua dinâmica? Quais são, na sua opinião, os passos fundamentais para o desenvolvimento da rede de cidades criativas da UNESCO?

A chave é a gestão e a concepção da rede. Há cerca de 10 anos, um pequeno grupo do qual eu fazia parte – iniciado pelo nosso grande colega Svend, que era o ponto focal em Glasgow na altura – realizou e pagou uma avaliação da rede (por exemplo, eu contribuí com 30 mil euros do meu orçamento de Mannheim na altura, a própria UNESCO contribuiu com 10 mil euros). Encomendámos a avaliação a Charles Landry. Os resultados foram muito informativos, mas infelizmente nunca foram amplamente discutidos e certamente não foram incluídos no desenvolvimento da rede. A UNESCO ainda hoje rejeita este facto. Quanto à sua pergunta, o primeiro passo fundamental para o desenvolvimento é uma discussão aberta e honesta baseada em dados e experiências. A partir daí, podem ser delineadas estratégias desenvolvidas em conjunto, que podem depois ser implementadas com medidas adequadas.

Dado o crescimento exponencial da rede de cidades criativas da UNESCO, como se pode estabelecer uma coordenação mais efectiva entre a própria UNESCO, os vários organismos e governos envolvidos?

Parte da resposta já foi dada na pergunta anterior. Em primeiro lugar, é preciso entender e aceitar que os diferentes níveis e actores funcionam de acordo com mecanismos muito diferentes. Em termos gerais, temos aqui dois meta-níveis, o burocrático/administrativo e o criativo. Para evitar qualquer má interpretação, nenhum destes dois níveis é “melhor”

do que o outro, mas funcionam com mecanismos e princípios diferentes, que são muito difíceis de conciliar. A criatividade é a capacidade de suportar a incerteza. A burocracia esforça-se por reduzir a incerteza. Temos de aceitar esse facto. Embora se trate de uma contradição, ambas as partes podem trabalhar em conjunto. De facto, têm absolutamente de o fazer. Mas isso só é possível com a compreensão mútua da outra parte e com respeito. Além disso, historicamente, o nível local – ou seja, as cidades – não tem actuado a nível global. Por isso, há relativamente pouca experiência neste domínio. Além disso, a rede de cidades criativas da UNESCO tem um grande número de representantes das cidades que são funcionários públicos e muito poucos do sector criativo. A burocracia não pode organizar a criatividade, mas a criatividade precisa da burocracia para desenvolver o seu impacto social e político. Um paradoxo que deve ser resolvido, mas que também pode ser resolvido. Todos têm de trabalhar nisto em conjunto. A confiança é o maior factor de previsão.

Quais são as principais dificuldades neste processo?

Numa rede global, há sempre (ou ainda) desafios muito grandes. Gostaria de referir aqueles que considero serem os três maiores. Parecem banais, mas não podem ser subestimados: A língua, os diferentes fusos horários e os recursos muito diferentes (orçamentos, tempo de trabalho, dimensão da equipa). E, como já foi explicado, é necessária compreensão mútua. E conhecimentos sobre o funcionamento das redes. Em última análise, um projecto deste tipo deve ser desenvolvido de forma substancial e séria. Grosso modo, precisa de objectivos claros e alcançáveis (“salvar o mundo” não é um deles), de uma estratégia verbalizada e bem desenvolvida, de medidas geríveis e de uma ferramenta de monitorização. Isto requer liderança e direcção. Coordenar tudo isto entre quase 300 cidades distribuídas pelo mundo não é trivial e dificilmente pode ser conseguido com os instrumentos actualmente disponíveis.

Por outro lado, como ligar melhor os sítios de grande escala aos sítios de pequena escala que constituem a rede?

Isso não só é possível, como é uma das razões pelas quais a rede foi criada. Como é que isso funciona? É uma questão de organização, de controlo, de condições de enquadramento e de vontade. No entanto, pode presumir-se que a vontade dos membros de uma rede não só existe,

como está fortemente desenvolvida. No entanto, sabemos por experiência própria que a força de vontade não é muitas vezes suficiente – quero fazer mais desporto, quero deixar de fumar, etc. Por isso – mais uma vez – é necessário um bom plano, um controlo associado a motivação, incentivos e personalidades de liderança. Há exemplos maravilhosos de cidades de grande e pequena escala que trabalham em conjunto, mas ainda há muito potencial.

Que medidas podem ser tomadas para garantir que a cultura é definitivamente vista como um factor de desenvolvimento sustentável?

Esta questão está actualmente a ser objecto de um intenso debate global como parte do processo de formulação da pós-Agenda 2030. A CGLU (United Cities and Local Government) – a maior e mais antiga rede mundial de cidades – foi a primeira a integrar a cultura na sua estrutura de trabalho, em pé de igualdade com o quarto pilar do desenvolvimento sustentável. Vale a pena ler os principais documentos na sua página inicial. Há dois anos, na MONDIACULT, a maior conferência de política cultural organizada conjuntamente pela UNESCO e pelo México (a última tinha sido há 40 anos), foi ultrapassado um marco, uma mudança de paradigma. Na declaração final, os 135 ministros da Cultura dos Estados membros da UNESCO presentes descreveram pela primeira vez a cultura como um “bem público global” e comprometeram-se a consagrar este facto na legislação e na política. As condições formais estão, portanto, criadas. A única questão que se coloca é a de saber como é que isto vai ser implementado. Para tal, é necessária vontade política, que todos devemos activar e exigir. Como sabemos, o papel é paciente e os factos também. Temos de exercer influência através de grandes lobbies e fazer exigências. No final da cadeia, a maioria das mãos tem de subir nas votações.

A UNESCO diz: “Consequentemente, os Estados apelam a que a Cultura seja incluída ‘como um objectivo específico de direito próprio’ entre os próximos Objectivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas. Isto reflecte o acordo dos países sobre um roteiro comum para reforçar as políticas públicas neste domínio”. Para além da Indonésia, não vejo nenhum país que já tenha começado a fazer isso, pelo menos a Alemanha. Factos concretos: a Cultura e as indústrias criativas (ICC) foram identificadas como o principal motor do próprio

desenvolvimento urbano sustentável, o que está em linha com a experiência global e representa também o estado da investigação. De um modo geral, a Cultura é um motor de desenvolvimento e, de acordo com dados da UNESCO, o sector cultural e criativo é um dos mais poderosos motores de desenvolvimento a nível mundial. É responsável por mais de 48 milhões de postos de trabalho a nível mundial – quase metade dos quais são ocupados por mulheres – representando 6,2 por cento de todo o emprego existente e 3,1 por cento do PIB (Produto Interno Bruto) mundial. É também o sector que emprega e oferece oportunidades ao maior número de jovens com menos de 30 anos. Portanto, os factos são claros, mas onde está a implementação e a acção?

Do seu ponto de vista, que efeito teve a rede de cidades criativas na UNESCO em territórios de baixa densidade, como Idanha-a-Nova?

Para mim, Idanha-a-Nova é um dos exemplos mais maravilhosos que conheço. Desde a minha primeira visita, fiquei impressionado com as estratégias, os métodos de trabalho e a implementação. Conheço muitas pessoas na rede, incluindo eu próprio, que aprenderam com Idanha-a-Nova e com o nosso grande colega Paulo Longo. A forma como o sector criativo e a administração trabalham em conjunto aqui é notável, bem como entre as gerações e a forma como a investigação científica é incluída, o que é exemplar. Nunca trabalhei tanto com outra cidade como com Idanha-a-Nova e com o Paulo. Ao mesmo tempo, ele foi muito activo na rede e conseguiu trazer impulsos para a sua cidade. Tenho o prazer de dizer que Idanha-a-Nova é um modelo para muitos e que o seu trabalho precisa de ser muito mais conhecido. A rede da UNESCO pode contribuir para isso e, ao mesmo tempo, a cidade pode beneficiar muito das relações internacionais. A rede precisa de muitas Idanha-a-Nova.

Sendo uma “cidade” tão pequena, como é que observou o trabalho realizado em Idanha como uma cidade criativa? Na sua opinião, que exemplos podem ser retirados de Idanha para as “cidades” que pretendem aderir à rede?

O que mais me impressionou foi a seriedade e a inteligência com que o trabalho aqui é desenvolvido, e o profissionalismo. Quando Idanha-a-Nova estava na fase de candidatura à rede da UNESCO, foi organizada uma conferência para a qual fui convidado como orador. Aceitei e, quan-

do chegou a altura, já não cabia na minha agenda porque entretanto tinham sido acrescentadas outras viagens. Mas não quis cancelar porque já tinha confirmado a minha participação. Assim, fui a Idanha-a-Nova para a conferência num mega-stress entre duas outras viagens. O que lá vi e vivi deixou-me de rastos – no sentido positivo – e o entusiasmo que daí resultou deu-me novas forças. O empenho da cidade e do presidente da Câmara Municipal de Idanha, associado a objectivos claros e a uma estratégia forte, foi algo que raramente tinha visto antes. Além disso, o sector criativo e os artistas estavam envolvidos e integrados, tal como os sectores académico e educativo, através das gerações. Pensei que estava numa grande cidade europeia como Lisboa ou Barcelona, mas era a aparentemente pequena Idanha-a-Nova. Mas para mim foi muito grande e não pequena, porque para mim a grandeza manifestou-se no entusiasmo, na sabedoria, na força estratégica e no impacto. Nunca esquecerei esta visita e desde então fiquei muito ligado à cidade e ao meu colega e amigo Paulo Longo.

Idanha-a-Nova é suficientemente grande para criar um impacto e suficientemente pequena para manter uma visão geral e poder actuar. Esta é uma vantagem que as grandes cidades muitas vezes não têm. A abordagem holística de Idanha-a-Nova é aquilo com que outros podem aprender e, em particular, a forma como um bem cultural histórico – o adufe – pode ganhar um novo significado no presente e ser transferido para o futuro. Ao mesmo tempo, este facto serve como um instrumento importante para a coesão social e o desenvolvimento urbano sustentável. É isso que a cultura e a arte estão a fazer em Idanha-a-Nova e já falámos sobre isso em teoria, aqui podem ver, aqui está a prova. Parabéns e respeito.



Miguel Ángel
Morales:
*A raia não
deve ser um
problema,
mas uma
oportunidade*

texto / text **Luis Pedro Cabral**
 fotografia / photography **Valter Vinagre**
 EN p. 168

A DIFERENÇA QUE NOS UNE

Miguel Ángel Morales, de 60 anos, é o recém-eleito presidente da Diputación de Cáceres, substituindo Rosario Cordero Martín, a segunda mulher a atingir aquele cargo, antes de tudo uma grande amiga, que partiu prematuramente. A tristeza que transparece quando o sucessor refere o seu nome, rompeu com a formalidade protocolar de uma entrevista, que se transformou numa conversa entre vizinhos. Que se revêem nas evidências e pela lógica da razão se descobrem, concluindo o óbvio: é muito mais o que nos une, do que nos separa.

Qualquer pessoa, como ele, que tenha nascido num destes territórios de natureza transfronteiriça, sabe que essa natureza se faz de uma híbrida infinidade de vias, raianas, beirãs, extremenhas, como lhes quiserem chamar. Os extremos encontram sempre maneira de se juntar, conjugando comunidades, gerando laços, alguns de família, formando o seu próprio tecido social. Uma história comum, com a diversidade singular de uma cultura específica, nascida do seu próprio isolamento, na sua velha matriz contrabandista. Não deixa de ser absurdo que de um e do outro lado, ainda prevaleça o hábito antigo de criar fronteiras, mesmo quando estas, apesar dos ventos de um certo saudosismo que sopram na Europa, pouco mais são do que paisagem.

Por falar nisso, como acha que estão actualmente as relações entre a província de Cáceres e os municípios portugueses vizinhos?

As relações não são iguais em todas as zonas.

Falando da sua, que é Cedillo, — estas relações desde há muito foram fortalecidas pelos laços de contrabando, depois pela construção da barragem de Cedillo. É um bom exemplo de como se desenvolveram em vários momentos no tempo relações pessoais, familiares e institucionais. Noutras zonas, não há tanta fluidez e por isso não são tão intensas como deviam ser.

Não pode ser uma questão meramente geográfica.

Não, mas também não deixa de ser. Há barreiras, como o próprio Tejo e a orografia, que tornam essa comunicação menos fluída.

Creio que as relações entre ambos estão bem, mas não tão intensas, nem tão produtivas quanto é necessário. Entendo que é um espaço comum, que tem de haver comunicação, uma relação mais profunda em todos os aspectos, não apenas político.

Nestes últimos anos, com uma pandemia pelo meio, particularmente devastadora na Extremadura espanhola, mas com repercussões sociais e económicas para ambas as margens que o Tejo separa, por entre os ciclos e contraciclos de uma crise que se instalou fundo, o diálogo transfronteiriço amainou. O que não significa que as portas se tenham fechado.

Tem havido uma estreita colaboração em projectos que são de grande importância: entre as escolas espanholas e portuguesas, nos espaços de âmbito cultural e na sociedade em geral. Estamos concentrados neste impulso, na intensificação das relações entre municípios. Já há muitas escolas de municípios extremenhas onde se aprende o português. Há intercâmbio e encontros de alunos das zonas raianas de Espanha e de Portugal. Culturalmente, isto é muito enriquecedor.

Criar uma consciência e uma voz ibérica nas gerações mais novas é muito ambicioso do ponto de vista regional, mas mais complexo no espectro nacional. Concorda?

Não. Mas percebo o ponto de vista. Pelas suas características, os territórios raianos são o melhor ponto de partida, pois esta ligação é histórica, cultural e social.

E, fazendo esse trabalho nas gerações mais novas, no sector educativo, de futuro esse diálogo será mais natural.

Sem dúvida. Essa linha divisória deixará de existir.

Mas não será a altura dos crescidos cruzarem essa linha com maior frequência?

Sem dúvida. É óbvio que pertencemos todos à UE, mas temos de valorizar os traços que são nossos, assim como os laços que nos são comuns. Não podemos fazer como Espanha e Portugal no tempo das ditaduras (de Franco e de Salazar), que estávamos de costas voltadas.



Hoje temos em vigor a ditadura da burocracia.

Sim, é verdade. Mas tudo isso é ultrapassável com diálogo próximo, de comunicação e de intercâmbio, de todo o género. Enquanto administração provincial, é isso que queremos. Procurar projectos conjuntos de desenvolvimento. Para mim, a raia não deve ser um problema, mas uma oportunidade.

Para sair do plano das boas intenções, que de parte a parte são genuínas, mas por vezes causam eco no vazio, nada melhor do que trazer para o território da concretização um projecto em curso, que tem as portas abertas para Portugal.

Com o fundo local de desenvolvimento, já estamos a trabalhar num projecto muito importante com países da América do Sul. É um projecto entre Espanha, Brasil, Uruguai e Paraguai. É um projecto regional, com fundos das províncias de Cáceres e de Badajoz e de vários municípios de Cáceres, e com as contrapartidas fundamentalmente do Brasil e Uruguai. Queremos que Portugal se inclua neste projecto, no âmbito de colaboração e cooperação.

Isso é um convite?

Objectivamente.

E já foi endereçado?

É o que vamos fazer. Acho que faz todo o sentido.

Será apenas uma impressão ou estes convites à cooperação, seja de Portugal para Espanha, seja de Espanha para Portugal, não são assim tão frequentes?

Não tem sido habitual pensarmos desta maneira. Mas é este o caminho. Este é um projecto com semelhanças com o Tejo Internacional, que é Reserva da Biosfera da UNESCO, em que se aproveitou o rio, a água, para estreitar relações turísticas, culturais, económicas, de sustentabilidade de um espaço partilhado. Este projecto é uma transposição da criação dos geoparques para a América Latina.

Esse é um excelente exemplo de trabalho conjunto?

Sem dúvida. Foi um projecto comum, que aproximou muito as relações entre Espanha e Portugal a um nível não apenas regional.

Esse diálogo também foi produtivo na criação do Geopark Villuecas Ibores Jara?

A partilha de conhecimentos da experiência portuguesa, nomeadamente do município de Idanha-a-Nova, na criação do Geopark Natur-Tejo da Meseta Meridional foi absolutamente essencial. Conhecimento gera conhecimento e este gera desenvolvimento, que é o que ambos procuramos.

Mas o que está a dizer é que a experiência de cooperação é frutífera, mas pouco regular. É isso?

É precisamente isso. É preciso que haja maior regularidade. Só temos a ganhar.

Mas esse diálogo está activo ou num sono de beleza?

Claro que não. Há diversos projectos em curso que são bom exemplo de cooperação nos dois lados do Tejo, como o Festival Periferias (Festival de Cinema Internacional, de Marvão e Valência de Alcântara, onde se abordam temas ambientais, de direitos humanos, arte e cultura), que é feito desse diálogo, dessa sinergia.

Quer acrescentar um projecto de grande dimensão, que também dá os primeiros passos?

Estamos a trabalhar em conjunto a rota turística entre os santuários de Nossa Senhora de Fátima e Nossa Senhora de Guadalupe, que são Património da Humanidade.

E que tem um valioso apeadeiro na aldeia de Penha Garcia, em Idanha-a-Nova. O padre João Pires de Campos, penhagarcense, falecido em 2009, tinha especial devoção a Nossa Senhora de Guadalupe. Em testamento deixou à autarquia um valiosíssimo espólio bibliográfico e uma importante colecção de arte sacra, que em Penha Garcia constituíram o Núcleo Museológico de São Pedro de Alcântara e a Biblioteca

Pires de Campos. Era sua última vontade também que fosse construída uma capela em honra da senhora de Guadalupe num prédio rústico, parte da sua herança, nos arrabaldes da sua aldeia, inaugurada em 2017.

É extraordinário. Isto pode e deve pôr-se em valor. Veja bem, há muitos devotos na América Latina, que nos podem visitar. É um projecto a aprofundar, sem dúvida, valorizar Idanha-a-Nova (Penha Garcia) nessa rota.

Noutra escala, ou talvez não.

Está também a ser desenvolvido com Portugal um projecto turístico partilhado para espaços culturais pouco utilizados, alguns perdidos por essas aldeias de cá e de lá. É património que deve ser valorizado, trazendo gente e desenvolvimento para os lugares mais abandonados, mais pequenos.

Acha que a escala dos projectos deve ser mais pequena, mais cirúrgica?

Acho que o desenvolvimento tem de partir de baixo para cima. A cultura e a educação são estruturais para o nosso futuro em comum.

Correndo o risco de parecer um sound bite, esse futuro faz-se de pontes. Quais são as mais urgentes? [Com ironia assertiva veio a resposta]

Para começar, a ponte de Nisa a Cedillo, um projecto estruturalmente português com fundos europeus, que é fundamental para toda a raia. Apesar de hoje em dia a tecnologia nos permitir comunicar com outros meios e outra facilidade, as vias de comunicação (físicas) são o mais importante, porque possibilita o contacto humano e abre os espaços e os territórios uns aos outros. Não há melhor relação do que apertar a mão.

A Feira Raiana, que este ano decorre em Idanha-a-Nova, a primeira depois da pandemia, é um bom lugar para isso?

As perspectivas são as melhores. Estamos a trabalhar juntos de diversas maneiras, tratando-se de uma iniciativa público-privada. Estas iniciativas parecem pequenas, mas não são. Estão fortemente enraizadas no tecido económico e social. É, cada vez mais, uma mostra de desenvolvimento,

com impacto no comércio e na economia regional. Um ponto de intercâmbio, de troca de conhecimento e de cultura importantíssimo.

Fruto da regularidade do diálogo?

Exactamente.

Um diálogo que não tem o hábito de incluir os privados?

Há muitas razões para isso, muitas de natureza administrativa. Creio que têm havido erros sucessivos, que são igualmente comuns. Estou a falar de trazer mais os privados para os projectos, nas diferentes escalas. Há uma excessiva planificação pública, sem pensar muito na iniciativa privada. Devemos ser facilitadores. Ajudar os privados a criar emprego, novas oportunidades.

Mas isso implicaria consensos administrativos comuns. Acha possível?

Somos vizinhos, somos raianos, mas Espanha e Portugal têm estruturas administrativas completamente diferentes. Em alguns casos, é complicado. A utilização de fundos europeus vem demonstrar a nossa capacidade de gestão partilhada. Esse seria o modelo ideal, desbloqueador desses obstáculos administrativos.

Admitindo que isto é ultrapassável, os projectos serão mais fáceis de concretizar?

Claramente. Será igualmente mais fácil se estabelecermos mais parcerias com o sector privado. Insisto porque considero um passo muito importante.

Dito isto, há que acrescentar que a escala dos projectos também é fundamental. Em vez de projectos megalómanos, que parece ser uma especialidade nacional e ibérica.

O importante é unir pontos pequenos para construir algo grande. Há que construir de baixo para cima e não projectar de cima para baixo. A lógica da política por vezes é perversa.

Esteve no golpe de Estado que derrubou a I República e nas trincheiras da Primeira Guerra Mundial. Foi um dos maiores actores da sua geração, galã do teatro e do cinema, da rádio e da televisão. Na sua carreira, fez mais de 600 personagens. Nasceu em Salvaterra do Extremo. Senhoras e senhores:

RAUL DE CARVALHO

texto / text
Luís Pedro Cabral
ilustração / illustration
Yara Kono
EN p. 171

Em território fronteiriço do Reino de Portugal e dos Algarves, no reinado de D. Carlos I, nasceu uma estrela maior do teatro e do cinema português. A mãe, Adriana da Graça Pinheiro de Carvalho, era de Salvaterra do Extremo, Idanha-a-Nova. Bernardino Soares, o pai, era natural de Santa Comba Dão, conterrâneo do que estava para vir.



AS PISADAS QUE ELE SEGUIA ERAM AS DO PAI, QUE LHE INCUTIU O ESPÍRITO CASTRENSE

Militar de carreira, um tenente de Infantaria que as circunstâncias colocaram ao serviço da Guarda Fiscal, foi conduzido para aquele destino raiano, onde a sua vida assentou, onde nasceu Raul de Carvalho Soares, o mais novo de dois irmãos, no dia 15 de Fevereiro de 1901. O menino cedo demonstrou avidez de novos horizontes e aquela mania de fingir mundos alternativos em que ele representava o papel das outras pessoas. O destino fez-lhe a vontade. Por inerências da vida do pai, completou o ensino primário na cidade de Castelo Branco. A mãe representou para ele o amor à terra, ao lugar que transportou sempre no coração. No entanto, as pisadas que ele seguia eram as do pai, que lhe incutiu o espírito castrense.

Raul de Carvalho saiu da Beira Baixa para ingressar no Colégio Militar, em Lisboa, capital do Império e da I República de Portugal (1910), banhada em sangue azul, cujas fundações estremeciam numa crescente perturbação política e social. Em 1912, para

orgulho da família, começou a sua formação militar. Dois anos depois, eclodiu a Primeira Guerra Mundial, a mãe de todas as guerras, que, nas trincheiras da aldeia, deixou a sua de coração nas mãos. Raul não era rapaz de ficar sossegado. Ela sabia-o, como as mães sabem. Não se enganou.

Raul decidiu abandonar o Colégio Militar para estudar Engenharia, embora já estivesse formado pela farda. Foi a sua veia militar que o fez participar no golpe de Estado, que alguns chamam revolução, de 5 de Dezembro de 1917, liderado por Sidónio Pais, que dissolveu o parlamento, derrubando a I República, instituindo a Ditadura Militar e o regime presidencialista, enviando para o exílio Bernardino Machado, 3.º e 8.º presidente da República, o que dizia bem das convulsões políticas antecedentes, que não seriam menores daí em diante.

Raul de Carvalho sentia o apelo das armas, um apelo vindo das trincheiras, algures na fronteira franco-belga. Ainda com 16 anos, alistou-se como voluntário para combater

NASCIA UM ACTOR, ESFOMEADO DE PALCO, QUE SE DESCOBRIA PELO CAMINHO

na Primeira Guerra Mundial. Para lá marchou, como oficial de engenharia, integrando o Corpo Expedicionário Português, a caminho da Flandres. Lá, a sua juventude quase se perdia por entre os estilhaços de um inferno. Foi ferido em combate, embora sem gravidade. Esses ferimentos foram como insígnias quando regressou a Portugal. Em Novembro de 1918, quando se assinou o Armistício de Compiègne, a guerra já tinha acabado para si.

O oficial de engenharia, militar até ao osso, pôde finalmente libertar as suas asas de palco, juntando-se à Companhia de Rey Colaço-Robles Monteiro, de Felisberto Robles Monteiro, encenador e actor, e Amélia Rey Colaço, a primeira das grandes actrizes da família. Este casal estaria sempre ligado à carreira de Raul de Carvalho, que se estreou no teatro com a peça *Zilda*, de Alfredo Cortez, no Teatro do Gymnasio, na Rua Nova da Trindade, ao Chiado. Com 20 anos de atraso, nascia um actor, esfomeado de palco, que se descobria pelo caminho.

Era aquela a sua vocação, o antídoto para a guerra que transportava consigo. O seu trabalho era incessante. Passava mais tempo no palco e à frente das câmaras do que em casa, dizia-lhe Maria José Bandeira, com quem casou em Lisboa em 1926. Ossos do ofício do matrimónio. Ela sabia que tinha casado com um galã do cinema mudo, antes de ser falado, estrela do teatro, da rádio e da tv também. Robles Monteiro foi o seu padrinho de casamento, testemunhando algo que seria para a vida, que só a morte separou, em 1960, deixando Raul num perpétuo papel de viúvo. Fez centenas de peças de teatro, sendo também empresário do sector, dezenas de filmes, incontáveis programas de rádio e de televisão. Raul de Carvalho despediu-se dos palcos no Teatro São Luiz, em 1966. Na sua longa carreira, interpretou mais de 600 personagens. Morreu em Lisboa, a 10 de Agosto de 1984. Na sua vida, foi muita gente, de muitos lugares. Mas a sua raiz era só uma: Salvaterra do Extremo.

O QUE LEVAS NA CESTA?

texto/text
Luis Pedro Cabral
fotografia/photos
Valter Vinagre
EN p. 171

Tal como o solo se renova a cada ciclo produtivo, assim se renovou o mercado de Idanha-a-Nova, que se enche de vida a cada sábado, aproximando gente de diferentes gerações e de diferentes meridianos, que Idanha fundiu pela mais ancestral das vias: o amor à terra.

Este elo nem sempre é inteligível pelas mais variadas estirpes de inflexíveis. Vá-se lá explicar a um intrépido nativo do cimento o bom que é ver o silêncio a evadir-se de um sítio, um espaço a tornar-se pequeno para tanta gente, a melodia que faz o contacto, quando o ruído de fundo se depura em troca de conhecimento. Como dizer aos pregadores monofocais da sustentabilidade perdida que esta não se perdeu, apenas foi reencontrada nestes sítios, à sua escala. Como lhes explicar que a teoria está certa, mas não tanto quanto a sua demonstração.

O mercado é desde tempos imemoriais um ponto de encontro, de troca. O diálogo faz-se da mais simples das linguagens, envolvendo gerações, tocando-se os elementos de uma longa cadeia alimentar. O acesso ao produto e o acesso ao produtor tornam acessível a mudança de hábitos. A lógica, é a lógica vida, o ciclo na sua natureza. A produção biológica estimula o consumo do que é biológico e este estimula a sua produção.

Em 2018, Idanha-a-Nova tornou-se na primeira Bio-Região de Portugal, sendo o primeiro concelho a integrar a Rede Internacional das Bio-Regiões. Ao mais adormecido dos sonolentos, até pode parecer pouco, da mesma forma que o mercado, em conceito e dimensão, para quem vive em permanente estado de sobrelotação social, pode parecer pequeno. E, lá desse estado hipnótico, ainda achar que, dada a sua envolvimento agroalimentar, isto seja apenas um fruto do acaso.

Esses produtos, não são o produto de uma ilusão. Não tenham ilusões, sacrossantos teólogos da globalização, profetas da desgraça do mundo rural, apóstolos da nostalgia tecnológica, idolatras do algoritmo: são o produto do território. Qualquer pessoa ali presente, terra a terra, livre da distância entre os produtores biológicos e os seus consumidores, lhes poderá dizer que a tal quimera sabe muito melhor quando é possível transportá-la na cesta.







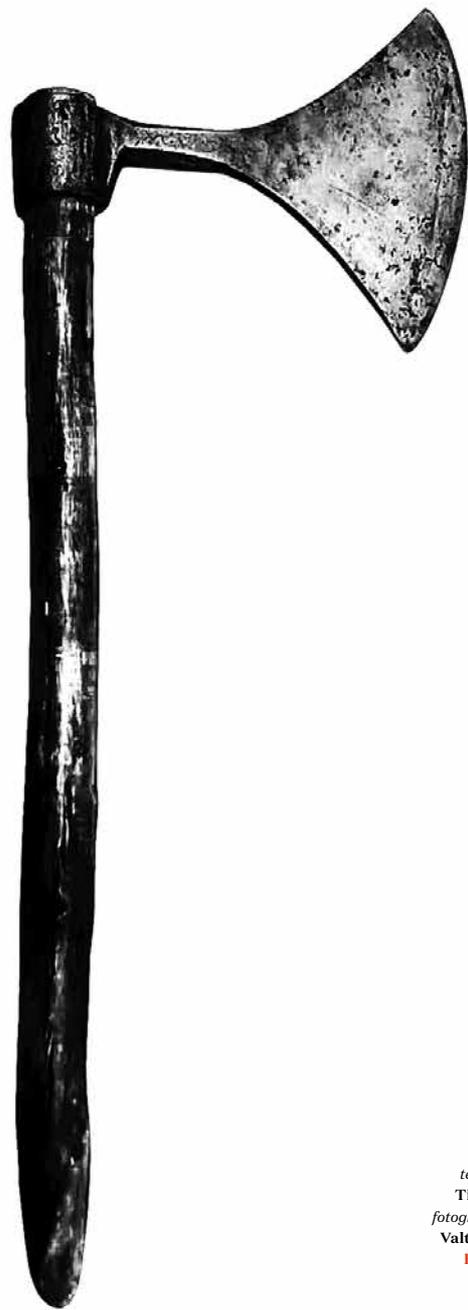






A CORTIÇA

3



texto / text
Tito Lopes
fotografia / photos
Valter Vinagre
EN p. 172

NO SOBREIRO



É CONSIDERADA A ÁRVORE NACIONAL E SOMOS O MAIOR PRODUTOR MUNDIAL DE CORTIÇA

Seja em povoamento de montado ou em bosques naturais, é incontestável a importância e valor desta árvore para a biodiversidade, cultura e economia rural.

A manutenção destes povoamentos beneficia também actividades como a colheita de plantas medicinais e cogumelos, a apicultura, carvão, caça, pecuária, observação de aves e turismo. A beleza desta árvore dá um visual característico às paisagens mediterrânicas, sendo um parceiro benéfico de longa data para os humanos.

Para além dos benefícios directos, dada a importância do tema na actualidade, os montados do Mediterrâneo retêm até 14 milhões de toneladas de dióxido de carbono, contribuindo para a redução do efeito de estufa e as alterações climáticas. Especialmente bem adaptado ao clima mediterrânico, tem uma estratégia de lançar raízes em profundidade, com folhas que perdem pouca água por transpiração. Também a cortiça, tão apreciada, obviamente não foi desenvolvida para nosso benefício, mas como

uma fantástica adaptação ao calor e seca, pois isola a árvore termicamente e protege-a em caso de fogo, que sempre foi um factor relevante nas regiões quentes mediterrânicas, embora não com a frequência e intensidade actuais. Esta resiliente árvore pode viver até aos 500 anos. Em Portugal está protegida e é considerada a árvore nacional e somos o maior produtor mundial de cortiça.

Sobre a cortiça, a tiragem é no início do Verão, idealmente a cada 10 anos, sendo fundamental não danificar a casca interna, protecção para a árvore. Quando mal feito, abre condições para feridas irremediáveis ou entrada de fungos e doenças. A tiragem da cortiça era uma profissão de mestria, mas com a redução de mão de obra especializada no mundo rural, ou a falta de sensibilidade em detrimento do lucro, assiste-se ao descortiçamento mais violento ou descuidado, contribuindo para o declínio da espécie no país. Já os povos pré-históricos utilizavam a cortiça para fabricar utensílios, calçado e abrigos.



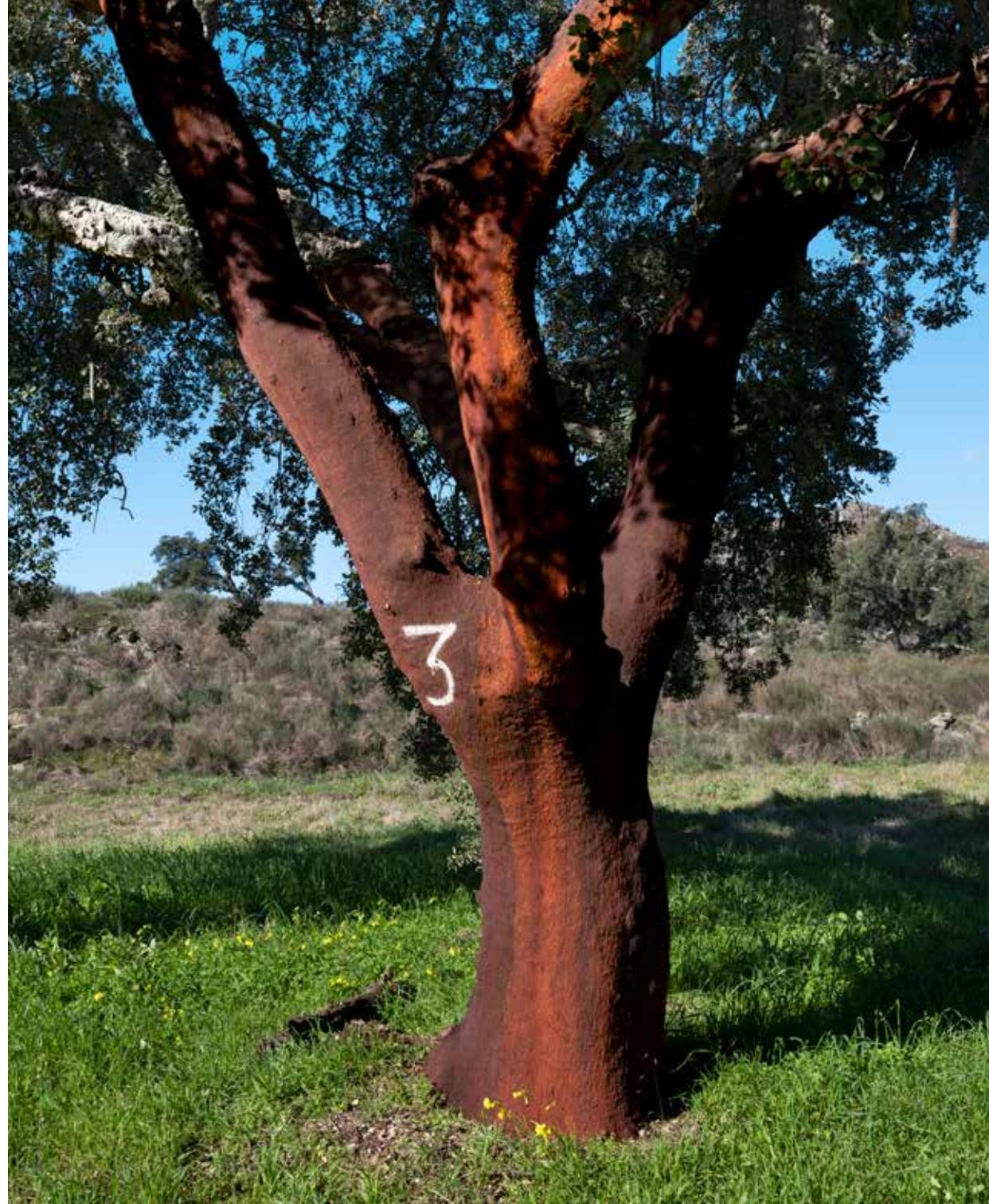


É FUNDAMENTAL MAIS RESPEITO E CUIDADO COM A SAÚDE DOS SOLOS ONDE A ÁRVORE SE ESTABELECE

A cortiça como vedante já vem dos fenícios e gregos, mas é mais recentemente que se vulgariza no uso de rolhas e como material isolante térmico, aumentando o seu valor e procura. No entanto e apesar de todos estes benefícios, o sobreiro tem vindo a perder dezenas de milhares de indivíduos.

A crescente mortalidade, designada por declínio do montado de sobreiro, tem, entre as principais razões, a fitóftora – doença muito grave, nos montados que se encontram em declínio; o plátipo – insecto que ataca preferencialmente sobreiros recém-descortiçados ou afectados por incêndios florestais; o xileboro – insecto que coloniza árvores afectadas por incêndios florestais; o carvão-do-entrecasco – fungo que tem vindo também a aumentar, associado ao enfraquecimentos das árvores; e a crescente irregularidade climática. Estas ameaças têm em comum afectar especialmente árvores debilitadas, por isso, a resolução passa pela prevenção, sendo fundamental maior respeito e cuidado com a saúde dos solos onde a árvore

se estabelece e de onde retira toda a sua capacidade de sobrevivência e resiliência a agressões externas. Por isso deve ser dado destaque ao problema da intensificação das lavouras, cada vez mais frequentes e mais profundas, que danificam as raízes, a estrutura e biologia do solo, resultando em maior vulnerabilidade a doenças e secas. Também a frequência e intensidade dos incêndios são factores de relevo, por agredirem árvores e solos, eliminando a matéria orgânica fundamental para a renovação da fertilidade. Apesar das medidas de protecção, o aumento progressivo destas agressões tem resultado em grandes perdas de efectivos da espécie. Estatisticamente a área tem aumentado, mas o número de árvores pela mesma área tem sido reduzido drasticamente. Cabe a toda a sociedade, instituições, proprietários e até ao público, aumentar a sensibilidade e cuidados com a gestão dos solos, para que um dia o sobreiro não seja só uma recordação na nossa paisagem característica e ancestral.





SÃO ANIMAIS INTRODUZIDOS, ALGUNS NUM PASSADO RECENTE, OUTROS MAIS ANTIGOS, MAS TODOS BEM ADAPTADOS ÀS CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS DO PAÍS, TENDO CONSEGUIDO UM EQUILÍBRIO CONSIDERÁVEL COM AS ESPÉCIES NATIVAS. SÃO ANIMAIS INTRODUZIDOS, ALGUNS NUM PASSADO RECENTE, OUTROS MAIS ANTIGOS, MAS TODOS BEM ADAPTADOS ÀS CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS DO PAÍS, TENDO CONSEGUIDO UM EQUILÍBRIO CONSIDERÁVEL COM AS ESPÉCIES NATIVAS.

texto / text
Tito Lopes
ilustração / illustration
Eduarda Lima
EN p. 172



MU- FLÃO

OVIS AMMON

ASSEMELHA-SE A UM carneiro doméstico, do qual será antepassado. É originário do Mediterrâneo oriental, onde há muitos séculos foi domesticado e depois espalhado pela actividade humana. Tal como o gamo, foi recentemente reintroduzido. Adaptados a áreas abertas de serras, têm uma boa visão, com que conseguem detectar possíveis ameaças a mais de 1000 metros.

GAMO

DAMA DAMA

CERVÍDEO NÃO TERRITORIAL, gregário e muito adaptável, formando grupos separados de machos e de fêmeas, que só se juntam nos acasalamentos. É originário do Mediterrâneo oriental, mas há muitos séculos foi trazido possivelmente pelos romanos, tendo posteriormente quase desaparecido do país. Recentemente foi reintroduzido, pelo interesse cinegético.



BICO DE LACRE

ESTRILDA ASTRILD

AVE DELICADA ORIGINÁRIA de África, trazida há décadas para Portugal, que se espalhou pelo país, em bandos que gostam de dormir em canaviais e silvados. Constroem ninhos ovais de ervas entrançadas que incluem dejectos de carnívoros, para afastar os predadores. Junto a esse ninho é construído outro, mais pequeno, usado como abrigo pelo elemento que não esteja a incubar.



ESQUILO VERMELHO

SCIURUS VULGARIS



EM PORTUGAL desapareceu no século XVI, mas mais recentemente populações vindas de Espanha voltaram a instalar-se no Norte do país. Pode mudar de cor ao longo do ano e a grande cauda é usada quer para manter o equilíbrio, quer para cobrir o corpo e manter-se quente, durante o sono de Inverno. São solitários e tímidos, mas na estação fria podem partilhar um ninho para se manterem quentes.

ROLA TURCA

*STREPTOPELIA
DECAOCTO*

É RECENTE EM Portugal e tem vindo a expandir-se muito rapidamente. Na época de reprodução o macho procura locais bons para nidificação, sujeitos à aprovação da fêmea. Os seus ninhos são conhecidos pela gente do campo por serem rudimentares e toscos, havendo um dizer local, “mais parece um ninho de rola”, que é usado para designar uma casa mal construída.





PEGA AZUL

CYANOPICA
CYANUS

É INCOMUM a distribuição desta ave, que só existe na Península Ibérica e na Ásia oriental, o que leva a pensar que possa ter sido trazida por marinheiros. Formam grandes bandos ruidosos de cores vistosas. Parentes dos corvos, são muito agressivas e aguerridas nas suas ameaças e, em grupo, atacam animais muito maiores, como águias, veados, raposas e outros.

RATAZANA CASTANHA

RATTUS NORVEGICUS



DEPOIS DOS HUMANOS, é o mamífero mais bem-sucedido no planeta, com grande impacto nas vidas humanas e nos ecossistemas naturais. Com grande capacidade auditiva e alimentação adaptável, são trepadoras, nadadoras e subterrâneas, e capazes de viver em qualquer local com presença de humanos. Tem como predadores naturais lincas, corujas, raposas, águias e, sobretudo, humanos.

SACA- -RABOS

*HERPESTES
ICHNEUMON*

TEM NA EUROPA UMA DISTRIBUIÇÃO limitada ao Sul da Península Ibérica. Foi trazido do Norte de África por árabes ou romanos, para controlar roedores. No antigo Egípto, onde é um grande predador de ovos de crocodilo e cobras, chamavam-lhe “rato dos faraós”. O nome saca-rabos vem do hábito de as famílias andarem pelos campos em fila indiana, com a cabeça junto ao rabo do que vai à frente.



BIO

o nosso prémio é bio!
Idanha-a-Nova ganha Best Organic Bio-District

O NATAL É UMA EXPRESSIONÃO

texto/text Luís Pedro Cabral / fotografia/photos Valter Vinagre
EN p. 173

Houve tempos em que no dia 8 de Dezembro quem ia aos campos buscar o madeiro eram os jovens em idade de ir à tropa. Iam às sortes, num ritual iniciático à idade adulta, de emancipação de homem, como se mudassem de pele. O tempo passou, gerações passaram, muitas coisas mudaram. E outras não.









Os tratores anunciam a sua chegada, convocando a festa, transportando nos reboques enormes troncos de madeira. Visto de baixo, parecem montanhas alegóricas, com decorações de mil cores e folhas de palmeira que se entrelaçam, formando arcos. O povo sai à rua para os receber. A filarmónica toca em sua honra. Bebe-se jeropiga, trocam-se conversas, renovam-se os sorrisos. Só as memórias habitam o silêncio, secretamente. Homens e mulheres, novos e velhos, partilhando o reencontro com a sua tradição. A presença do madeiro, que é eterno vizinho das capelas e das igrejas, simboliza essa comunhão, a consciência de lugar, o derradeiro monumento ao efêmero, feito de grossas camadas de lenha, dispostas numa forma piramidal, onde repousa o combustível orgânico do tempo, no seu sagrado baptismo de fogo. O madeiro só se acende na noite de Natal, convocando as pessoas, oferecendo o seu calor ao calor da reunião. Há qualquer coisa mística e doce na atmosfera, uma essência quase imperceptível de perpétuo retorno à infância, a nébula translúcida do tempo, que o sol de Inverno trespassa por entre uma dança de nuvens que descem do céu, subindo das chaminés. Chegou o Natal. Por todas as aldeias, por mais remotas que pareçam, por mais isoladas que as pintem, surgem as mais belas demonstrações da sua identidade, transfor-

mando ruas e estradas e adros, os cantos e os recantos, as árvores, as portas e as janelas, os lintéis, as torres das igrejas em presépios coloridos de vida, onde a criatividade andou à solta, iluminando a solidão. Na paisagem que separa as aldeias, já nem a escuridão fica inteira. Nem a distância. Ao longe, esquissos de néon definem os lugares muito antes de lá chegarmos, esclarecendo o território sobre a arte de resistir em comunidade, usando o tempo a seu favor, no recolhimento próprio da estação, para ali deixar verdadeiras obras da arte de lá estar. Trabalhos de minúcia, que mais parecem encantados, expressões de vida ali deixada, como dádivas ao céu, que seriam impossíveis sem os laços inquebráveis de colectividade. Cheira a terra, à sua religião. Cheira a lugar, à sua gente, aos que estavam, aos que estão. Cheira a campo, termo muito usado por serôdias tribos urbanitas para definir paraísos perdidos, onde se encontram as raízes e o pretexto da ausência. Cheira a lareira, à vida como era, à vida como é, exactamente no seu lugar. Cheira a ciclo, a reminiscência, a espírito, a uma certa inocência, uma certa pureza, uma certa beleza, de uma certa rudeza, de tantas simplicidades. É da matéria redentora do encontro que a vida se faz. No Natal, há sempre algo que renasce, na sua tradição. Só isso, já merece ser celebrado.

DIVER SIDADE

texto / text
Luis Pedro Cabral
fotografia / photos
Silvia Soide
e Valter Vinagre
EN p. 174

COMUM



SARDENHA

CROÁCIA



O QUE É A IDENTIDADE?

A ordem de grandeza desta pergunta é de tal modo vasta, de tal forma entrançada e ecléctica, que não é possível encontrar uma fórmula para a sua equação. É moderna, como é ancestral, existencialista, paradoxal, antropológica e psicanalítica, sociológica, relacional, contemporânea e imemorial, material, imaterial, colectiva e individual. A identidade, na sua perpétua hereditariedade, nos seus alvéolos intemporais, constantemente seminais, na sua alquimia de essências, é provavelmente o que mais nos aproxima da imortalidade. A identidade tem arqueologia futurista, linguagem universal. Move-se dentro de fronteiras que não são, transpõe o divino e o profano, a ordem e a desordem, a consciência, o preconceito, as crenças, as diferenças, culturas, religiões. Viaja entre dimensões, em infinitas geografias. É um cosmos dentro de um átomo e o seu contrário. É a web das webs, o ser de todos os seres, nas mais ínfimas realidades. Só podemos concluir que não é uma coisa só, não se enquadrando sequer na etimologia da solidão.

Embora por vezes possa parecer, há uma coisa que a identidade não é: estanque. A sua unidade reside na diversidade, sendo a diferença o seu território comum. É uma construção maravilhosamente inacabada, aquém e além-vida, atravessando gerações, como se habitasse o ciclo da natureza em vez das pessoas.

O projecto Espaços Culturais da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura) – recentemente nomeado como um exemplo de boas práticas –, decorre do reconhecimento formal que a partir de 2003 a UNESCO conferiu ao Património Cultural Imaterial, enquanto património identitário de pessoas, comunidades, aquilo que os une enquanto povos, aquilo que na multiculturalidade nos une, enquanto europeus.

ROTA DE TODAS AS ROTAS

Este projecto, da Rede de Espaços Culturais, igualmente com a chancela UNESCO, é financiado pelo Programa Erasmus +, da União Europeia, e envolve uma parceria

de sete países, a começar pela Letónia, através da Fundação Centro de Cultura Étnica Suiti, que tem a liderança do projecto. A Estónia, através da Fundação do Espaço Cultural Kihnu e ONG Setomaa Turismo; a República da Macedónia do Norte, pelo Comité Nacional ICTM da Macedónia; a Geórgia, através do Centro de Artes e Cultura da Geórgia; Itália, pela Universidade dos Estudos de Cagliari; a Universidade Aberta de Opatowitz, em representação da Cróacia. Idanha-a-Nova representou Portugal.

O Património Cultural Imaterial já não está imerso na naftalina dos tempos. Já não é, nem sequer conceptualmente, uma visão quase museológica da cultura. Assim como a cultura, raiz de todas as raízes, é matéria viva, territorial na sua universalidade, onde a memória, as tradições, as práticas seculares e os traços autóctones de uma identidade colectiva se preservam e regeneram, enquanto factor de desenvolvimento sustentável, de fixação e atracção de populações, antídoto de isolamento. A Rede de Espaços Culturais da UNESCO tem uma função pendular neste cami-

nho, feito de infinitas simplicidades e infinitas complexidades, criando, aperfeiçoando elos entre as unidades que compõem o todo, como um corpo transfronteiriço no mais puro processo de vida.

Este projecto, marcadamente formativo, assenta no diálogo intercultural. Tem no seu carácter nómada a essência funcional desta rede. É uma viagem de todos, entre todos, “quid pro quo” em itinerância pela matéria orgânica do imaterial. Alguns dos parceiros desta iniciativa já tinham experiência de trabalho em conjunto, outros juntaram-se pela primeira vez, com o objectivo comum de partilhar as diferentes abordagens, metodologias, conhecimento adquirido e os melhores exemplos de boas práticas de preservação e desenvolvimento do Património Cultural Imaterial, que é sempre património distintivo do seu lugar e, nessa exacta medida, sempre património da humanidade.

Sete países, sete “training events”, sete universos em trânsito, sete viagens de conhecimento e de partilha pelas rotas mais e menos ób-

GEÓRGIA





IDANHA-A-NOVA

vias do Património Cultural Imaterial de cada um destes países, fazendo escala nos mais diversos ecossistemas culturais, hospedando-se nas suas tradições mais díspares, tecendo novas linguagens, por entre tantas, nesta rede. Cada organização promoveu debates e conferências, compartilhando saberes e competências das mais diversas especialidades. A viagem não seria viagem sem a experiência, o sentir e o olhar vivencial, integrado no coração etnográfico de cada uma das realidades. Poucas são as riquezas mais tangíveis do que esta, quando as pessoas se entregam às pessoas, fazendo do seu espaço, espaço comum, do seus trajectos, caminho novo, depurando processos, sintetizando diferentes abordagens, desenvolvendo a instituição destas boas práticas no seu espectro mais alargado. Uma viagem multidimensional, por entre os entrelaços da Rede de Espaços Culturais da UNESCO, numa relação recíproca de aprendizagem pelas geografias de Boas Práticas de Herança Cultural Imaterial da Europa, fio condutor deste projecto, como maravilhas que se desvendam ao património sensorial.

SETE EXPERIÊNCIAS

Alguns exemplos, entre muitos, do Património Cultural Imaterial destes países: na República da Macedónia do Norte, a beleza das danças e dos cantares tradicionais. E, na cidade de Stip, um evento secular, que assinala o despontar da Primavera: a “Festa dos Quarenta Santos Mártires”, celebrada pela Igreja Ortodoxa, que segue o antigo calendário juliano, em honra dos santos mártires de Sebaste, do século IV.

Na Estónia, o Espaço Cultural de Kinhu. Ou, no Parque Nacional de Soomaa, a construção artesanal das canoas típicas desta região, feitas com o tronco de uma só árvore, construídas e usadas há séculos. Ainda o cantar polifónico tradicional das gentes de Seto.

Na ilha de Sardenha, em Itália, partindo de Cagliari, a sua capital, para a comuna de Barumini, no sul, onde se encontra a área arqueológica Sul Nuraxi. Em Nuoro, o magnífico “canto a tenore”, pelo cancionero pastoril da Sardenha.

Na Geórgia, os tradicionais cantos polifónicos, com a história e as características das suas regiões. Ainda os três sistemas de escrita do alfabeto georgiano. Ou os métodos e as práticas tradicionais de fazer o vinho, que na Geórgia é ancestral.

Em Sinj, na Croácia, a misteriosa e bela Nijemo Kolo, a dança silenciosa em círculo, originária do interior da Dalmácia croata, no Sul do país. Naturalmente em Sinj, uma apresentação pela história e costumes do “Sinjska Alka”, um torneio equestre com mais de três séculos de tradição. Em Krasno, o raro privilégio de visitar as flores primárias e antigas de faias.

Em Idanha-a-Nova, cidade criativa da UNESCO, na área da Música, que fez da sua criatividade património, do Adufe o seu símbolo e da sua cultura uma estratégia de desenvolvimento sustentável. A viagem passou pela visita às aldeias históricas de Idanha-a-Velha e de Monsanto, assim como pelo parque icnológico de Penha Garcia, que remonta há 480 milhões de anos.

À Letónia, cabeça do projecto, cabe uma vertente mais académica, de investigação, sistematização e apresentação, num ciclo de conferências, do Património Cultural Imaterial de cada país e dos territórios percorridos, do conjunto dos “training events” e dos seus cruzamentos interculturais.

O encontro é em si património imaterial do ser humano, o idioma mágico das civilizações. A viagem é a sua substância. A reunião, no sentido mais amplo, e até remoto do termo, está para a natureza do Homem como a teoria para a prática, a partilha para o método. É essa a natureza deste projecto, que teve a República da Macedónia do Norte como ponto de partida e a Letónia como ponto de chegada, continuando a viajar por tantos dos seus pontos de encontro, nas suas múltiplas decantações criativas, deixando todos anfitriões de todos.

ESTÓNIA



passsear,
petiscar,
relaxar.
stroll, nibble, relax.

ALDEIA DE SANTA

MARGARIDA

Hora da Meditação

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

IDANHA-A-NOVA

Intermarché

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

Comepreços

EN 353, km 11
6060-715 Idanha-a-Nova
924 314 734

Meu Super

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

Talhos SACIF

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

LADOEIRO

Minimercado Marrafa

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

Minimercado Manuela

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

Meu Super Ladoeiro

Estrada Nacional 354, 49
6060-236 Ladoeiro
277 927 128

MEDELIM

Minimercado

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

MONSANTO

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

Mercearia do Café Chico

Av. 1º Cabo José Silvestre
Martins, 4
6060-085 Carroqueiro,
Monsanto
277 314 216

Mercearia da Associação

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

Minimercado Amélia

Devesa, Monsanto
277 314 296

Minimercado D'Adelina

Estrada Municipal, 23
6060-088 Eugénia,
Monsanto
277 314 361

Minimercado/

Talho da Relva

Relva, Monsanto
965 245 745 / 963 235 124

PENHA GARCIA

Minimercado Leonor

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

Mercearia Antunes

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

Mercearia A Lina

Zona Industrial de Penha
Garcia, LT 22
6060-302 Penha Garcia
962 645 279

Salsicharia/Talho

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

ROSMANINHAL

Mercearia Igor

Rua do Espírito Santo, 11
6060 Rosmaninhal
962 977 603

SALVATERRA DO EXTREMO

Mercearia da Isabel

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

SÃO MIGUEL D'ACHA

Minimercado A Catarina

São Miguel d'Acha
963 437 284

Loja Amoras & Romãs

Rua da Estrada Nacional,
23 Loja dtº
6060-511 São Miguel d'Acha
964 345 921

Loja do Beto

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

SEGURA

Associação de Segura

Largo da Misericórdia
6060-521 Segura
965 692 239

TERMAS DE MONFORTINHO

Loja do Viriato

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

Mercearia da Loja de

Artesanato das Termas

de Monfortinho
Rua Padre Alfredo
6060-072 Termas
de Monfortinho
277 434 414

ALDEIA DE SANTA

MARGARIDA

Maria Otília Pereira

Doçaria regional
Regional confectionery
Rua de Santo António, 55
6060-021 Aldeia de Santa
Margarida
962 856 149

IDANHA-A-NOVA

Geocakes

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

Biscoitos D'Almurtão

Bolos tradicionais:
borrachões, broas de mel
e outros
Traditional cakes:
borrachões, honey bread,
and others.
Rua Dr. Domingos Goulão,
Lote 7
6060-189 Idanha-a-Nova
962 228 444

Bolos da Nossa Terra

Bolos tradicionais:
borrachões, broas de mel,
esquecidos, entre outros
Traditional cakes:
borrachões, honey bread,
esquecidos and others.
Zona Industrial
Rua E Lote 32
6060-182 Idanha-a-Nova
936 889 968
966 762 147

André Escarigo

Artesanato em madeira
Wood crafts
Rua Principal nº 17
Lugar Maria Martins
6060-090 Monsanto
962 032 579
andreescarigo.82@gmail.
com

José Relvas

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

Maria Ascensão Antunes

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

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

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

**Rui César Nunes
de Menezes**

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

IDANHA-A-VELHA

**Maria de Fátima
Oliveira da Silva
Adufartes**

Rodilhas; adufes
Rodilhas headpieces; adufe
tambourines
Rua do Espírito Santo, 2
6060-041 Idanha-a-Velha
272 346 647 / 967 227 927
fati36silva@hotmail.com

LADOEIRO

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

Joaquim Dias

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

**Maria de Almeida
Godinho**

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

MEDELIM

**Associação “O Arcaz”
Felismina Salvado Santos
Pires (vice-presidente)**

Bordados; pintura; rodilhas;
peças em cortiça
Embroidery; painting;
rodilhas headpieces;
cork objects
Rua da Judiaria, 7
6060-051 Medelim
277 312 264

Isabel Moraes

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

MONSANTO

**Maria Amélia
Mendonça Fonseca
Loja de Artesanato
Templários**

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

**Maria Alice Gabriel
Loja de artesanato**

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



Rui Pedro Mendonça

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

OLEDO

Vila Doce

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

PENHA GARCIA

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

**Florinda Nabais
e Filomena Pascoal**

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



Pascoal e Moreira

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

PROENÇA-A-VELHA

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

SÃO MIGUEL D'ACHA

Acha Doce – Licores
Fabrico Artesanal
Solar da Harmonia CCI 5601
6060-511 São Miguel d'Acha
969 112 165
achadolicores@sapo.pt

SEGURA

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

TERMAS DE MONFORTINHO

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



Hotel Fonte Santa

MONFORTINHO

Muitos não sabem que o restaurante do Hotel Fonte Santa, em Monfortinho, tem, em vários sentidos, vida própria. As suas portas não estão abertas apenas aos hóspedes do hotel, que tem nova gestão, mantendo a sua história intacta, emersa na beleza raiana, com Espanha a espreitar, do outro lado, na outra margem do rio Erges. É como se mundos se reunissem num só lugar, um lugar feito de tantos cruzamentos, numa identidade própria, algures entre o fim e o começo, nesse território transfronteiriço que só aos ciclos obedece. A natureza é uma onnipresença, que se transpõe maravilhosamente para a ementa, em múltiplas delicadezas, nos sabores, nunca iguais, como as estações. Neste espaço, onde o atendimento é cuidado e atento a cada detalhe, grande parte dos produtos são de produção própria, com certificação e qualidade garantida. Da “Nossa Herdade”, destaca-se na ementa, o borrego churra em caldeirada. “Da Terra”, a perna de pato estufada com esmagada doce. “Do Mar” (o restaurante tem igualmente transporte de peixe fresco), a corvina suada com ameijoas e coentros. Há uma ementa vegetariana. E, como manda a tradição, os imprescindíveis pratos de caça.

277 430 300
 Fax 277 430 309
 www.ohotelsandresorts.com
 hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com
 Não encerra
 Open every day

Many people are unaware that the restaurant at Hotel Fonte Santa in Monfortinho has, in many ways, a life of its own. Its doors are open not only to hotel guests—now under new management that preserves its rich history—immersed in the beauty of the border region, with Spain just across the Erges River. It feels as if worlds converge in a single place, a space shaped by countless crossroads, with a unique identity, somewhere between an ending and a beginning, in this transboundary area governed only by the cycles of nature. Nature is an omnipresent force, beautifully reflected in the menu, with its many delicacies and flavors that change like the seasons. In this establishment, where service is attentive to every detail, much of the produce comes from the hotel’s own certified and high-quality production. From “Our Estate,” the menu highlights the churra lamb stew. From “The Land,” there’s braised duck leg with sweet mashed vegetables. From “The Sea” (the restaurant also sources fresh fish), the menu features sweated meagre with clams and coriander. A vegetarian menu is available. And, as tradition dictates, the indispensable game dishes.

IDANHA-A-NOVA

Baroa

Especialidade da casa: queixada de porco com batata assada e esparregado de favas. Pratos de caça e os tradicionais ensopados de cabrito e borrego são outras opções.

The brothers Domingos and Joaquim Sousa run a restaurant that has become famous for its house specialty: pork jowl and oven-baked potatoes with creamy bean purée. Wild game and the traditional lamb and kid stews are other options.

Zona Nova de Expansão, Tapada do Sobral, Lt. 75 6060 Idanha-a-Nova 277 202 920

Parque de estacionamento privado

Inverno: encerra à terça

Verão: não encerra

Private parking

Winter: closed on Tuesdays

Summer: open every day

Esplanada

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.

Offers daily set meals and steak. In the afternoon, it is popular for its delicacies: gizzard stew, octopus salad, shrimp, snails and ‘pica-pau’ (sautéed beef strips in a rich sauce), always accompanied, of course, by ice-cold beer.

Largo do Município, 24 277 202 862

Não encerra

Open every day

Helana

Gastronomia regional renovada e a introdução de cozinha internacional satisfazem qualquer tipo de cliente.

The revamped regional cuisine and the introduction of international dishes are sure to satisfy every type of customer.

Rua José Silvestre Ribeiro, 35 6060 Idanha-a-Nova 277 201 095

www.helana.com

geral@helana.com

geral@helana.com

Encerra à terça e quarta

(todo o dia)

Closed on Tuesdays and

Wednesdays (all day)

Milaneza

Refeições rápidas, prato do dia. Pratos específicos por encomenda na véspera. Quick meals, dish of the day. Specific dishes to order the day before.

Rua Dr. Aprígio Melo Leão, 83 6060-101 Idanha-a-Nova 961 791 840

Horário: 7h00 às 2h00

Encerra ao domingo

Closed on Sundays

Nuvens e Glicínias

A pastelaria Nuvens e Glicínias oferece aos seus clientes uma vasta variedade de produtos. The bakery Nuvens e Glicínias offers its customers a wide variety of products.

Rua Mouzinho de Albuquerque, 78 6060 Idanha-a-Nova 277 201 118

Portão Velho

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. Lamb stew, wild boar and venison dishes, breaded meat with rice and beans, and chargrilled meat are house specialties. For dessert, there are ‘tigeladas’ (regional sweet made in a special type of bowl) and ‘papas de carolo’ (corn pudding).

Rua do Castelo Velho, 38 6060 Idanha-a-Nova 968 379 488

Encerra ao sábado

Closed on Saturdays

Sabor da Ilha

A grelha fica cá fora. A brisa atrai-nos para lá, para este cantinho no coração da Beira Baixa onde o peixe e a carne da brasa são os pratos dos dias.

Rua Dr. Aprígio Melo Leão Meireles, Lt. 87

6060-101 Idanha-a-Nova 926 074 018/ 277 208 229

Encerra ao domingo

Closed on Sundays

Snack-Bar Flávio

Serve refeições rápidas e ligeiras, como francesinhas, hambúrgueres e bitoques grelhados, aqui poderá também optar por provar as várias especialidades de pastelaria.

Serving quick, light meals, such as francesinhas (steak, sausage, ham and cheese sandwiches), hamburgers and grilled bitoques (steak and fried egg), but you can also choose to try one of the various patisserie specialties.

Rua António Manzarra r/c esq. 6060-151 Idanha-a-Nova 968 975 367

Senhora do Almortão

Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almortão. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia. Next to the chapel and festival precinct of the patron saint of the district, Senhora do Almortão. Specialities include fish soup, fisherman’s migas (fried breadcrumbs) with black bass, barbecued lamb and ploughman-style suckling pig. The papas de carolo (cornmeal pudding) is famous throughout the district.

Senhora do Almortão Ermida da Sra. do Almortão 968 503 373

Não encerra

Open every day

Vamos ao Manteigas Café

Refeições diárias, grelhados e petiscos. A sopa de cogumelos é uma especialidade sazonal, várias vezes premiada no Festival das Sopas de Proença-a-Velha.

Daily meals, grill foods and ‘delicacies’. The mushroom soup is a seasonal specialty which has received several awards at the Proença-a-Velha Soup Festival.

Rua 1º de Dezembro, 45 6060 Idanha-a-Nova 277 201 218 / 966 425 795

Encerra à segunda

Closed on Mondays

Zé do Pipo Brothers

Serviços de catering
 Catering services
 969 649 640

LADOEIRO

Âncora
Especialidades da casa: pizzas e prato do dia
Largo Professor António Marques Correia
6060-234 Ladoeiro
910 238 473
Horário:
12h00-15h00
18h30-21h00
Encerra quarta-feira todo o dia, terça e quinta-feira ao jantar
Closed on Wednesdays all day.
Open on Tuesdays and Thursdays only for dinner.

A Nossa Tasca

Graça Lameiras
Serve-se o prato do dia, especialidades em petiscos. Dish of the day and speciality snacks are served.
Rua do Mártir Velho, 15
6060-258 Ladoeiro
939 908 190

Flor da Campina

São especialidades o cozido à portuguesa servido à quinta-feira e ensopado de borrego e cabrito no forno ao domingo. Para sobremesa sugere-se a pêra bêbeda. Specialities include ‘Cozido à portuguesa’ (Portuguese stew) on Thursdays and kid stew and roast lamb on Sundays. For dessert, we recommend pear in red wine.
Estrada Nacional de Idanha-a-Nova, 45 A
6060 Ladoeiro
968 270 198
Encerra à sexta
Closed on Fridays

Tachinho

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

MEDELIM

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

MONSANTO

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. Specialities: roasted salted codfish, capon rice, roasted kid (pre-order), lamb stew, rice pudding, tigelada (regional sweet made in a special type of bowl) and wine from the region. Fantastic panoramic view.
Av. Fernando Ramos Rocha Edifício Multiusos 2º Piso
936 407 676
Encerra terça à noite e quarta na época baixa, na época alta não encerra.
Closes on Tuesdays evenings and Wednesdays in the low season, open every day in the high season.

Café Restaurante Jovem

Há o bacalhau e o leitão à Monsanto, a prova do chouriço, os pezinhos de porco, o pernil no forno e os tradicionais cabrito e borrego. Salted codfish and suckling pig Monsanto style, ‘chouriço’ tasting, pig trotters with fresh coriander sauce, roasted pork leg and traditional lamb and kid dishes.
José Miguel Soares Ramos Av. Heróis do Ultramar, Nº7 B
6060-093 Relva (Monsanto)
966 794 412
Encerra à segunda
Closed on Mondays

Café Monsanto

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

Casa da Gruta

Food & Wine
Rua N. Srª. do Castelo, Nº15
6060-091 Monsanto
966 018 474 / 962 324 120

Casa da Velha Fonte Unip. Lda

Serviço de Catering e Take away
Catering service
Sítio de Monsantoela
Estrada Nacional 239,
6060-084 Monsanto
963 664 600
casadavelhafonte@gmail.com

Horizonte

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

Monsanto Café e Bistro

Av. Fernando Ramos
Rocha, 21
6060-091 Monsanto
277 314 121
Não encerra
Open every day

MONSANTO/ RELVA

O Carlos
As especialidades, são a posta raiana, a grelhada de porco bisaro, o cabrito da fazenda, a costeleta de vitela maturada, o bife na pedra, o borelhão, o arroz de galo e, para aqueles que levem mais apetite, o bacalhau templário ou o famoso tomahawk. Nos pratos de peixe, são de não dispensar o bacalhau na telha, a espetada de camarão, os chocos grelhados ou o polvo à lagareiro. A selecção de vinhos é excelente. Specialities include posta raiana (grilled beef steak), grilled Bisaro pork, rustic roast lamb, aged veal cutlet, steak cooked on hot stone, borelhão, oven-baked chicken with rice and, for those with a larger appetite, the famous tomahawk or the codfish templar. Other must-try seafood dishes include codfish cooked on clay tile, the shrimp kebab, grilled cuttlefish and the charcoal grilled octopus with potatoes. The wine selection is excellent.
Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
926 384 436
Encerra à segunda
Closed on Mondays

Petiscos e Granitos

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

Taverna Lusitana

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

OLEDO

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

PENHA GARCIA

Frágua Bar

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

This former blacksmiths' forge has been transformed into the village bar, which also functions as an art gallery. For snacking, you can choose cheese and cured meat from the region, served with homemade bread.

Mário Pissarra

Rua da Alegria, 2

6060 Penha Garcia

277 366 030 / 965 853 166

O Javali

São especialidades o bacalhau à casa, os ensopados de cabrito e javali e o bacalhau à Javali. Arroz doce e papas de carolo são as propostas doces. Casa grande com muito espaço de estacionamento. Other specialties include salted codfish, kid and wild boar stews and salted codfish Javali style. Rice pudding and 'papas de carolo' (corn pudding) are some of the suggestions for sweets. This large restaurant has plenty of parking space.

Zona Industrial de Penha

Garcia

910 026 893

Não encerra

Open every day

O Raiano

Servem comida tradicional e pratos regionais. Ensopado de javali e de veado são especialidades, bem como a prova do chouriço, arroz de marisco e bacalhau à casa. Para variar, há churrasco de porco preto. Fazem um bom arroz doce.

Traditional and regional food. Wild boar and venison stews are the house specialty, as well as the 'chouriço' platter, seafood rice and salted codfish 'home style'. For a change, you might also try the chargrilled black pork. The rice pudding is recommended.

Estrada Nacional 239

6060-369 Penha Garcia

277 366 350

Não encerra

Noon-3.30pm and

open every day

SÃO MIGUEL D'ACHA

Petiscos e Companhia

Especialidades incluem os pratos de cabrito e borrego, o arroz de cabidela, o bacalhau assado, o polvo à lagareiro e o tradicional sovente. Tem como novidades Pizzas e hambúrgueres artesanais, assim como pratos vegetarianos. Serviço de Take-away e jogos santa casa. Specialties include goat and lamb dishes, cabidela rice, roast cod, octopus à lagareiro and the traditional sovente. Its new offerings include artisanal pizzas and burgers, as well as vegetarian dishes. Take-away service and Santa Casa games.

Horta do Castanheiro, s/n

6060-511 São Miguel d'Acha

277 937 083 / 963 576 365

Petiscos.em.companhia@

gmail.com

O Castanheiro

Seventre de porco e ensopado de borrego são as especialidades da casa. O bacalhau à Brás e o cozido de carnes e enchidos da região são outras propostas. Para adoçar a boca sugere-se o arroz doce e a baba de camelo. 'Seventre de porco' (spicy pork and pork liver stew) and lamb stew are the house specialties. 'Bacalhau à Brás' (salted codfish with potatoes and eggs) and local meat and cured sausage stew from the region are other highlights. For a sweet ending to the meal, rice pudding or 'baba de camelo' (caramelised condensed milk pudding) are suggested.

Estrada Nacional 233, Lt. 6

6060-511 São Miguel d'Acha

277 937 618

Encerra à segunda

Closed on Mondays

TERMAS DE MONFORTINHO

Beira Baixa

São especialidades a costeleta de cordeiro na brasa, o coelho à caçador, o entrecosto com arroz de feijão e, como sobremesa, farófiás. Comidas demoradas, como o cabrito ou o leitão assado, só por encomenda. Specialties are chargrilled lamb chops, rabbit stew, pork ribs with beans and rice, and, as a dessert, 'farófiás' (prepared with boiled stiff egg whites and egg custard). Dishes that take a long time to prepare are only available by special request.

Rua Padre Alfredo, 7

6060-072 Termas de

Monfortinho

277 434 115

Encerra à segunda

Closed on Mondays

Clube de Pesca

e Tiro de Monfortinho

Especialidades do restaurante: pratos de caça (veado, javali, lebre, perdiz), sopa de grão da Beira, bifinhos de veado com mel e mostarda e arroz de lebre. Lotação para 100 pessoas e estacionamento próprio. Aceitam-se reservas para grupos ou eventos. Specialties of restaurant: dishes hunting (deer, wild boar, hare, partridge), Beira grain soup, venison steaks with honey and mustard and hare rice. Capacity for 100 people and own parking. Reservations are accepted for groups or events.

Termas de Monfortinho

277 434 142

Encerra à segunda (Inverno)

Closed on Monday

(Winter time)

Restaurante Boavista

Hotel Boavista**

Cozinha tradicional portuguesa. Traditional Portuguese food.

Rua do Comércio

6060-072 Termas

de Monfortinho

277 434 213 Fax 277 434

557

De 2 de Maio a 31 de Outubro

From 2 May to 31 October

www.pensaoboavista.com

hotelboavista@

hotelboavista.com.pt

Restaurante Café Snack-Bar

O Erges

Cozinha tradicional portuguesa. Cozido à portuguesa servido à quinta-feira.

Traditional cuisine

Portuguese. 'Cozido à

portuguesa' (Portuguese

stew) served on Thursdays.

Rua Dr. José Gardete Martins, 7

6060-072 Termas de

Monfortinho

963 400 776

Restaurante Fontela

Pratos regionais.

Regional dishes.

EN 239, KM 55, Monfortinho

Telf: 910 206 010

Encerra à terça

Seg.: 12h-15h; Qua. a dom.:

12h-15h / 19h-22h

Closed on Tuesdays

Monday: 12pm-3pm;

Wednesday to Sunday:

12pm-2pm / 7pm-10pm

Restaurante Hotel

das Termas

Hotel das Termas

de Monfortinho**

Bacalhau á lagareiro;

cabrito assado no forno

(por encomenda).

Salt cod in olive oil; roast kid

(to order).

Rua Padre Alfredo -

Termas de Monfortinho

6060-072 Termas

de Monfortinho

277 430 310 Fax 277 430 311

www.hoteldastermas.com

Hoteldastermas@gmail.com

Restaurante Pensão

Residência Familiar

Termas de Monfortinho

Rua das Frangueiras nr 2

6060 - 072 Termas de

Monfortinho

277 434 279 / 965038224

ROSMANINHAL

Sabores da Raia

Come-se bem todos os dias e ao domingo há ensopado de borrego. A sua ementa é variada, adequada à época, pratos com tradição, caseiros, confeccionados com os melhores produtos que tem para oferecer a imensa natureza em redor.

A good meal nay day of the week has lamb stew on Sundays. Its menu varies according to the season, with traditional homemade dishes made with the best natural products from the immense surrounding area.

Carla Folgado (responsável)

Rua das Escolas.11

6060-431 Rosmaninhal

964 613 635/ 961 507 139

ZEBREIRA

Taska do Kalifa

- Restaurante

Rua Dr. Natónio Miranda

Boavida, III A e B

6060-557 Zebreira

962 359 227

geral@100atropelos.pt

Hotel Vila Raia

IDANHA-A-NOVA

Este hotel reabriu em Setembro com nova gestão e novos anfitriões, que se inspiraram numa discreta renovação. O Vila Raia está situado na zona industrial de Idanha-a-Nova, mas repousa numa natureza própria, entre os braços da imensidão. O ambiente é sereno e familiar, propício ao descanso para os que pelo concelho viajam em turismo ou em afazeres profissionais. É acolhedor no rigor do Inverno, um oásis no calor do Verão, com a sua piscina omnipresente, servindo de cenário ou de refresco. O hotel dispõe de 26 quartos amplos, equipados com todas as comodidades da urbanidade, sem nunca descuidar a marca indelével da ruralidade circundante. Está a um passo da vila de Idanha-a-Nova, sede de município, onde se encontram os serviços e de onde a vista se perde nos horizontes raianos. É como um ponto de partida, na sua natureza de ponto de chegada.

This hotel reopened in September under new management and with new hosts who have inspired a discreet renovation. Vila Raia is located in the industrial area of Idanha-a-Nova, but rests in its own natural setting, between the arms of immensity. The atmosphere is serene and familiar, conducive to relaxation for those travelling through the municipality for tourism or business. It's cosy in the rigours of winter, an oasis during the heat of summer, with its omnipresent swimming pool serving as a backdrop or refreshment. The hotel has 26 spacious rooms equipped with all the comforts of urbanity, without ever neglecting the indelible mark of the surrounding countryside. It's just a stone's throw from the town of Idanha-a-Nova, the seat of the municipality, where all services are located and from where our view gets lost on the horizons of the region. A point of arrival, it is also a starting point.

Quartos: 28; Camas: 56

Rooms: 28; beds: 56.

Zona Industrial,

Rua A Lote 1

6060-182 Idanha-a-Nova

932 542 108

reservas@vilaraia.com



terrace, where guests can enjoy a snack or a drink. Other meals can be ordered by the guests and will be served in the common dining room with fireplace. In the estate you can find a pond adequate for fishing.

Agroturismo
Largo do Curral, 11
6060-446 Rosmaninhal
277 477 046 / 936 136 347
geral@montevalemosteiro.com
Latitude: 39.719614
Longitude: -7.122515

Quinta da Caldeireira

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

SALVATERRA DO EXTREMO

Casa do Forno
Quartos: 6; camas: 11;
Sala de estar, sala de refeição; quartos climatizados e com WC privativo; piscina; jardim; internet sem fios para todos os clientes.
Country House
Rooms: 6; beds: 11; lounge, dining room; air conditioned rooms with private bathroom; pool; garden; WiFi for all clients.
Rua de São João, 1
6060 - 501 Salvaterra do Extremo
925 816 551
www.casadoforno.com.pt
casadofornopt.es@gmail.com

Herdade dos Abegões

Quartos: 11; camas: 24;
A casa tem uma sala de jantar e outra de estar, uma cozinha totalmente equipada, uma piscina magnífica e uma zona de refeições exterior.

A amplitude da Herdade dos Abegões oferece as mais diversas actividades, desde os passeios de caiaque, de bicicleta ou a cavalo a um safari pela herdade ou simplesmente um piquenique ao ar livre.

The house has a dining room and a living room, fully equipped kitchen a magnificent swimming pool and an outdoor dining area. The spaciousness of Herdade dos Abegões enables guests to engage in a wide range of activities, from kayaking to cycling, horse riding, a safari through the estate or simply an outdoor picnic.
Casa de Campo
6060 Salvaterra do Extremo
277 094 005 / 969 676 259
cmb@iap-sgps.com

SÃO MIGUEL D' ACHA

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

TERMAS DE MONFORTINHO
Herdade do Clube de Tiro Monfortinho
Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8
Casa de Campo
6060 Termas de Monfortinho
931 124 141
865/960 281 677
cidalia@clubetiromonfortinho.pt

Alojamento local / Local accommodation

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA

Casa de Santo António
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Aldeia de Santa Margarida
917 567 287 / 277 313 336
Manuel.leitao@live.com.pt

ALCAFOZES

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

IDANHA-A-NOVA

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

Bungalow

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

Casa das Oliveiras

Quartos: 3; camas: 9
Rooms: 3; beds: 9.

Idanha-a-Nova
962 421 932
Jmcouvhinho@hotmail.com

Quinta dos Salgueiros

Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Idanha-a-Nova - Srª da Graça
933 106 492
Quinta.salgueiros@gmail.com

IDANHA-A-VELHA

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

Casa do Corso

Quartos: 1; Camas: 4
Rooms: 1; beds: 4.
Idanha-a-Nova
919 019 704
filipadrochamendes@gmail.com

LADOEIRO

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

MEDELIM

Casa do Cedro
Quartos: 9; camas: 18
Rooms: 9; beds: 18.
6060 Medelim
967 572 652 / 277 312 107
Info@casadocedro.pt

Casa do Lagar

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

MONSANTO

Casa Elias
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Monsanto
Elyas-joao@hotmail.com
966 386 707

Lugar de São Salvador

Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4
Monsanto
Bea.vilar.rosales@gmail.com
911 829 779 / 916 179 384

A Casa de David

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

A Casa mais Portuguesa

Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
Rua Marquês da Graciosa, 9-11
6060-091 Monsanto
277 314 183 / 965 268 471
antunesoliveira@hotmail.com

Alojamento Casa Velha

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

Alojamento Terras do Ponsul

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

Cantinho da Coxixa

Quartos: 1; camas: 2.
Rooms: 1; beds: 2.
Rua da Azinheira, 13
Monsanto
965 094 460
coxixa@hotmail.com

Casa da Avó Maria

Quartos: 3; Camas: 8
Rooms: 3; beds: 8.
Relva, Monsanto
934 040 344
ricardocorreia@adigal.pt

Casa do Castelo

Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
6060 Monsanto
966 018 474
nuno.gb.oliveira@gmail.com

Casa Família Escoto

Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Monsanto
963 810 208 / 963 809 344
escoto.maria@sapo.pt

Casa do Guardado

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

Casa das 10 Janelas

Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Monsanto
910 230 838
Info@bnbird.com

Casa da Maria

Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Av. Fernando Ramos Rocha, 11
6060-091 Monsanto
965 624 607 / 966 443 663

Casa da Maria Pereira

Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.
Monsanto
968 224 403 / 926 622 888
terras.do.ponsul@gmail.com

Casa do Miradouro

Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.
Rua da Soenga nº 7
Monsanto
963 438 810
mcmendes46@gmail.com

Casa Monsanto

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

Casa dos Sequeiras

Quartos: 2; camas: 6
Rooms: 2; beds: 6.
Monsanto
911 022 403
familia.sequeira@sapo.pt

Casas da Villa

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

Casas da Villa

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

Lena's House-Relva

Quartos: 3; camas: 6
6060 Monsanto
961 129 726
sergiom2lopes76@gmail.com

Nave de Pedra

Quartos: 2; camas: 5
Rooms: 2; beds: 5.
Rua Fernando Namora, 5
Monsanto
919 819 854
jpuelez@netcabo.pt

On The Rocks

Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
6060 Monsanto
913 388 853
statusversao@gmail.com

Quinta de São Pedro de Vir-a-Corça

Quartos: 1; Camas: 4
Carroqueiro - Monsanto
918 825 579
saopedro.monsanto@gmail.com

Stairway to Castle

Quartos: 1; Camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.
Monsanto
965 740 024
erasmusimone@gmail.com

Castelo Cottages II

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

Taverna Lusitana

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

Um Jardim em Monsanto

Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
Monsanto
Asantos@masadvogados.pt/
gpl3260@gmail.com
213 303 636

Zion Jardim

Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Lugar do Jardim
CX 5661
6060 Monsanto
927 453 480
natika.zbs@gmail.com

OLEDO

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

Quinta da Alvarinheira

Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
Casa de Santo António da Alvarinheira
Estrada Nacional 353, Km3.4, 6060-621 Oledo 925 073 616

PENHA GARCIA

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

Casa da Raia

Quartos: 1; camas: 4
Rooms: 1; beds: 4.
Rua do Canto, 1 Penha Garcia 965 020 757 / 964 611 573 casadaraia@sapo.pt www.casadaraia.blogspot.pt

Casa Vinte & Cinco

Quartos: 3; camas: 5
Rooms: 2; beds: 5.
6060 Penha Garcia
965 565 825
sandraclemente77@gmail.com

PROENÇA-A-VELHA

Casa da Trebaruna,
Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
Proença-a-Velha 964 110 830 Casa.trebaruna@gmail.com

ROSMANINHAL

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

Pôr do Sol

Quartos: 6; camas: 10
Rooms: 6; beds: 10.
6060 Rosmanihal
967 639 931 / 277 477 025
crgalante@live.com.pt
152 Adufe 2024

SALVATERRA DO EXTREMO

Casa Vinte
Quartos: 3; Camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Salvaterra do Extremo 963 164 178 banqueira@hotmail.com

Quinta do Vale Coelho

Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
Quinta do Vale Coelho S/N 6060-501 Salvaterra do Extremo 963 131 750 charmecolossal@gmail.com

SÃO MIGUEL D'ACHA

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

Casa Bem Haja

Casa da Mexemexe
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Casa Mexemexe São Miguel d'Acha 964 086 730 casabemhaja@gmail.com

Casa da Capela,

Casas Bem Hája
Quartos: 2; camas: 6
Rooms: 2; beds: 6.
Rua de São Sebastião, 54 S. Miguel D'Acha selectdecision.lida@gmail.com 920 475 380

TERMAS DE MONFORTINHO

Alojamento Familiar
Quartos: 8; camas: 16
Rooms: 8; beds: 16
Rua das Fragueiras, 2 Termas de Monfortinho 6060-072 Termas de Monfortinho 277 434 279 / 965 038 224 cmrpreis@live.co.pt

Alojamento Familiar II

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

Beira Baixa

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

Casa Maria Celeste

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

ZEBREIRA

Herdade de Santa Marta
Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
Zebreira 965 078 761 herdade.s.marta@gmail.com

Cantinho D'Avó Maria

Quartos: 1; camas: 3
Rooms: 1; beds: 3.
Zebreira Asframalhte@gmail.com 915 739 552 / 969 246 508

Outros alojamentos / Other accommodations**Parque de Campismo**

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

Zonas de Caça Municipal / Municipal Hunting Zones**LADOEIRO**

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

MEDELIM

Associação de Caçadores de Medelim
Tordo, pombo, javali, coelho, lebre e perdiz
Thrush, pigeon, wild boar, rabbit, hare and partridge.
Rui Santos Estrada da Lameira s/nº 6060-051 Medelim

MONFORTINHO

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

OLEDO

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

ROSMANINHAL / RIO ERGES

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

SEGURA

Clube de Pesca e Caça Flôr do Erges
José Manuel Andrade Gomes União de Freguesias Zebreira, Segura 6060-521 Segura 966 016 227 / 966 395 954

TOULÔES

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

ZEBREIRA

ZEBRAS – Clube Recreativo Caça e Pesca
Javali, pombo, raposa, rola, saca-rabo, tordo e veado
Wild boar, pigeon, fox, turtledove, egyptian mongoose, thrush and deer
Herdade do Soudo / Junto à GNR 6060-557 Zebreira 964 096 932 / 961 677 172

Zonas de Caça Turística / Tourism Hunting Zones**ALCAFOZES**

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

Nave de Santo António

Renato de Almeida Frazão Rua de Joao Evangelista, 41 6000-240 Castelo Branco 277 914 124

IDANHA-A-NOVA

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

LADOEIRO

Herdade do Pescaz Sérgio Fernandes Torrão
Estrada Nacional 240 6060-261 Ladoeiro

MONFORTINHO

Herdade da Taipá
Sociedade Cinegética São Sebastião Quinta de São Sebastião 6005-232 Lousa

MONSANTO

Poço Salvado – Sociedade e Turística de Caça e Pesca, Lda
Rua da Senhora da Piedade Lote 3.5.Dto 6000-279 Castelo Branco

PENHA GARCIA

Couto de Baixo
Sociedade Agrícola do Couto de Penha Garcia Jorge Brígida 963 220 499 Francisco Frazão 962 914 493 Herdade do Couto de Baixo 6060-302 Penha Garcia

Herdade da Sra. da Azenha

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

PROENÇA-A-VELHA

Quinta da Granja/ Urgeira Granja Turismo, Caça e Pesca Lda.
Coelho, lebre, rola, perdiz, pombo, tordo e javali
Rabbit, hare, turtledove, partridge, pigeon, thrush and wild boar
Quinta da Granja Proença-a-Velha 6060-069 Proença-a-Velha 277 312 672

ROSMANINHAL

Zona de Caça Turística Morena-Erges
Returcaça – Sociedade de Reservas de Caça Turística, Lda. Apartado 26 Carregosa 3730 Vale de Cambra

Cabeço Alto

Returcaça-Sociedade de Reservas de Caça Turísticas, Lda. Rua do Dr. Jaime Lopes Dias Lote 4, 1º frente 6000-214 Castelo Branco

Herdade da Poupa

Empresa Controlled Sport Portugal SA
Caça maior: veado e javali.
Caça menor: pombo, perdiz e rola
Big game hunting: deer and wild boar. Small game hunting: pigeon, partridge, and turtledove
Herdade da Poupa 6060-443 Rosmanihal

SALVATERRA DO EXTREMO

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

ZEBREIRA

Herdade de Santa Marta HSM – Sociedade Agrícola da Herdade de Santa Marta Lda.

Estrada Nacional 240, Km42 6060-557 Zebreira

Zonas de Caça Associativa / Association Hunting Zone**ALCAFOZES**

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

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA

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

IDANHA-A-NOVA

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

Associação de Caçadores da Cachouça

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

Jardas – Associação de Caça e Pesca da Senhora da Graça

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

Clube de Caçadores do Valongo

Luis Graciosa
Quinta do Valongo
6060-145 Idanha-a-Nova
277 202 139 / 917 264 203
Fax: 277 202 139

Clube de Caça e Pesca da Vigia Limite Picoto e Anexas ZCA das Barrocas

Manuel Monteiro
Largo 25 de Abril, 15
6060 Idanha-a-Nova
968 064 945

Associação de Caçadores da Sra. do Almortão

Rua Dr. José Morão, 41-A
6000-237 Castelo Branco

Associação de Caça e Pesca de Alpreade

Associação de Caça e Pesca de Alpreade

LADOEIRO

Associação de Caça e Pesca O Triângulo

José Rossa Moreira
EN 240
6060-261 Ladoeiro
962 878 402

MOLENEIRA

Associação da Moleneira – Associação de Caça e Pesca

Rua Dr. Hermano, 13-1ª B
6000-213 Castelo Branco

MONSANTO

Associação de Caça e Pesca do Ponsul

José Domingos Ramos Martins
Estrada Municipal, 5
6060-091 Monsanto
277 314 174 / 966 040 956

Associação de Caça e Pesca de Monsanto

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

PENHA GARCIA

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

PROENÇA-A-VELHA

Associação de Caçadores de Proença-a-Velha
Fernando Geraledes
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 (gere a Zona de Caça Associativa)
(manages the Association Hunting Zone)
Rua António Piedade Gardete, s/n Cegonhas
6060-402 Rosmaninhal
963 590 573

SOALHEIRAS

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

SALVATERRA

DO EXTREMO

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

SÃO MIGUEL D’ACHA

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

SEGURA

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

Associações culturais e recreativas / Cultural and recreational associations

ALCAFOZES

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

LAMFA – Liga de Amigos e Melhoramentos da Freguesia de Alcafozes

(Cultural, Social)
Manuel Joaquim Gomes
917 640 125
Casa das Beiras, Av. Almirante Reis, 256, 1ª Esq.
1000-058 Lisboa

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA

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

IDANHA-A-NOVA

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

ARAA – Associação de Recursos Ambientais Alternativos

(Cultural)
Centro Documental Raiano (+351) 277 201 132
info@araa.pt
www.araa.pt
Centro Empresarial, Zona Industrial
6060-182 Idanha-a-Nova

Ter. a Sex.: 9h–13h / 15h–19h
Tuesday to Friday: 9am–1pm / 3–7pm

Adraces – Pólo Campina

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

AJIDANHA/ Teatro de Idanha-a-Nova / Teatro Estúdio São Veiga

(Cultural)
Rui Pinheiro
Associação: 938 983 960
ajidanha@gmail.com
www.ajidanha.com
www.ajidanha.blogspot.com
Av. Mouzinho de Albuquerque 61 A, 6060-178 Idanha a Nova

Associação de Estudantes da ESGIN

(Social)
277 202 030
aeesgin@gmail.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Masculina, Carpetuna

(Musical)
277 200 220
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Feminina, Adufotuna

277 200 220
adufotuna@ipcb.pt
adufotuna.blogspot.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Agrupamento Nº 326 do C.N.E.

(Social)
António Lisboa
967 288 672
Largo do Adro
6060 Idanha-a-Nova

Adufeiras de Idanha-a-Nova Rancho Folclórico de Idanha-a-Nova

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

ACIN – Associação de Cicloturismo de Idanha-a-Nova

(Sports)
João Afonso
969 217 195
Antigo Lavadouro,
Rua da Sra. do Almortão
6060 Idanha-a-Nova

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

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

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

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

Casa do Concelho de Idanha-a-Nova

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

Casa do Benfica de Idanha-a-Nova

(Cultural, Social)
Max Ruiivo
967 277 901
casabenficaidanha_I@sapo.pt
Rua do Pombal, 13
6060 Idanha-a-Nova

Clube União Idanhense

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

Clube de Tênis de Idanha-a-Nova

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

Filarmonia Idanhense

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

Associação da Viola Beiroa de Idanha-a-Nova

(Musical)
João Abrantes
963 636 977
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Grupo Aeróbica

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

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

(Agricultural)
277 200 012
Fax: 277 200 019
Incubadora de Empresas
Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

Moços do Adro

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

União Portuguesa

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

Motoclube Slow Riders

(Social)
Nelson Narigueto
926 282 576
slowriders.idanha.a.nova@gmail.com

Os Cangalhos d’Idanha

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

MUDA – Movimento de União e Defesa Animal

(Social)
mudaidanha@gmail.com

IDANHA-A-VELHA

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

LADOEIRO

ACDL – Associação Cultural e Desportiva do Ladoeiro

(Cultural, Sports)
(Musical)
José Manuel Martins
Salvado
969 361 802
Gimnodesportivo do Ladoeiro
6060 Ladoeiro

ARBI – Associação de Regantes e Beneficiários de Idanha

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

Clube de Praticantes de Outdoor Ar Livre

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

MASCAL – Movimento de Apoio e Solidariedade Colectiva ao Ladoeiro

(Social)
João Geraledes
Ass.: 277 927 439 / 927 106 838
Rua Joaquim Morão
Lopes Dias
6060 Ladoeiro

Raia dos Sonhos – Associação Cultural e Recreativa do Ladoeiro (Cultural)

Nuno Correia
963 826 558
raidossoshos2010@hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

MEDELIM

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

Grupo de Coesão e Cultura de Medelim

(Cultural, Social)
Carla Robalo
962 874 093
Rua Paulo Reis Gil, 29 – 2ª Esq.
2745-195 Queluz

Grupo de Cantares Tradicionais da A.C.R.D. de Medelim

(Social)
Maria Robalo de Almeida
965 541 339
Apartado 2
6060-051 Medelim

MONFORTINHO

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

Cantigas D'Aldeia

(Musical)
Rua da Cruz, 34
6060-071 Monfortinho

MONSANTO

Adufeiras de Monsanto (Musical)
Joaquim Manuel da Fonseca
277 314 415 / 969 216 305

Bairro dos Cebolinhos,
Apartado 1
6060-091 Monsanto

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

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

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

Rádio Clube de Monsanto (Social)
Joaquim Manuel da Fonseca
277 314 415 / 969 216 305

Apartado 1
6060-091 Monsanto

Rancho Folclórico de Monsanto

(Musical)
Jorge Costa
965 461 858
Rua dos Mouchos, 27B
Adiñeiro
6060-081 Monsanto

OLEDO

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

PENHA GARCIA

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

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

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

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

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

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

PROENÇA-A-VELHA

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

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

Modas e Adufes de Proença-a-Velha (Musical)

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

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

ROSMANINHAL

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

Associação de Melhoramentos das Soalheiras (Social)

Domingos Branco
964 874 676
Largo da Escola
6060-461 Soalheiras,
Rosmaninhal

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

Quercus – Tejo Internacional (Environmental)

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

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

SALVATERRA DO EXTREMO CBNSC – Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo (Social)

Juiz da Confraria:
Paulo Lopes
925 294 766
Presidente:
Felizarda Lourenço
969 496 562

SÃO MIGUEL D'ACHA

Confraria do Sovente de São Miguel d'Acha (Social, Cultural)
Presidente
Joaquim Carlos Chaves
S. Esteves
919 111 481
Trago Fogo – Associação Cultural e Artística (Cultural)
Carina Anselmo
964 408 418
Bairro do Castanheiro, 26
6060-511 São Miguel d'Acha

ADEPAC – Associação Defesa do Património Cultural de São Miguel d'Acha (Cultural)
Sofia Gonçalves
924 045 130
277 937 152
adepac@sapo.pt
www.adepac.pt
Largo de Stº António s/n
6060-511 São Miguel D'Acha

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

Grupo de Cantares Tradicionais de São Miguel d'Acha (Musical)

Sofia Gonçalves
924 045 130
277 937 152
adepac@sapo.pt
www.adepac.pt
Largo de Stº António s/n
6060-511 São Miguel D'Acha

SEGURA

Associação Desportiva Recreativa e Cultural Segurense (Sports, Recreational, Cultural)
José Manuel Galvão
Lopes
Maria Leonor Monteiro
Lopes
917 837 886
Aders1938@gmail.com
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura
Secção Cultural: Grupo de Cantares de Segura (Musical)
João Maria Caldeira
967 269 199
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

TLOULÕES

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

Grupo de Cantares de Toulões “Modas de Dantes” (Musical)

Maria Hermínia Morgado
Jacinto
961 418 985
Rua da Igreja, 9
6060-531 Toulões

ZEBREIRA

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

Grupo Desportivo e Cultural Zebreirense (Sports, Cultural)
Augusto Ruivo

965 047 367
Rua da Caneca
6060 Zebreira

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

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

informações úteis / useful information

Informações úteis / Useful information

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova Town Hall of Idanha-a-Nova

Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570

Fax 277 200 580
www.cm-idanhanova.pt
geral@cm-idanhanova.pt
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday:
9am-1pm / 2-5pm

Acolhimento da Estratégia Recomeçar Recomeçar (Restart) Strategy Welcome

Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570 / 926 357 592 /
962 357 492

recomeçar@cmidanhanova.pt
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday:
9am-1pm / 2-5pm

Serviços Municipais / Municipal services

Arquivo Municipal

Municipal Archives
Largo Sra. do Rosário
Idanha-a-Nova
277 202 242

Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Biblioteca Municipal

Municipal Library
Av. Joaquim Morão
Idanha-a-Nova
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570

Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-17h
Monday to Friday:
9.30am-1pm / 2-5pm

Centro Cultural Raiano

Raiano Cultural Center
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 202 900

158 Adufe 2024

Galerias de exposição

Ter. a Dom.: 9h-13h / 14h-17h
Exposições encerradas à Seg.

Bilhetes

1h antes do início do espectáculo

Serviços Administrativos

Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento, Antropologia, Arqueologia, Geologia, Turismo, Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h

Exhibition spaces
Tuesday to Sunday: 9am-1pm / 2-5pm
Closed on Mondays

Ticket office

One hour prior to the show
Administrative Services
Support for Development, Anthropology, Archaeology, Geology, Tourism, Conservation and Restoration
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Gabinete de Turismo

da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Town Hall
Tourism Department
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-16h.30

turismo@idanha.pt
Opening hours

Monday to Friday: 9.30am-1pm / 2-4.30pm

CAT – Centro de Artes

Tradicionais

CAT – Centre for Traditional Arts
Rua de São Pedro
277 201 023

Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Rede Museológica

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

Atendimento ao público
Ter. a Dom : 9h30-13h / 14h-17h30

Todos os Postos de Turismo encerram à segunda
9.30am-1pm / 2-5.30pm
All Tourism Offices closed on Mondays

Idanha-a-Velha

Posto de Turismo / Lagar de Varas, Rua do Lagar
277 914 280

Monsanto

Rua Marquês da Graciosa
277 314 642

Penha Garcia

Rua do Espírito Santo
277 366 011

Proença-a-Velha

Núcleo de Azeite –

Complexo de Lagares de Proença-a-Velha

de Proença-a-Velha

Oil Press Complex of Proença-a-Velha

Rua do Poço Novo

277 312 012

Encerrado temporariamente

Temporarily closed

Segura

CIB – Centro de Interpretação da Biodiversidade

CIB – Biodiversity Interpretation Centre

Estrada Nacional 355

Para informações contactar

o Gabinete de Turismo:

277 202 900

Monfortinho

Turismo de Monfortinho/

Turismo do Centro

Monfortinho Tourism

Av. Conde da Covilhã

Termas de Monfortinho

277 434 190

Espaço Sénior e

Conservatório

Senior Citizens Space

and Conservatory

Largo 25 de Abril

6060-127 Idanha-a-Nova
277 208 081

cyber@cm-idanhanova.pt
Espaço Sénior: Seg. a Sex.:

9h-13h / 14h-17h

Senior Citizens Space:

Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

Conservatório: Seg. a Sáb.:
14h-22h (encerra domingos e feriados)

Conservatory: Monday to Saturday: 2-10pm (closed on Sundays and holidays)

Casa de Saúde de

Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova Health Centre

Av. Mouzinho de Albuquerque
6060 Idanha-a-Nova

277 200 570 / 210 443 709

saude@idanha.pt

Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h

Monday to Friday: 9am-1pm

/ 2-6pm

Estaleiro Municipal

Municipal Facilities

Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570

Seg. a Sex.: 8h-12h30 / 13h30-16h30

Monday to Friday:

8-12.30pm / 1.30-4.30pm

Fórum Cultural

Cultural Forum

Rua de São Pedro, 31

6060-111 Idanha-a-Nova

277 208 029

Seg. a sex.: 9h-13h / 14h-17h

Sáb. dom e fer. 14h-18h30

Monday to Friday: 9am-1pm

/ 2-5pm

Saturday, Sunday and

holidays: 2-6.30pm

Gabinete de Acção Social e Saúde

Social Services and Health Department

Largo do Município

6060-163 Idanha-a-Nova

277 200 570 / Fax 277 200 580

Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
gass@cm-idanhanova.pt
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

GIP – Gabinete de Inserção Profissional e CPCJ –

Comissão de Protecção a Crianças e Jovens

GIP – Office for

Professional Insertion and

CPCJ – Committee for Child and Youth Protection

R. Vaz Preto, 116 – 1º

6060-126 Idanha-a-Nova

277 202 497

Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h

Monday to Friday: 9am-1pm

/ 2-5pm

Pavilhão Gimnodesportivo / Sports Pavilion

Idanha-a-Nova

277 202 895

Piscinas Municipais /

Public Swimming Pools

Idanha-a-Nova

277 202 687

Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h;

Sex.: 8h-19h

Verão: 10h-20h

(encerra à segunda de manhã para manutenção)

Winter: Monday to

Thursday: 8am-8pm;

Friday: 8am-7pm

Summer: 10am-8pm

(closed on Monday morning for maintenance)

Zebreira

277 427 297

(aberta durante os meses de Verão)

(open in the Summer)

Ladoeiro

277 927 332

(Junta de Freguesia)

(aberta durante os meses de Verão)

(Parish)

(open in the Summer)

Outros Serviços / Other services

Incubadora de Empresas

Business Incubator

Zona Industrial 6060-182

Idanha-a-Nova

277 200 010 Fax 277 200 019

9h-13h / 14h-17h30

9-1pm / 2-5.30pm

Centro Documental Raiano

Incubadora de Empresas

277 201 132

8h-19h

8am-7pm

C.M.C.D. – Centro Municipal Cultura e Desenvolvimento

C.M.C.D. – Municipal

Centre for Culture

and Development

Av. Mouzinho de

Albuquerque, 67

6060-178 Idanha-a-Nova

277 208 027

Fax: 277 208 054

9h-13h / 14h-17h

9am-1pm / 2-5pm

Tribunal da Comarca

de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova

District Court

Câmara Municipal, 1º andar

277 200 530

Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 13h30-16h

Town Hall, 1st floor

Monday to Friday:

9-12.30pm / 1.30-4pm

Repartição de Finanças

de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova Tax Office

Câmara Municipal, r/c

277 200 510

Seg. a sex.: 9h-12h30 / 14h-16h

Town Hall, ground floor

Monday to Friday:

9-12.30pm / 2-4pm

Registo Civil e Predial/

Cartório de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova Registry Office

Câmara Municipal, r/c

277 200 280

informações úteis / useful information

Fax: 277 202 935

Seg. a Sex.: 9h-16h

(não encerra para almoço)

Town Hall, ground floor

Monday to Friday: 9am-4pm

(open during lunch hours)

Espaço Cidadão /

Citizen Space

Idanha-a-Nova

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

Monday to Friday:

9am-12.30pm / 2-5pm

277 202 988

jjfidanha@gmail.com

Junta de Freguesia de

Idanha-a-Nova,

Rua 1º de Dezembro

Monsanto

Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h

Monday to Friday: 9am-1pm

/ 2-6pm

Av. Fernando Ramos Rocha,

Edf. Multiusos 1º piso

277 314 633

ec.idanha-a-velha@ama.pt

Termas de Monfortinho

277 434 190

Seg. a Sex. 9h-12h/12h-17h

Monday to Friday:

9am-12pm / 2-5pm

Av. Conde da Covilhã,

Ed. CTT

6060-072 Termas de

Monfortinho

Zebreira

277 427 401

Seg. a Sex.: 9h-12h30 /

14h-16h

Monday to Friday:

9am-12.30pm / 2-4pm

Junta de Freguesia da Zebreira

Juntas de Freguesia /

Parishes

União de Freguesias

Idanha-a-Nova / Alcafozes

Idanha-a-Nova

277 202 988

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

Monday to Friday:

9am-12.30pm / 2-5pm

Alcafozes

Qui.: 18h-19h

Thursdays: 6pm-7pm

Aldeia de Santa

Margarida

277 313 545

Seg. a Sex.: 18h-19h

Montday to Friday:

6pm-7pm

União de Freguesias

Monsanto/ Idanha-a-Velha

Monsanto

277 314 633 /

Fax: 277 314 639

Seg. a Sex.: 9h-12h no Espaço

informações úteis / useful information

Tuesday and Friday: 7–8pm (summer); 6–7pm (winter)

Penha Garcia

277 366 102

Fax: 277 366 172

Seg. a Sex.: 14h–17h

Monday to Friday: 2–5pm

Proença-a-Velha

277 312 385

Seg. a Sex.: 18h–19h

Monday to Friday: 6–7pm

Rosmaninhal

277 477 366

Ter. e Sex.: 10h–12h, Edifício dos CTT

Tuesday and Friday: 10am–12pm, CTT building

São Miguel d’Acha

277 937 034

Seg. e Qui.: 18h–19h15

Monday and Thursday:

6–7.15pm

Toulões

277 910 195

Ter. e Sex.: 18h–19h

Tuesday and Friday: 6–7pm

União de Freguesias

Zebreira/Segura

Zebreira

277 427 401

Fax: 277 427 434

Seg. a Sex.: 9h–12h30; 14h–16h

Monday to Friday: 9am–12.30pm; 2–4pm

Segura

277 466 111

Fax: 277 466 000

Seg. a Sex.: 8h–12h30

Monday to Friday: 8am–12.30pm

Hospital / Hospital

Hospital Dr. Aprígio Meireles

Unidade de Cuidados

Continuados da Santa Casa

da Misericórdia de

Idanha-a-Nova

6060–101 Idanha-a-Nova

277 200 020

Fax: 277 202 635

Long-term care

Centros de Saúde / Health Centres

Idanha-a-Nova

277 200 210

Fax: 277 202 903

Extensões:

Units:

Alcafozes

277 914 157

Aldeia de Santa

Margarida

277 313 593

Idanha-a-Velha

277 914 263

(Junta de Freguesia)

(Parish)

Ladoeiro

277 927 170

Medelim

277 312 163

Monfortinho

277 434 112

Monsanto

277 314 283

Oledo

277 937 623

Penha Garcia

277 366 113

Proença-a-Velha

277 312 211

Rosmaninhal

277 477 119

Salvaterra do Extremo

277 455 131

São Miguel d’Acha

277 937 564

Segura

277 466 203

Termas de Monfortinho

277 434 543

Torre

277 434 318

Toulões

277 910 217

Zebreira

277 427 153

Farmácias / Chemists

Idanha-a-Nova

Andrade

277 202 134

Fax 277 202 164

Seg. a Sex.: 9h–19h10

(não encerra para almoço)

Sáb.: 9h–13h10

Monday to Friday: 9am–7.10pm

(open during lunch hours)

Saturday: 9am–1.10pm

Ladoeiro

Serrasqueiro Cabral

277 927 133

Fax 277 927 132

Seg. a Sex.: 9h–13h / 15h–19h

Sáb.: 9h–13h

Monday to Friday: 9am–1pm

/ 3–7pm

Saturday: 9am–1pm

Medelim

Melo – Posto de

medicamentos

277 312 391 (Tel. / Fax)

Seg. a Sex.: 15h–16h55

Monday to Friday: 3–4.55pm

Monsanto

Monsantina

277 314 040

Seg. a Sex.: 9h–13h / 15h–19h

Sáb.: 9h–13h

Monday to Friday: 9am–1pm

/ 3–7pm

Saturday: 9am–1pm

Rosmaninhal

Serrasqueiro Cabral

– Posto de medicamentos

277 477 481

Ter. Qua. e Sex. 10h–12h30

Tuesday, Wednesday and

Friday: 10–12.30pm

São Miguel d’Acha

Andrade – Posto

de medicamentos

277 937 640

Seg. Qua. e Sex.: 10h–13h /

15h–18h

Monday, Wednesday and

Friday: 10am–1pm / 3–6pm

Termas de Monfortinho

Andrade – Posto

de medicamentos

277 434 418

Ter. Qui. e Sex.: 10h–13h /

15h–18h

Tuesday, Thursday and Friday: 10am–1pm / 3–6pm

Zebreira

Freitas

277 427 264

Fax 277 427 010

Seg. a Sáb.: 9h–13h30 /

15h–19h

Monday to Saturday: 9am–

1.30pm / 3–7pm

Bombeiros / Fire Department

Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

277 202 456

277 202 249 (Tel. / Fax)

Secções:

Fire brigades:

Penha Garcia

Tapada Nova

Zebreira

Rua Dr. António

M. Boavida

GNR / (National Republican Guard)

Idanha-a-Nova

277 200 050

Fax 277 202 058

Ladoeiro

277 927 175

Fax 277 927 627

Monsanto

277 314 347

Fax 277 314 641

Rosmaninhal

277 477 140 (Tel. / Fax)

Termas de Monfortinho

277 434 225 (Tel. / Fax)

Zebreira

277 427 123 (Tel. / Fax)

Transportes / Transport

Idanha-a-Nova

Terminal Rodoviário

Bus Terminal

Av. Joaquim Morão

Postos de combustível / Gas stations

Idanha-a-Nova

Bomba Gasolina REnergia

REnergia Gas Station

277 201 032

Seg. a Sáb.: 7h–21h; Dom.

e Feriados: 8h–20h

Monday to Saturday: 7am–

9pm; Sunday and holidays:

8am–8pm

Bomba Gasolina

Intermarché

Intermarché Gas Station

277 202 590

Seg. a Sáb.: 8h–20h

Dom.: 8h–19h

Monday to Saturday: 8am–

8pm; Sunday: 8am–7pm

Ladoeiro

277 927 237

Seg. a Sáb.: 6h–21h

Monday to Saturday:

6am–9pm

Penha Garcia

277 366 359

Todos os dias: 8h–20h

Open every day: 8am–8pm

Zebreira

277 427 233

Ter. a Dom.: 6h–21h

Tuesday to Sunday:

6am–9pm

Correios / Post Office

Idanha-a-Nova

Av. Mouzinho de

Albuquerque

277 200 200

Seg. a Sex.: 9h–12h30 /

14h–18h

Monday to Friday:

9am–12.30pm / 2–6pm

Bancos / Banks

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

Idanha-a-Nova

Largo do Município

277 200 240

Fax 277 200 249

Ladoeiro

Estrada Nacional 240

277 927 142

Fax 277 927 555

Monsanto

Estrada Nacional – Eugénia

277 314 620

Fax 277 314 621

Balcão de Caixa Crédito

Agrícola Mútuo

Idanha-a-Nova

Largo do Município, 8

277 200 000

Fax 277 200 007

Multibanco / ATM

Idanha-a-Nova

(4 caixas, uma das quais

no Intermarché)

(4 units, one at Intermarché)

Ladoeiro

1 caixa / 1 unit

Monsanto

2 caixas:

1 caixa – EN 239 – Eugénia

Balcão de Caixa Crédito

Agrícola Mútuo

1 caixa – Ed. Junta de Freg.

2 units:

1 unit – EN 239 – Eugénia

and Balcão de Caixa Crédito

Agrícola Mútuo

1 unit – Ed. Junta de Freg.

Penha Garcia

1 caixa – edifício dos

Bombeiros

1 unit – fire station

São Miguel d’Acha

1 caixa / 1 unit

Termas de Monfortinho

1 caixa / 1 unit

Zebreira

1 caixa / 1 unit

Táxis

Ladoeiro

Táxis filipe, Lda

934356823

Representante: Manuel

Fernandes

informações úteis / useful information

Idanha-a-Nova/ Idanha-a-Velha/ Alcafozes

Transportes C.A.C. Tavares,

Lda

967 070 405

Representante: António Sousa

Ladoeiro

Táxi Central do Ladoeiro,

Lda

968 040 406

Representante: Alcides

Salvaterra do Extremo/ Segura



[ENGLISH VERSION](#)

TO LIVE IN THE BEST ORGANIC BIO-DISTRICT IN EUROPE page 3

Food and its impact on our health (and that of the planet) is a topic that grows more important every year. For this reason, the Municipality of Idanha-a-Nova has endeavoured to implement good practices as part of the transition to healthier and more sustainable food systems. At the same time, we have advocated due appreciation for the farmers, producers and communities who, by adopting good practices, promote geodiversity, biodiversity, decarbonisation, soil regeneration, and the conservation and efficient use of water and energy.

In 2023, the work done proved instrumental in the European Union recognising Idanha-a-Nova as the Best Organic Bio-District in Europe. An unprecedented honour for Portugal, the award was presented in person in Brussels, where we used the platform to stress that Europe should lead by example, ensuring that the services provided by rural areas in terms of ecosystem balance and climate change targets are duly remunerated.

This strategy is one that we believe can only be effective as part of a network. That is why we are preparing to host the 2nd World Congress of Organic Districts (2CMB) in Idanha, set to take place from 29 July to 1 August 2024 as part of the Feira Raiana programme, which will run from 26 July to 4 August. Under the title ‘Territories, Sustainability and Local Development,’ the debate will focus on themes such as organic production, agroecology, regenerative agriculture and sustainable tourism, as economic models with the potential to create territorial food systems, with positive externalities from an environmental, social and local governance point of view.

One of the great flagships of our ecological positioning is the Boom Festival, an event that has received the most prestigious international awards in the area of sustainability as a result of its good environmental practices.

At the beginning of 2024, the Boom Festival lost one of the great driving forces behind its staging in Idanha-a-Nova, a municipality in the interior of Portugal where few would presume to hold an event of this size. Involved in organising the festival in Idanha-a-Nova since 2004, Alfredo Vasconcelos was one of the main figures behind the creation of the most international festival in the world in Idanha (we must similarly remember Jorge Fialho, who has also passed).

In this edition of Adufe magazine, we look back at the 2023 edition of the Boom Festival, the last to feature Alfredo Vasconcelos as executive producer. The theme chosen was ‘Radical Love,’ an expression that so aptly represents the vision of the festival and its founders, namely to embrace diversity, art and multiculturalism for a better and more sustainable world. This is the spirit we want to further cultivate in Idanha so that we can continue to live in the Best Organic Bio-District in Europe.

OUR VERY OWN PRIEST page 4

Once upon a time there was a boy, born in the village of Escalos de Baixo, in the municipality of Castelo Branco. So close to here, in so many ways the same, in so many ways different, it was as if he had lived in a far-off world. With this same concept of distance, more absolute than relative, he remembers sitting by the fire on winter evenings and listening to the train pass between Alcains and Castelo Branco, whistling as it went and traversing the territory of his imagination like a cloud-making machine, slowly absorbed into the silence of unknown horizons. Life was simple, a life of little, lulled by the cycles of nature, in a sweet rurality that the more romantic, or the more foolhardy, might describe as melancholy. It was life exactly as it was, crude and beautiful, sowing, reaping, and allowing time to pass, as God intended, between weddings, baptisms and funerals. In this respect, Escalos de Baixo was no different from any other village, in any other obscure corner of an immense Portugal, so poor and

yet so rich. The Metropolis, capital of the overseas empire, was in many ways a remote place where power and the illusion of plenipotence resided. The villages, sometimes almost isolated from each other, were like forgotten archipelagos, as if each of them were the capital of its own reality.

On 21 January 1940, when Adelino Américo Lourenço was born, the dictatorship was in place, in its most faithful stratifications, in its lordly extensions, in a kind of hereditary timelessness of privilege. In the distance, beyond the dense cloak of Portuguese neutrality, a diplomatic euphemism if ever there was one, one of humanity’s darkest periods was unfolding. News of the Second World War trickled down to Portugal’s confines, as if it were something totally alien. In the village of Escalos de Baixo, where electricity only arrived in 1955, things were slow in coming. Left to their own devices, the locals worked from sun up to sun down. Given the combination of all these other factors, they were perhaps not even aware of any delay. It was like that in so many villages, in so many places like this one. Dictatorships like to exult their pride in poverty, but they are loath to disseminate education or hope, lest they disseminate thought, in the great totalitarian design that is the indefinite postponement of revolution. And the plain and simple truth, there as in any other place like it, was just this: nobody could do anything for them that they didn’t already do themselves. Their village was their world. It was there that they learnt how to be happy in their own little corner of the world, with what little they had, fearing God and the regime, as fate would have it, abiding by their centuries-old traditions, as well as their circumstances. It was one such circumstance that brought Américo Lourenço and Maria da Piedade together one day. He was from Escalos de Cima, a bicycle racer, and bricklayer by trade. She was still a young girl, the daughter of a miller, with the skills of a housewife and the handiwork of a seamstress. On the Monday of the big festival in honour of Saint Sebastian in August, there were horse riding competitions and bicycle races in the village. The racers were the boys from the surrounding villages

who had entered. The race itself was a high point of the festival. Américo Lourenço won that race, earning himself a watch and the courage to look upon his sweetheart, who shyly returned his gaze. They got engaged and were married in late 1938, in Escalos de Baixo, amidst the turmoil of troubled times. The Second World War may have been far away, but scarcity, the most abundant thing for most, was rife. That was why Américo Lourenço, together with others, left one day for Cascais, home of exiled kings, to work as a bricklayer on a building site. He travelled the country by bicycle. When he returned to the village, his son had already been born.

The Lourenço family's modest house was next to the church, where Adelino, a boy careful with his words and an honorary member of the village's band of mischief-makers, was forever lost in thought, running almost on instinct. He still can't explain it. 'My people, where I grew up, were working people. They weren't the pious family type.' And yet it was to the church that he went whenever he could. Perhaps even then he was guided by a simplicity that still drives him today. Perhaps it was because his village's parish priest, Father Ernesto Salgueiro, who was also new to Escalos de Baixo, was an extremely personable sort, 'a poor, down-to-earth man, who lived in a modest house and would pass along the street greeting everyone he came across,' proving himself extremely popular on account of his humility. Father Ernesto observed the Tridentine liturgical rite – pre-Vatican Council II (1960s) – adhering to the sixteenth-century Roman Missal. Which, in the eyes of a young boy, held a certain mystique, a kind of reverential fascination. Father Ernesto used Latin in his Masses, standing with his back to the congregation. He didn't give Communion in the hand. His traditionalism only came away in his dealings, in the daily life of the village, in the myriad individual aspects of community life. He was a person who knew how to learn, observe and listen. The people adopted him as one of their own. And so did Adelino, who was one of those people. 'This parish priest has always been my

role model.' At the age of five, Adelino was already helping out at Mass. At Escalos de Baixo Primary School, he completed 4th grade, finding himself at the first crossroads in his life. Mrs Aninhas, his primary school teacher, went to talk to his parents, telling them what a shame it would be if their son decided not to continue his studies. 'At that time, for the poor in the villages, the only possibility of studying was the seminaries.' Most of the young people, like him, stayed in their hometowns, working their way up through the trades. Father Ernesto also pleaded his case. But they left the final word to him. At the time, lending a hand with the work wasn't something you could just renounce without good reason. But he harboured something inside. 'I don't quite know how to explain it: I always wanted to be a priest. From the age of five or six that was my first thought, my goal in life.' He didn't quite know how to explain it, but that was what he wanted. Which, in itself, wasn't enough. 'At the time, a charitable couple sponsored my studies.' It was a kind of local scholarship. Only later did he find out who they were. Adelino only actually saw a train one October day in 1950, the most paradoxical day of his life, full of everything, devoid of anything, with a new suit made by a travelling tailor, and carrying only the essentials, yet laden with questions. He hadn't yet left for the seminary in Gavião, in the district of Portalegre, in the diocese of Portalegre and Castelo Branco, the destination of many childhoods in the Beiras, and yet he was already feeling the bittersweet pang of nostalgia, something he would learn to savour amid so much to learn. He headed off assuredly, insofar as possible for a 10-year-old boy letting go of his roots. Father Ernesto Salgueiro accompanied him to his destination. Two years later, he left the town of Gavião for a place close to home: the seminary of São José, in Alcains, where he would complete a new phase in his priestly education. He left a boy, he returned an adolescent. The seminary in Alcains was infinitely bigger. Once inside, however, it felt more homely. He felt close to his family, as if they were there with him on his priestly journey. In

1956, at the age of 16, he went to the Major Seminary in Portalegre to complete his theology degree. He was ordained to the priesthood in December 1962, at the age of 21, although he couldn't formally assume the role until he was 25. In the meantime, he served as secretary to the bishop of Portalegre and Castelo Branco, Agostinho Lopes Moura. At the age of 26, Father Adelino returned to the Portalegre seminary as a prefect. The student was now a teacher, although he was still a long way from fulfilling his deepest desire: to be a parish priest in the purest sense of the word. He had a brief stint in the parish of Abrantes, where he was also chaplain of the 2nd Infantry Regiment, a fact recorded by the regime's secret police, the PIDE, as if such practices were routine. Subsequently, Father Adelino Américo Lourenço arrived in the town of Idanha-a-Nova in October 1972, still under the Estado Novo, although Salazar was already dead and buried.

The new priest arrived discreetly in his iconic Fiat 850, which he had bought some months earlier. Although he had visited Idanha before, he was, to all intents and purposes, a stranger entering unfamiliar territory. He was 32 years old. A young man. Even accounting for the natural reverence afforded to a vicar, his youth was no great asset. It was instinct that taught him his first lesson, at his maiden Eucharist. He had to be himself rather than who he was expected to be. The flock is always naturally suspicious of a new shepherd, who is viewed as if on trial. Every gesture, every step, every word was a test of his mettle as a man more than as a priest. It was as if the new father had arrived in the middle of a procession lost in time. Few had much and many had nothing at all. There was no escaping one looming word: poverty. Idanha was governed by the law of the land, a land somewhat distorted by the demographic impact of a long colonial war and the migratory wave of the 1960s, which had certainly left its mark, although not as much as the old feudal landscape had done. 'I had no connection to Idanha.

I'd heard about the Senhora do Almortão pilgrimage but little else.' That

'little else' encompassed the borders of a world all its own, with its own identity, its own culture, full of complex simplicities and complexities that only appeared simple, which together dictated life as it had to be, a choreography of power and powerlessness, a ritual of supremacy between scarcity and abundance, creating parallel, inversely proportional worlds, and forging in successive generations a hidden nature, formed from this distance, shackled to time by the harshness of the days, with a charter for life, sealed by nostalgia for the inevitable, with the seal of what had to be. There, in the depths of their souls, in the silence of their faith, in every stone trodden, in every tear shed, in every drop of sweat, in every wound healed in their metaphysical traditions, in the timeless musicality of their expression, between the sacred, the profane and the vestiges of bygone civilisations, were the people of Idanha, intact. You can't get there by diocesan decree. You can only get there by showing that you are with them, until you are one of them. You can only get there via the road of humility, the way of the heart. Father Adelino realised that the path he needed was that of learning. His homeland wasn't that far away, but it was further than it seemed. Father Adelino Américo Lourenço is 84 years old. He has now spent more than 50 years serving Idanha, having long been in charge of five parishes: Idanha-a-Nova, Alcafozes, Idanha-a-Velha, Oledo and Monsanto. A territory where the eyes can easily get lost, infinitely larger than the number of kilometres might suggest. You have to do more than just dare to faithfully tread this path, which never ends. In his smile is something of the young man who arrived here one day, not knowing what he would find, unsure of his way but sure in his steps. He's a beacon in the vastness, as 'Idanhense' as they come, a guardian of time, with a keen memory and an eye on the future. Over all this time, Idanha has changed a lot, seeking sustainability as a way of life, seeking to reverse the scourge of depopulation. Its social fabric is a veritable melting pot, distance and the concept of it having changed, the technology of things having rendered

the remote closer and the closest more remote. Things that didn't even exist are now sacrosanct, the impossible has become accessible, life has changed, people have changed. In its ancestral roots, through the veins of its vast territory, runs devotion, across its timeless fabric of heavens and earth. He remembers the villages full of people, he knows those shadows that remained, he knows who is who, he knows like no one else the meaning of promises, he knows the memories that life leaves behind as it passes, blessing the gift of each new day, between baptisms and anointings of the sick, in the interludes where lives reside. Father Adelino has traversed regimes, seen generations parade, the harvest, hardship, abandonment, regeneration, stagnation, development, sadness, joy, health, disease, the pandemic, the cycles of nature in the nature of this people, in an eternal return to the land, where the identity of their faith resides, an indelible trait that resists everything, and even more so dispersion. This priest's relationship with his people cannot be explained without doing as he did, with the humility that came naturally to him and the sheer authority that this gave him in time, this counsellor of counsellors. Friendship begets friendship. Devotion is repaid with devotion. It sounds simple, being an anchor, but it's not. For those who live in a concrete complex, the comfort of his presence and familiarity may seem strange, but it's not. It may even seem like a rural utopia, but it's not, just as it it's not some Arcadian phenomenon. It's an expression of the territory as a whole, of its own centrality. He has a past, a present and a future. His telephone is a fixed one, but it's always ringing.

He remembers the first time he was a priest at the Senhora do Almortão pilgrimage, when the splendour of the 'Idanhense' soul stood before him, convinced he couldn't sing. He remembers feeling small, a certain 'shyness,' the need to learn what cannot be taught without knowing where you are. That's exactly who he is, a man of the people, respecting in order to be respected, welcoming in order to be welcomed. Time has passed quickly, faster than

a bicycle racer. And the man from Escalos de Baixo has become one of Idanha's own, just as Idanha has become his. 'I've never been a preachy priest. I like to be among people, to always be mindful of people's worth. You have to know the people. I didn't seek out this relationship with the people. It just happened.' Not all people, not all parish priests, know how to use the wisdom of instinct. 'And here I am.' And here he'll be, to teach us how to learn.

OLEDO, LANDSCAPE OF US

page 16

When the landscape, in its ancestral restlessness, unveils itself, it seems as if a whole world is re-framed in each aspect of its nature, lost and found in a granite labyrinth, found and lost in its own vastness. In these places there is an enchanted lingering, a balance where we allow ourselves to remain, as if we were there forever, if only for an atom, an infinite particle of a sublime cyclic mechanism, greater than all else. A perfect mechanism, formed of non-being. And haste disappears, stealthily, like a handmaiden withdrawing from the scene, in a secret release from time, absolute master of all places, including this one. And, from all the confines of visual perception, through the dazzle of its impressionist canvas disguise, its melancholy lure slowly unravels, and the traces of its true identity emerge from time, in its wandering. As if from an intangible memory emanated the vestigial matter of life, the life force of all the lives that have passed through there, existed there, transformed into a place. The map of life, in its habitat, like an old anthropomorphic Polaroid, stirred in the depths of souls, in a perpetual return to the essence, with its native sorceries and the marks that humanity leaves in its wake, perfectly imprinted on the territory. So deeply that in time they became a part of the landscape, marking out the rudimentary paths that linked villages to villages, people to people, generations to generations, hunger to sustenance. They are such beautiful places that they seem to be asleep in the arms

of some kind of immortality, which owes obedience only to the natural cycle. Old agricultural settlements shelter there, as if they had sprung from the earth itself, with their granite outcrops defining the course of the water, the reason for everything. The fountains, the subsistence gardens, the fruit trees contrasting in the olive grove, in their inflorescences, in primordial order.

A rural ecosystem, where the community is a part of the whole and nature the whole of the part. The technology of life, pure and tough as it was, in an eternal ritual of survival, in its fiduciary relationship with the human being, constantly rediscovering its territorial harmonies and, in these, new forms of coexistence.

What today is defined as a futuristic archetype of sustainability, as if it were an agrarian enigma, amidst the animistic disguises of its nature, at the impassable confluences of the landscape, its full manifestation is here, desacralised.

The landscape is so many things, all at once, so timeless. Art has attempted to capture it countless times, in its multiple configurations, in countless depths of field, scales, symmetries, pictorial gradations, in detail, in scenery. Some people write poems about it, others melodies, others sing about it, as if it came from the depths of the earth. One thing the landscape isn't immune to is what we make of it. There are plenty of cities to prove it. Seen from here, from this place, far from the urban webs of rootlessness, it seems a little strange to point out the obvious: we are the landscape. Sometimes it doesn't seem like it, but we're all looking for the same thing in the landscape: peace. A system of harmonies that reconciles us with the inevitability of the land that will one day make us its own. It's hard to find any other such perfection.

TILE page 36 **On a wall near you.**

The fall of the Roman Empire, which accelerated from the 2nd century onwards, coincides in history with the period known as the Barbarian Invasions. From the immense ruins of

one, another empire arose, irreversibly changing the face of the medieval West. In the 4th century, Constantine the Great, the first Roman emperor to convert to Christianity, was forced to move the base of power, in a clear sign of its wane. Rome's secular power as the centre of the world was transferred to the city of Byzantium in Ancient Greece, the eastern part of the Roman Empire, where in 330 Constantinople, now Istanbul, was born, becoming the centre of the Byzantine Empire. Put that way, it would appear that the centuries were outrunning the empires, which seemed to be moving along a medieval geostrategic chessboard. Obviously, this was not the case. They weren't pieces, they were peoples, the ones invaded by others, using much more than just the art of war and the laws of subjugation. Worlds absorbed each other in their collision, one being born from the fusion of two, in infinite incarnations of interculturality, in multiple crossings of common territory, in the most diverse agglutinations of identities, where borders no longer prevailed, prevailing instead the timeless enchantment of humanity, in its shrewd acculturations, weaving new threads into eternal legacies. One of these legacies is the azulejo tile, imprinted on the very soul of Portuguese culture as a timeless storyteller. The word azulejo comes from the Arabic 'azzellj,' which in its rough translation means small polished stone. In the Byzantine Empire, it meant mosaic. The Romans called these colourful ceramic tiles 'tesserae' and were in turn influenced by the Hellenistic mosaics from the period between the death of Alexander the Great in 323 BCE and the conquest of the Greek peninsula by the Roman Empire in 146 BCE. It is as old as Lower Mesopotamia itself, cradle of the first civilisations around six thousand years BCE. The azulejo spread throughout the Iberian Peninsula, in step with the Islamic culture, becoming established in much of Spain through 'Mudéjar art,' an artistic and architectural style that developed across the peninsula between the twelfth and sixteenth centuries. In Portugal, it would only grow in popularity after a trip to the kingdom of Spain in 1498 by King

Manuel I, the Fortunate. A king in exceptional circumstances, Manuel I was also the first to bear the title of 'King of Portugal and the Algarves, on this side and beyond the Sea in Africa, Lord of Guinea and the Lord of Conquest, Navigation and Commerce in Ethiopia, Arabia, Persia and India.' However, he had never set eyes on the true splendour of the tiles that he discovered in Spain, returning to his own domain under the spell of this Moorish charm. Here begins a journey of infinite dimensions, in constant productive motion, accompanying the history of Portugal itself, the history of cities, towns, villages, hamlets, houses, or wherever there's a story worth telling. Observed from afar, out of its geographical context, removed from its exact setting, extracted from its universe, in aesthetic interpretations that are more or less erudite, more or less intellectualised, there are those who refer to azulejo tiles as the 'kitsch' product of a dilettante culture. Is that so? Or are these just states of mind, betrayed by distance? The term 'kitsch' comes from German, around the mid-nineteenth century, a century not exactly synonymous with enlightenment. The azulejo tile is in itself an abundant territory, where different civilisations, cultures and religions coexist. It's a portal, quiet in space, but never in time. There's a certain eternity to the azulejo, perhaps owing to its impression of perennial materiality. If you look closely, its presence is nothing short of spectacular, even though it can often be obscured by a corrupted gaze. And, at other times, by the tendency not to look at all.

RK page 60
Rainer Kern, a German jazz lover and chemist converted to culture, was the longest-serving coordinator of UNESCO's Creative Cities in the field of music. He has a wealth of experience from the inside. He is critical of the mechanisms for monitoring the unstoppable growth of the networks and of the governance strategy of the parent network, which he considers inadequate. About Idanha as a creative city, he says this: "It's one of the most

wonderful examples I know. The network needs a lot of Idanha-a-Nova". What kind of alchemy brought you to the area of Culture?

I learned about the power of art at a very young age through my brother, 10 years older than me, without any prior training or warning. He took me to jazz concerts. And what I experienced there blew me away. I felt the same way about the books, exhibitions and other things he made accessible to me. I developed a passion that grew stronger and stronger. When I finished my chemistry degree at university, my second passion, I also started working in the cultural sector, initially as a hobby and then later it became my profession. In the best sense, alchemy was involved here, my brother is also a chemist. I am very grateful to my brother Wolfgang, the alchemist.

Was your love for jazz a key factor in this change?

Yes, my early concert experiences with live jazz had a great influence on me. For me, music is the most important art form and jazz is the most important music of the last 100 years, even though I'm interested in and adore a lot of different types of music. But Jazz is more, it goes deeper. I have had and still have the privilege of meeting many giants of jazz – I am close friends with Archie Shepp and was friends with Charlie Haden, to name just two. What I have learned and continue to learn from these two alone is more than I can put into words. a conversation, an evening with Archie is always enriching and filled with warmth and closeness.

As the longest-serving coordinator of UNESCO's Creative Cities for the Music cluster, how do you feel about the growth of the Creative Cities network in general, and Music in particular?

This is one of the most discussed questions within the UNESCO Creative Cities Network. I believe that this question is not decisive for the game, but the intensive and lengthy preoccupation with it obscures the view of the decisive questions. How can a network be activated, how can it develop an impact and exert influence? Or, to put it more formally, what are

the KPIs (Key Performance Indicator) of the network? Ultimately, there is generally very little understanding of how networks work. It's like many buzz words, everyone uses them and hardly anyone has a deeper understanding of them. That's the case with "creativity", "culture and creative industries", "sustainability" and also "networks/networking". One characteristic of networks, for example, is that their growth cannot be stopped. But of course the speed of growth can and must be carefully considered. And in the case of the UCCN (UNESCO Creative Cities Network), it is certainly not; it does not follow a transparent and sensible strategy.

What's the substantial difference between the work of the mother network and the national creative cities networks?

The national network associations can work more locally, while the "mother network" should have a global impact, albeit a local one. This is precisely the area of tension; there are very few good examples because the governance is inadequate.

How can their dynamics be deepened? What do you see as the fundamental steps for the development of the UNESCO network of creative cities?

The key is the management and design of the network. About 10 years ago, a small group of which I was a member – initiated by our great colleague Svend, who was the focal point in Glasgow at the time – carried out and paid for an evaluation of the network, (for example, I contributed 30,000 euros from my Mannheim budget at the time, UNESCO itself contributed 10,000 euros). We commissioned Charles Landry to lead the evaluation. The results were very informative, but were unfortunately never widely discussed and certainly not included in the development of the network. UNESCO has rejected this to this day. To your question: The fundamental first step for the development is an open and honest discussion based on data and experience. From this, jointly developed strategies can be derived, which can then be implemented with appropriate measures.

Given the exponential growth of UNESCO's network of creative cities, how can more effective coordination be established between UNESCO itself, the various bodies and governments involved?

Part of the answer has already been given in the previous question. First of all, we need to understand and accept that the different levels and actors work according to very different mechanisms. Broadly speaking, we have two meta-levels here, the bureaucratic/administrative and the creative. To avoid any misinterpretation, neither of these two levels is "better" than the other, but they work with different mechanisms and principles that are very difficult to reconcile. Creativity is the ability to endure uncertainty. Bureaucracy strives to reduce uncertainty. We have to accept that. Although this is a contradiction yet both sides can work together, indeed they absolutely must. But this is only possible with mutual understanding of the other side and with respect. In addition, the local level – that is, the cities – has historically not acted on a global level. It is relatively new that this has changed. So there is relatively little experience here. In addition, the UNESCO network of creative cities has a large number of city representatives who are civilian employees and too few from the creative sector. Bureaucracy cannot organize creativity, but creativity needs bureaucracy to develop its social and political impact. A paradox that must be resolved, but can also be resolved. Everyone must work on this together. Trust is the biggest predictor here.

What are the main difficulties in this process?

In a global network, there are always (or still) very big challenges, and I would like to name what I consider to be the three biggest. They sound banal, but they cannot be underestimated. Language, different time zones and very different resources (budgets, working time, team size). And as already explained, mutual understanding is required. And knowledge about how networks work. Ultimately, such a project must be developed in a substantial and serious manner. Roughly speaking, it needs clear and achievable goals ("saving the world" is not one of

them), a verbalized and well-developed strategy, ultimately manageable measures and a monitoring tool. This requires leadership and steering. Coordinating all this among almost 300 globally distributed cities is not trivial and can hardly be achieved with the instruments currently available.

On the other hand, how can the large-scale sites be better linked to the small-scale sites that make up the network?

This is not only possible, it is one of the reasons why the network was established. How does that work? That is a question of organization, control, framework conditions and the will. However, it can be assumed that the will of the members of a network is not only there, but strongly developed. Nevertheless, we know from our own personal experience that willpower is often not enough – I want to do more sport, I want to stop smoking, etc. So – again – it needs a good plan, control coupled with motivation, incentives and leadership personalities. There are wonderful examples of large scale and small scale cities working together, but there is still a lot of potential.

What steps can be taken to ensure that culture is definitely seen as a factor in sustainable development?

This question is currently the subject of intense global debate as part of the process of formulating the post-Agenda 2030. UCLG (United Cities and Local Governments) – the oldest and largest global network of cities – was the first to integrate culture into its working structure on an equal footing as the fourth pillar of sustainable development. It is worth reading the key papers on their homepage. Two years ago, at MONDIACULT, the largest cultural policy conference organized jointly by UNESCO and Mexico (the last one was 40 years ago), a milestone was passed, a change of paradigm. In the final declaration, the 135 culture ministers of the UNESCO member states present described culture as a “global public good” for the first time and pledged to enshrine this in legislation and policy. The formal conditions have therefore been created. The only question is how this will be implemented. This requires

political will, which we must all activate and demand. As we know, paper is patient and so are facts. We have to exert influence through large lobbies and make demands. At the end of the chain, the majority of hands must go up in the votes. UNESCO says: “Consequently, States call for culture to be included “as a specific objective in its own right” among the next United Nations Sustainable Development Goals. It reflects countries’ agreement on a common roadmap to strengthen public policies in this field”. Apart from Indonesia, I can’t see any country that has already started to do this, at least not Germany. To the hard facts: Culture and the creative industries (CCI) have been identified as the main driver of sustainable urban development itself, which is in line with global experience and also represents the state of research. Generally speaking, Culture as a driver of development and according to UNESCO data, the cultural and creative sector is one of the most powerful engines of development worldwide. It accounts for more than 48 million jobs globally -almost half of which are held by women – representing 6.2% of all existing employment and 3.1% of global GDP (Gross Domestic Product). It is also the sector that employs and provides opportunities for the largest number of young people under the age of 30. So the facts are clear, but where is the implementation and action?

From your point of view, what effect has the network of creative cities had on UNESCO in low-density territories such as Idanha-a-Nova?

For me, Idanha-a-Nova is one of the most wonderful examples I know. From my first visit, I was impressed by the strategies, working methods and implementation. I know many people in the network, including myself, who have learned from Idanha-a-Nova and our great colleague Paulo Longo. The way the creative sector and the administration work together here is very remarkable, as well as between the generations and the way scientific research is included, which is exemplary. I have never worked more with any other city than with Idanha-a-Nova and Paulo. At the same time, he was very active in

the network and was able to bring back impulses to his city. I am happy to say that Idanha-a-Nova is a role model for many and its work needs to become much better known. The UNESCO network can contribute to this and at the same time the city can benefit greatly from international relations. The network needs many Idanha-a-Nova.

Being such a small “city”, how did you observed the work done in Idanha as a creative city? In your view, wich examples can be taken from Idanha for “cities” trying to join the network?

What impressed me most was the seriousness and smartness with which the work here is carried out and the professionalism. When Idanha-a-Nova was in the application phase for inclusion in the UNESCO network, a conference was organized to which I was invited as a speaker. I had accepted and when the time came, it no longer fitted into my schedule because other trips had been added in the meantime. But I didn’t want to cancel because I had already confirmed my participation. So I went to Idanha-a-Nova for the conference in a mega-stress between two other trips. What I experienced and saw there blew me away – in a positive sense – and the resulting enthusiasm gave me new strength. The commitment of the city and the mayor, coupled with clear goals and a strong strategy, was something I had rarely seen before. In addition, the creative sector and artists were involved and integrated just like the academic and educational sectors, across the generations. I thought I was in a big European city like Lisbon or Barcelona, but it was the seemingly small Idanha-a-Nova. But for me it was very big and not small, because for me the greatness manifested itself in the enthusiasm, the wisdom, the strategic strength and the impact. I will never forget this visit and have been very attached to the city and my colleague and friend Paulo Longo ever since. Idanha-a-Nova is big enough to create an impact and small enough to keep an overview and to be able to act. His is an advantage big cities very often don’t have. The holistic approach of Idanha-a-Nova is what others can learn from and in particular the achievement of how a historical cultural asset – adufe

– can gain new meaning in the present and be transferred into the future. At the same time, this serves as an important tool for social cohesion and sustainable urban development. This is what culture and art is doing in Idanha-a-Nova and we talked about it in theory earlier, here you can see it, here is the proof. Congratulations and respect.

MIGUEL ÁNGEL MORALES: THE BORDER IS NOT A PROBLEM, BUT AN OPPORTUNITY

page 68

THE DIFFERENCE THAT UNITES US Miguel Ángel Morales (60) is the newly elected president of the Diputación de Cáceres. He takes over from Rosario Cordero Martín, the second woman to hold the post, but first and foremost a great friend who passed away before her time. The sadness that appears when her successor mentions her name softened the tone of this interview, which turned into a conversation between neighbours. The evidence before us and sheer logic lead us to conclude the obvious: much more unites us than separates us. Anyone who has been brought up, like Morales, in one of these border territories knows that the landscape is composed of an amalgam of tracks, borderlands, frontiers, extremes, whatever you want to call them. The extremes always find a way to come together, joining communities, making links, forging family ties, forming their own social fabric. It is a common history, marked by the unique diversity of this specific culture, borne of its own isolation and smuggling past. It is still absurd that on both sides, the old habit of creating borders still prevails, especially when these are little more than landscape, despite the winds of a certain nostalgia blowing in Europe.

Speaking of which, how would you describe current relations between the province of Cáceres and its nearby Portuguese municipalities? Relations aren’t the same everywhere.

In relation to your town, Cedillo, those these relationships were long

strengthened by smuggling ties, and then by the construction of the Cedillo dam. It’s a good example of how personal, family and institutional relationships have evolved at different moments in time. In other areas, there isn’t as much movement between communities, so relations aren’t as strong as they should be. It can’t simply be a matter of geography.

No, but that’s definitely a part of it. There are barriers, like the Tagus itself and relief of the terrain, that make communication less fluid. I think relations between the different places are fine, but they’re neither as strong nor as productive as they need to be. I see this as a shared space, so there should be communication and a deeper relationship across the board, not just on a political level.

Over recent years, cross-border dialogue has diminished, not least due to the pandemic, which was particularly devastating in Spanish Extremadura. Indeed, it had social and economic repercussions on both banks separated by the Tagus, compounded by the ebb and flow of a crisis that has set in deeply. This is not to say that doors have closed. We have seen close collaboration on projects of major importance, between Spanish and Portuguese schools, in cultural spaces and in society at large. We are focused on the evident will for this kind of activity, and on strengthening relationships between municipalities. Many schools in Extremaduran municipalities already teach Portuguese. There are exchanges and gatherings between students from border areas of Spain and Portugal. Culturally, this is very enriching.

Creating an Iberian consciousness and voice among younger generations is a highly ambitious aim from a regional point of view, and even more complex at a national level. Would you agree?

No. But I do see your point. Due to their characteristics, the border territories are the best starting point, as they have a historical, cultural and social connection.

By working with the younger generations through the educational sector, this dialogue will become more natural in the future.

Yes, definitely. That dividing line will no longer exist.

But isn’t it time for the grown-ups to cross that line more often?

Yes, definitely. It goes without saying that we all belong to the EU, but we have to value the traits that are distinctively ours, as well as the ties that bind us. We cannot do what Spain and Portugal did during their dictatorships (under Franco and Salazar), when we turned our backs to one another.

Today we live under another dictatorship – one of bureaucracy.

Yes, that’s true. But all that can be overcome through close dialogue, communication and exchange of all kinds. As the provincial administration, this is what we want. We’re actively looking for joint development projects. For me, the border isn’t a problem, but an opportunity.

To go beyond mere good intentions, which are genuine on both sides but sometimes happen in a vacuum and go nowhere, there’s nothing better than bringing an ongoing project that is open to Portugal to fruition.

We are drawing upon a local development fund for a very important project with countries in South America – Brazil, Uruguay and Paraguay. As a regional project, it received funding from the provinces of Cáceres and Badajoz and several municipalities in Cáceres, and from their counterparts, mainly in Brazil and Uruguay. We want Portugal to collaborate in this project.

Is that an invitation?

It certainly is.

Has it already been extended officially?

That’s what we’re going to do. I think it makes perfect sense.

Is it just my impression or do such invitations to cooperate on projects, whether from Portugal to Spain or vice versa, happen rather infrequently?

This approach hasn't been all that usual in the past, but this is the way forward. The project has similarities to the International Tagus Natural Park, a UNESCO Biosphere Reserve in which the river and the water have been used to strengthen tourism, culture and economic relations, while consolidating the sustainability of this shared space. This project transposes the creation of geoparks to Latin America.

Is this a good example of working together?

Yes, definitely. As a joint project, it brought relations between Spain and Portugal much closer at a level that was more than just regional.

Was such dialogue also fruitful in the creation of the Villuecas Ibores Jara Geopark?

Being able to draw upon knowledge from the Portuguese experience, especially from the municipality of Idanha-a-Nova, was absolutely essential in the creation of the NaturTejo Meseta Meridional Geopark. Knowledge begets knowledge and that generates development, which is what we are both seeking.

But you are saying that cooperation is fruitful, but doesn't happen regularly. Is that right?

That's precisely it. It needs to be more of a regular thing. There are no downsides to it.

Is this dialogue an active process, or something more nebulous?

It's active. A number of ongoing projects serve as a good example of cooperation on both sides of the Tagus, such as the Festival Periferias (an international film festival held in Marvão and Valencia de Alcântara, which addresses issues relating to the environment, human rights, art and culture). It benefited greatly from that dialogue, that synergy. **Another example is a large-scale project that is still in its early stages.** We are working together on a tourist route between the shrines of Our Lady of Fátima and Our Lady of Guadalupe in Extremadura, which is a World Heritage Site.

The village of Penha Garcia, in Idanha-a-Nova, lies on the route. Father João Pires de Campos, from Penha Garcia, who died in 2009, had a special devotion to Our Lady of Guadalupe. In his will, he bequeathed a highly valuable bibliographical collection and an important collection of sacred art to the municipality. In Penha Garcia, these were used to create the São Pedro de Alcântara Museum Centre and the Pires de Campos Library. His dying wish was that a chapel be built in honour of Our Lady of Guadalupe in a rustic building that he knew from his childhood, on the outskirts of the village. The chapel was inaugurated in 2017. It's extraordinary, and something that people should cherish. The thing is, there are many devotees of Our Lady of Guadalupe in Latin America who may wish to visit us here. This project undoubtedly needs to be further developed to highlight the presence of Idanha-a-Nova (Penha Garcia) along the route.

On another scale, or maybe not.

we are also working on a joint tourism project with Portugal for little-used cultural spaces dotted between the villages. We need to value this heritage and encourage development and visitors to these neglected little spots.

Do you think the scale of projects should be smaller but more incisive?

I think development has to start from the bottom up. Culture and education are the very underpinnings of our common future.

At the risk of sounding like a soundbite, we need to build bridges for a positive future. Which are most urgently needed? [With assertive irony]

The bridge from Nisa to Cedillo to start with. This EU-funded Portuguese project is crucially important for the entire area. Nowadays technology allows us to communicate via other means, but physical routes of communication are the most important, because they enable human contact and open up spaces and areas to one another. There's no better way of cementing relationships than shaking hands.

Is this year's Raiana Fair, the first after the pandemic, which will be taking place in Idanha-a-Nova, a good place for that kind of interaction?

It certainly has excellent prospects. We're working together in different ways, as this is a public-private initiative. These initiatives might seem small, but they aren't. They are strongly rooted in the economic and social fabric. Increasingly, they are a showcase of development, with an impact on trade and the regional economy. They are a vital hub of exchange, knowledge and culture. And the fruit of regular dialogue? Exactly.

A dialogue that isn't in the habit of including private individuals?

There are many reasons why that may have happened, many of an administrative nature. There have been successive errors on both sides. I'm talking about getting more private individuals involved in projects, at different levels. There's an excess of public planning, without much thought given to the private sector. We need to act as facilitators, helping private individuals to create jobs and new opportunities.

But this would imply a common consensus across the administrative bodies. Do you think that's possible?

We are neighbours, we are people of the borderlands, but Spain and Portugal have completely different administrative structures. There are areas where it gets really complicated. The use of EU funds demonstrates our shared capacity for managing such projects. This would be the ideal model, as it shows how we can clear away administrative obstacles.

If we accept that the problems are surmountable, will such projects be easier to implement?

Yes, they certainly will. It will also be easier if we establish more partnerships with the private sector. I'm very insistent on this because I consider it an important step.

Having said that, I should add that the scale of the projects is also key. We need to move away from megalomaniac projects, which seems to be a

national and Iberian speciality.

The important thing is to join up small points to build something big. We have to build from the bottom up and not project from the top down. The logic of politics is sometimes perverse.

RAUL CARVALHO

page 78

He was part of the coup d'état that overthrew the First Republic and served in the First World War trenches. He was one of the greatest actors of his generation, a star of theatre, cinema, radio and television. Throughout his career, he played more than 600 characters. He was born in Salvaterra do Extremo. Ladies and gentlemen: During the reign of King Carlos I, in the borderlands of the Kingdom of Portugal and the Algarves, a major star of Portuguese theatre and cinema was born. His mother, Adriana da Graça Pinheiro de Carvalho, was from Salvaterra do Extremo, Idanha-a-Nova. His father, Bernardino Soares, hailed from Santa Comba Dão, a fellow countryman of the man who was to come.

A career military man, an infantry lieutenant who circumstances placed in the service of the Guarda Fiscal, a force tasked with the border control of people and goods, he was sent to that place in the borderlands, where he settled and where Raul de Carvalho Soares was born, the youngest of two brothers, on 15 February 1901. Young Raul soon demonstrated a hankering after new horizons and a love of make-believe and pretending to be other people. Fate did the rest. Due to his father's posting, he attended primary school in the town of Castelo Branco. His mother gave him a love of the land and the place she always carried in her heart. However, he ended up following in the footsteps of his father, who instilled a military spirit in him. Raul de Carvalho left Beira Baixa to enrol at the Military College in Lisbon, capital of the Empire and the First Republic of Portugal (1910). Awash with blue blood, its foundations were beginning to buckle amid the growing political and social turmoil. In 1912, to the family's pride, he began his milita-

ry training. Two years later, World War I – the Great War – broke out. Soldiers went to the trenches, leaving the people in the villages on tenterhooks. Raul was not destined for a quiet life. His mother knew it, as mothers always do. She was not mistaken. Raul decided to leave the Military College to study engineering, even though he had already completed his military training. That military background prompted him to participate in the coup d'état, which some would call a revolution, on 5 December 1917, led by Sidónio Pais. It resulted in the dissolution of parliament, the overthrowing of the First Republic and the establishment of the Military Dictatorship and the presidential regime. Bernardino Machado, third and eighth president of the Republic, went into exile, in a telling echo of previous political upheavals, which were not about to abate any time soon.

Raul de Carvalho heard the call to arms from the trenches on the Franco-Belgian border. At the age of 16, he volunteered to fight in World War I. He was conscripted as an engineering officer in the Portuguese Expeditionary Corps, which then made its way to Flanders. Shrapnel rained down and he almost perished in the prime of his life. He was injured in combat, although not seriously. When he returned to Portugal, he wore those wounds like badges of honour. The war was already over for him in November 1918, when the Armistice of Compiègne was signed. The engineering officer, a soldier to the core, was finally free to unleash his inner actor. He joined the Rey Colaço-Robles Monteiro theatre company, run by actor and director Felisberto Robles Monteiro and actress Amélia Rey Colaço, the first of a great acting dynasty. This couple would always be linked to the career of Raul de Carvalho, who made his stage debut in Zilda, a play by Alfredo Cortez, at the Teatro do Gymnasio on Rua Nova da Trindade, Chiado. An actor was born, hungry for the stage, and discovering himself along the way: acting was his vocation and the antidote to the war, which he carried within him. He worked incessantly. He spent more time on stage and in front of the camera than at home, as Maria José Bandeira,

whom he married in Lisbon in 1926, would chide him. It was a hazard of the job. Maria knew that she had married a heartthrob of silent films long before he became a household name as a star of the theatre, radio and TV. Robles Monteiro was his best man at his wedding and witnessed the start of a marriage between two people whom only death would separate, in 1960, leaving Raul a widower until he, too, passed away. Besides performing in hundreds of theatre plays, he also proved to be something of an impresario within the sector, producing dozens of films and countless radio and TV programmes. Raul de Carvalho bade farewell to the stage at the Teatro São Luiz in 1966. Over his long career, he played more than 600 characters. He died in Lisbon on 10 August 1984. During his lifetime he was many different people, in many different places. But his roots always remained in Salvaterra do Extremo.

WHAT'S IN YOUR BASKET?

page 82

Just as the soil renews itself with each productive cycle, so the Idanha-a-Nova market renews itself. It comes alive every Saturday, bringing together people from different generations and meridians, whom Idanha has brought together by the most ancestral of means: love of the land.

This bond is not always intelligible to the most varied strains of inflexible people. How to explain to an intrepid native of the cement the beautiful experience of silence being lifted from a place as it grows small for so many people, with the melody of contact as the background noise is purified in exchange for knowledge? How to tell the monofocal preachers of lost sustainability that it hasn't been lost, that it has just been found again in these places, on their scale? How to explain to them that the theory is right, but not as right as its demonstration. Since time immemorial, the market has been a meeting place for exchange. Dialogue takes place in the simplest of languages, involving generations, touching the elements of a long food chain. Access to the product and ac-

cess to the producer make it possible to change habits.

The logic is the logic of life, the cycle in its nature. Organic production stimulates the consumption of what is organic and this stimulates its production.

In 2018, Idanha-a-Nova became Portugal's first Bio-Region and the first municipality to join the International Network of Bio-Regions. To the sleepest of sleepers, it may not seem like much, just as the market, in concept and size, may seem small to those who live in a permanent state of social overcrowding. And, from this hypnotic state, they may even think that, given their agri-food surroundings, this is just the result of chance. These products are not the product of an illusion. Have no illusions, sacrosanct theologians of globalisation, prophets of doom for the rural world, apostles of technological nostalgia, idolisers of the algorithm: they are the product of the territory. Anyone present, down to earth, free from the distance between organic producers and their consumers, will be able to tell you that this chimera tastes much better when you can carry it in a basket.

THE CORK'S OAK

page 96

Whether in cork oak forests or natural woodlands, the importance and value of this tree for biodiversity, culture and the rural economy is undeniable. Maintaining populations of this species also benefits activities such as the harvesting of medicinal plants and mushrooms, bee-keeping, charcoal production, hunting, livestock breeding, bird watching, and tourism.

The beauty of this tree, a long-standing beneficial partner for human communities, confers a distinctive appearance to our Mediterranean landscapes. In addition to the tree's direct benefits, given the importance of the issue today, Mediterranean cork oak forests retain up to 14 million tonnes of carbon dioxide, contributing to the reduction of the greenhouse effect and climate change. Particularly well adapted to the Mediterranean climate, these trees

put down deep roots, with leaves that lose little water through transpiration. The much-loved material of cork, too, obviously did not develop for our benefit, but as a fantastic adaptation to heat and drought, insulating the tree thermally and protecting it in the event of fire, which has always been a factor in hot Mediterranean regions, though not with the frequency and intensity of today. This resilient tree can live for up to 500 years.

The tree is protected in Portugal and considered the national tree. Portugal is the world's largest producer of cork. The cork is harvested in early summer, ideally every 10 years, and it is essential not to damage the inner bark, which protects the tree. When done badly, this opens the door to irreparable wounds or the entry of fungi and diseases. Cork harvesting used to be a skilled profession, but with the decline in skilled labour in rural areas, or the lack of sensitivity to the detriment of profit, stripping has become more violent or careless, leading to a decline of the species in the country.

Prehistoric peoples used cork to make utensils, footwear and shelters. The use of cork as a sealant dates back to the Phoenicians and Greeks, but it is only more recently that the material has become widespread in the use of cork stoppers and as a thermal insulating material, increasing its value and demand. Despite all these benefits, however, tens of thousands of cork oaks have been lost. The main reasons for the growing mortality rate of these trees and the decline of cork oak forests include phytophthora, a very serious disease; the oak pinhole borer, an insect that preferentially attacks recently stripped cork oaks or those affected by forest fires; the xyleborus, an insect that colonises trees affected by forest fires; charcoal disease, caused by a fungus that has also been on the increase and associated with the weakening of trees; and the increasingly irregular climate.

These threats all affect weakened trees in particular, meaning the best solution is prevention, with greater respect and care for the health of the soil in which the tree is established and

from which it draws all its ability to survive and resilience to external attacks. This is why we must address the problem of intensified ploughing, which is increasingly frequent and deeper, damaging the roots, structure and biology of the soil, and resulting in greater vulnerability to disease and drought. The frequency and intensity of fires are also important factors, as they damage trees and soils, eliminating the organic matter that is essential for renewing fertility. Despite various protection measures, the progressive increase in these afflictions has resulted in major losses in cork oak numbers. While the area in which this species is cultivated has statistically increased, the number of trees has fallen drastically. It is up to society as a whole, institutions, landowners and even the general public to raise awareness and care in land management, so that one day the cork oak will not just be a memory in our characteristic and ancient landscape.

INTRODUCED ANIMALS *page 108*

These are introduced animals, some in the recent past, others older, but all well adapted to the ecological characteristics of the country, having achieved a considerable balance with the native species. These introduced animals, some in the recent past, others older, but all well adapted to the ecological characteristics of the country, having achieved a considerable balance with the native species.

ARGALI

Ovis ammon

Resembling a domestic sheep, of which it is an ancestor, the argali originated in the eastern Mediterranean, where it was domesticated many centuries ago and then spread by human activity. Like the fallow deer, it was recently reintroduced in the region. Adapted to open mountain areas, the argali have good eyesight, enabling them to detect possible threats at more than 1000 metres' distance.

EUROPEAN FALLOW DEER

Dama dama

A non-territorial, gregarious and highly adaptable deer, forming separate groups of males and females, which only come together when mating. It originated in the eastern Mediterranean, but was possibly brought to Portugal by the Romans many centuries ago before almost disappearing. It has recently been reintroduced for hunting purposes.

COMMON WAXBILL

Estrilda astrild

A delicate bird originally from Africa and brought to Portugal decades ago, it has spread across the country in flocks that like to sleep in reeds and brambles. They build oval nests of woven grasses that integrate the droppings of carnivores to ward off predators. Next to this nest another smaller one is built, used as shelter by the mate that is not incubating.

RED SQUIRREL

Sciurus vulgaris

The red squirrel disappeared from Portugal in the 16th century, but populations from Spain have recently returned to northern Portugal. It can change colour throughout the year and its large tail is used both to keep its balance and to cover its body and keep warm during winter hibernation. They are solitary and shy, but can share a nest in the cold season to keep themselves warm.

EURASIAN COLLARED DOVE

Streptopelia decaocto

This species is new in Portugal and has been expanding rapidly. During the breeding season, the male looks for good nesting sites, subject to the approval of the female. Their nests are known by country folk for being rudimentary and crude, with the local expression "like a turtledove's nest" used to describe a poorly built house.

AZURE-WINGED MAGPIE

Cyanopica cyanus

The distribution of this bird, which only exists on the Iberian Peninsula and in eastern Asia, is unusual, leading us to think that it may have been introduced by sailors. They form large, noisy and brightly coloured flocks. Related to

crows, they can be very aggressive and fierce when threatened and, in groups, attack much larger animals such as eagles, deer, foxes and others.

BROWN RAT

Rattus norvegicus

After humans, this is the most successful mammal on the planet, with a major impact on human lives and natural ecosystems. With great hearing ability and an adaptable diet, they are climbers, swimmers and subterranean, capable of living in any place where humans are present. Their natural predators are lynxes, owls, foxes, eagles and, above all, humans.

EGYPTIAN MONGOOSE

Herpestes ichneumon

Its distribution in Europe is limited to the south of the Iberian Peninsula. It was introduced from North Africa by the Arabs or Romans to control rodents. In ancient Egypt, where it is a great predator of crocodile eggs and snakes, they called it the "rat of the pharaohs". Families tend to walk through the fields in single file, with their heads held close to the tails of those in front of them.

CHRISTMAS IS AN EXPRESSION *page 118*

There was a time when, on 8 December, young men of military age went out to the fields to collect the wood. This was an initiation ritual into adulthood, the emancipation of man, as if shedding their skin. Time has passed, generations have passed, many things have changed. Others have not.

The tractors announce their arrival, summoning the party, carrying huge logs of wood. Seen from below, they look like allegorical mountains, with decorations of a thousand colours and palm leaves that intertwine to form arches. People take to the streets to welcome them. The philharmonic band plays in their honour. Jeropiga is drunk, conversation is exchanged and smiles are renewed. Only memories inhabit the silence, secretly. Men and women, young and old, share in a reunion with their tradition. The presence of the pile of wood, the eternal neighbour of chapels and churches, symbolises this communion, the awareness of the place, the ultimate monument to the ephemeral, made of thick layers of wood, arranged in a remotely pyramidal shape, where the organic fuel of time rests in its sacred baptism of fire. The bonfire is only lit on Christmas Eve, summoning people and offering its warmth to the heat of the gathering. There is something mystical and sweet in the atmosphere, an almost imperceptible essence of a perpetual return to childhood, the translucent mist of time, which the winter sun pierces through a dance of clouds descending from the sky, rising from the chimneys. Christmas is here. In every village, no matter how remote it may seem, no matter how isolated it may be, the most beautiful demonstrations of identity appear, transforming streets and roads and churchyards, nooks and crannies, trees, doors and windows, lintels and church towers into colourful nativity scenes, where creativity runs wild, illuminating solitude. In the landscape that separates the villages, not even the darkness remains. Nor distance. Towards the horizon, neon sketches define the places long before we get there, clarifying the territory in the art of resisting as community, using time in its favour, in the reflection inherent to the season, to leave true works of the art of being. Works of exquisite detail that seem more like enchantments, expressions of life left behind like gifts to heaven that would be impossible without the unbreakable bonds of collectivity. It smells of the land, of its religion. It smells of the place, of its people, of those who were once there and those who are there now. It smells of the countryside, a term often used by serendipitous urbanite tribes to define lost paradises, where roots and the excuse for absence are found. It smells of a fireplace, of life as it was, life as it is, exactly where it belongs. It smells of a cycle, of reminiscence, of spirit, of a certain innocence, a certain purity, a certain beauty, of a certain coarseness, of so many simplicities. It is from the redemptive material of the encounter that life is made. At Christmas, something is always

reborn in tradition. That alone is worth celebrating.

SHARED DIVERSITY page 126

What is identity?

This question is so vast, so intricate and eclectic that it is not possible to apply any formulas when seeking an answer. Identity is as modern as it is ancestral, existentialist, paradoxical, anthropological and psychoanalytical, sociological, relational, contemporary and immemorial, material, immaterial, collective and individual. In its perpetual heredity, in its timeless cells, permanently seminal, in its alchemy of essence, identity is probably the closest we can get to immortality. Identity is subject to futuristic archaeology and speaks a universal language. It moves within borders that do not exist, crossing the divine and the profane, order and disorder, conscience, prejudice, beliefs, differences, cultures, and religions. It moves between dimensions in infinite geographies. It is a universe within an atom, and its inverse. It is the web of all webs, the being of beings, at the most granular level of reality. We can only infer that it is not a single thing, nor does it fit into the etymology of solitude.

Although it sometimes may look like it, there is one thing identity is not: rigid. Its unity resides in its diversity, in which difference forms its common ground. It is a marvellously unfinished construction, beyond life, multigenerational, as if inhabiting the cycle of nature rather than of people.

The Cultural Spaces project by UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation), recently named as an example of good practice, stems from the formal recognition that UNESCO has given to Intangible Cultural Heritage since 2003 as the identity heritage of people and communities, to that which unites them as peoples, to that which, in multiculturalism, unites us as Europeans. **Route of all routes** This project of the Network of UNESCO Cultural Spaces is funded by EU's

Erasmus + Programme, and involves a partnership of seven countries, starting with Latvia, through the Suii Ethnic Culture Centre, which currently holds the leadership of the project. Estonia, through the Kihnu Cultural Space foundation and the NGO Seto-maa Tourism; the Republic of North Macedonia, through the Macedonian National ICTM Committee; Georgia, through the Georgian Centre for Arts and Culture; Italy, through the University of Cagliari; and the Open University of Otocac, representing Croatia. Portugal was represented by Idanha-a-Nova.

Intangible Cultural Heritage is no longer a stale medium for memory. It is no longer a quasi museological vision of culture, not even conceptually. Just like culture, root of all roots, it is living matter, territorial in its universality, where memory, traditions, practices immemorial and the native traits of collective identity are preserved and regenerated as a factor of sustainable development, of fixing and attracting populations, an antidote to isolation. The Network of UNESCO Cultural Spaces works as a pendulum in this path constituted by infinite simplicities and infinite complexities, creating and improving links between the units that make up the whole, like a cross-border body in the purest process of life.

This highly educational project is based on intercultural dialogue. The functional essence of this network is its nomadic character. It's a journey of everyone, between everyone, "quid pro quo" travelling through the organic matter of the immaterial. Some of the partners in this initiative had already worked together, while others came together for the first time with the common goal of sharing different approaches, methodologies, acquired knowledge, and the best examples of good practice in the preservation and development of Intangible Cultural Heritage, which is always a distinctive heritage of a specific place and, to that same extent, always the heritage of humanity. Seven countries, 'seven training events, seven universes in transit, seven journeys of knowledge and sharing

through more or less obvious routes of Intangible Cultural Heritage of those countries, stopping off at the most diverse cultural ecosystems, dwelling in their most disparate traditions, weaving new languages among the abundance of this network. Each organisation held debates and conferences, sharing knowledge and expertise from a wide range of specialities. The journey would not be a journey without the experience, the living feeling and gaze integrated into the ethnographic heart of each reality. Few riches are more tangible than this, when people open up to other people, sharing their space as common space, making new journeys out of their pathways, debugging processes, synthesising different approaches, developing the adoption of good practices in the broadest sense. A multidimensional journey through the mesh of the Network of UNESCO Cultural Spaces, in a reciprocal relationship of learning through the geographies of Best Practices of Intangible Cultural Heritage in Europe, the guiding thread of this project, as wonders that are unveiled to sensory heritage.

Seven experiences

These are some examples, among many, of the Intangible Cultural Heritage of these countries: In the Republic of North Macedonia, the beauty of traditional dances and songs. And in the town of Stip, an event with centuries of history which marks the beginning of spring: the Feast of the Forty Holy Martyrs, celebrated by the Orthodox Church, which follows the old Julian calendar, in honour of the holy martyrs of Sebaste from the 4th century.

In Estonia, the Kihnu Cultural Space. Or the typical handcrafted canoes of this region in Soomaa National Park, made from the trunk of a single tree, which have been built and used for centuries. Or the traditional polyphonic singing of the people of Seto.

On the island of Sardinia in Italy, from the capital Cagliari to the commune of Barumini in the south, where the 'Su Nuraxi archaeological site is located.' In Nuoro, the magnificent 'canto a tenore' of the pastoral song book

of Sardinia. In Georgia, traditional polyphonic chants, along with the history and characteristics of their respective regions. Also the three writing systems of the Georgian alphabet. Or the traditional methods and practices of winemaking, which forms part of ancestral lore in Georgia.

In Sinj, Croatia, the mysterious and 'beautiful Nijemo Kolo, the silent circle dance that originates from the Croatian Dalmatian hinterland in the south of the country. Naturally, in Sinj, an introduction to the history and customs of 'Sinjska Alka, an equestrian tournament with more than three centuries of tradition. In Krasno, the rare privilege of visiting primary and ancient beech forests.

Idanha-a-Nova, a UNESCO Creative City in the field of Music, has turned its creativity into heritage, making the adufe its symbol and its culture a sustainable development strategy. The trip included a visit to the historic villages of Idanha-a-Velha and Monsanto, as well as to the Ichological Park of Penha Garcia, which dates back 480 million years. In a cycle of conferences, the head of the project, Latvia, is responsible for a more academic aspect of research, systematisation and presentation of the Intangible Cultural Heritage of each country and the territories travelled, and of all the training events and their intercultural crossings.

The encounter is itself intangible heritage of the human being, the magical language of civilisations. The journey is its substance. The meeting, in the broadest and even remotest sense of the term, stands to the nature of the human being as theory stands to practice, or sharing to method. That is the nature of this project, which had the Republic of North Macedonia as its point of departure and Latvia as its point of arrival, continuing to travel through so many of its meeting points, in its multiple creative decantations, making everyone host to everyone.

EDIÇÕES page 176

O ESPÍRITO DA CASA

This book, in this book, the title of which could be translated into English as 'The Spirit of the House,' rehearses the memories of a local woman of an Idanha lost and found in time. A legacy for future generations in which the author transports us into her life, as if she were not the protagonist, but the territory itself. As an academic in Contemporary History, a specialist in Cities and Heritage, and a lecturer in Urban History at the International University for the Third Age, the author slowly takes us on a journey through her tender childhood memories travelling through the vast heritage of memory, where the identity of the land that saw her born and where she grew up is revealed. An exercise as difficult as it is beautiful, that of distance. This is a multidimensional book, made up of that which makes us inseparable from our place. That place we never leave. Sharing it, sharing part of herself, this is the spirit of the book, which travels in order to return home. "This book was made for my community, because my essence is that of a raiana," said the author at the book's presentation. Isabel Cravid left us on 20 February. Her spirit has returned home.

Published by: Idanha Town Council

FILIFE FARIA – ENSAIO SOBRE A PAISAGEM

This is the third volume of the Museum of Lost Sounds collection, a beautiful project by Filipe Faria, a musician (Sete Lágrimas / Noa Noa) and artist of a thousand sensitivities, in his long-standing relationship with the municipality of Idanha, the birthplace of the Museum of Lost Sounds and Fora do Lugar – International Festival of Early Music, of which he is the mentor, organiser and, so often, a performer. It is a project developed in partnership with the Municipality of Idanha-a-Nova, a UNESCO Creative City in the field of Music, with the support of the Ministry of Culture / Directorate-General for the Arts. As it contains the landscape and, beyond that, its sonority, this is much

more than a book. Something magical, metaphysical and concrete, the sound that the landscape produces in us, through the confines of memory. It is from there that the voice of Fátima Milheiro emerges, a peerless guardian of the deepest traditions and customs of the village of São Miguel d'Acha, so faithfully transposed into this repertoire, which her voice exorcises through her song. When she sings, it is as if sound were transformed into the images in her memory, as if they were visiting us, into verses of the landscape, filling it with the sound left behind by lives lived in the territory.

*Collection: Museu dos Sons Perdidos
Published by: Arte das Musas/ Idanha-a-Nova*

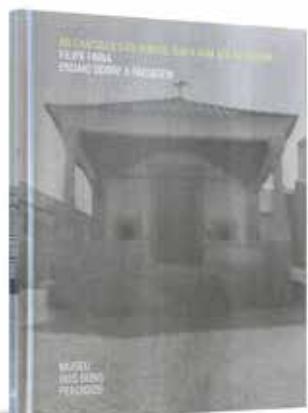


O Espírito da Casa

Isabel Cravid

Neste livro desfilam as memórias de uma idanhense, numa Idanha perdida e achada no tempo. Um legado para as gerações futuras, em que a autora nos transporta para a sua vida, como se não fosse ela a protagonista, mas o próprio território. Sendo académica de História Contemporânea, especialista em Cidades e Património, e docente da História Urbana na Universidade Internacional para a Terceira Idade, é com mestria que lentamente nos faz seguir em viagem pelas suas recordações de menina, sempre doces, viajando estas pelo vasto património da memória, onde se desvenda a identidade da terra que a viu nascer, onde cresceu. Um exercício tão difícil quanto belo, o da distância. É um livro multidimensional, feito do que nos torna inseparáveis do nosso lugar. Esse lugar, é o lugar de onde nunca se parte. Partilhá-lo, partilhando parte de si, é o espírito deste livro, que viaja para voltar a casa. “Este livro foi feito para a minha comunidade, porque eu sou essencialmente raiana”, disse a autora na apresentação deste livro. Isabel Cravid deixou-nos no passado dia 20 de Fevereiro. Para casa, regressou o seu espírito.

Edição: Câmara Municipal de Idanha
EN p. 175

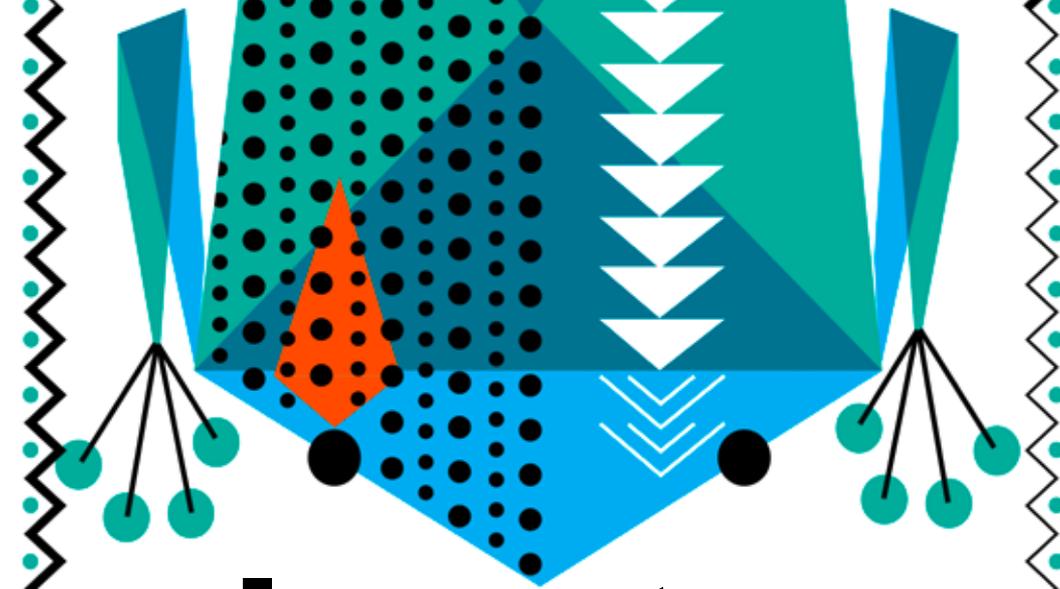


As Cantigas São Tantas, Que a Mim Até Se Mudam

Filipe Faria – Ensaio Sobre a Paisagem

É o III volume da colecção do Museu dos Sons Perdidos, um projecto belíssimo de Filipe Faria, músico (Sete Lágrimas / Noa Noa) e artista de mil sensibilidades, nesta relação que se fez longa com o concelho de Idanha, berço do Museu dos Sons Perdidos e do Fora do Lugar – Festival Internacional de Músicas Antigas, dos quais é mentor, dinamizador e, tantas vezes, intérprete. É um projecto em parceria com a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, Cidade Criativa da UNESCO na área da Música, com o apoio do Ministério da Cultura/ Direcção-Geral das Artes. Não se trata apenas de um livro, pois este contém a paisagem e, sobre esta, a sua sonoridade. Algo de mágico, metafísico e concreto, o som que a paisagem produz em nós, pelos confins da memória. É de lá que emerge a voz de Fátima Milheiro, excelentíssima guardiã das mais profundas tradições, dos usos e costumes da aldeia de São Miguel d’Acha, tão fielmente transpostos para o seu romanceiro, que a sua voz exorciza quando canta. Quando canta, é como se o som se transformasse nas imagens que na memória se encontram, como se estas nos visitassem, em estrófes de paisagem, preenchendo nesta o som que as vidas vão deixando no seu território.

Colecção: Museu dos Sons Perdidos
Edição: Arte das Musas/ Idanha-a-Nova
EN p. 175



salvaaterra

ECOFESTIVAL 27–30
SALVATERRA JUN
DO EXTREMO 2024

CONCERTOS/CONCERTS
PERCursos/TRAILS
CONFERÊNCIAS/SEMINARS
WORKSHOPS
TEATRO/THEATER





ESPAÑA

Plasencia
Madrid

Cáceres



