

Adufe

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

25
2017

PT EN





III FÓRUM MUNDIAL DE INOVAÇÃO RURAL

RURAL INNOVATION WORLD FORUM

26 . 30 JULHO
IDANHA-A-NOVA
PORTUGAL

 RuralInnoforum  @RuralInnoforum  ruralinnovationforum.com

Organização



Local



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Faculdade Superior de Ciências

Co-Financiamento



Interreg
Espanha - Portugal



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
Carlos Montero
Filarmonica Idanhense
Filipe Faria
Rui Messias
Santa Casa da Misericórdia
de Idanha-a-Nova

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
Valter Vinagre

ILUSTRAÇÃO / ILLUSTRATION
Bernardo Carvalho/ Planeta
Tangerina
Marta Monteiro
Paulo Longo
Yara Kono/ Planeta Tangerina

COPY-DESK / PROOFREADING
Helena Soares

TRADUÇÃO / TRANSLATION
Kenni'sTranslations
(Geoffrey Chan, Maisie Fitzpatrick)

PREPRESS E IMPRESSÃO / PREPRESS
AND PRINTING
Gráfica Greca

TIRAGEM / PRINT RUN
15 000 exemplares / copies
Periodicidade anual / anual

DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

Na página 25 da edição anterior,
(número 24), onde se lê "Clarinete",
deverá ler-se "Oboé".

On page 25 of the previous issue,
(number 24), where is written
"Clarinet" should read "Oboe".

www.cm-idanhaova.pt



Índice
Contents

03 *editorial*

04 CCR 20 anos CCR 20 years

22 Um adufe no telhado

An adufe on the rooftop

32 Fernanda Gabriel

40 Nawel Rafik-Elmrini

46 Cogumelos da floresta Forest mushrooms

52 consequência natural a natural consequence

66 Mimi

70 do outro lado the other side

84 piu piu

88 as portas the doors

96 Paisagens de Idanha: fora dos caminhos Idanha landscapes: off the beaten track

106 Maria Nascimento

116 Oficina da tradição Tradition workshop

118/127 *roteiro guide*

*artesãos, restaurantes, alojamento,
turismo de natureza e caça, associações
culturais e recreativas, informações úteis
artisans, restaurants, accomodation, nature tourism and hunting,
cultural and recreational associations, useful information*

122 *restaurante restaurant*

Senhora do Almortão

129 *alojamento accomodation*

Casa dos Xarês Turismo Rural

144 *edições editions*



Inovar na ruralidade

Eng. Armindo Moreira Palma Jacinto

Presidente da Câmara

Mayor

A inovação tecnológica nos processos, nos produtos e nos serviços é o caminho para o desenvolvimento sustentável dos territórios rurais. Aliada ao património natural e histórico-cultural, a inovação torna-se uma ferramenta de transformação social e económica.

Com a organização da XXI Feira Raiana e do III Fórum Mundial de Inovação Rural, em Idanha-a-Nova, território UNESCO, balizamos esse caminho. Mais, demonstramos de forma inequívoca que o Mundo Rural é um espaço de oportunidade para captação de investimento, criação de riqueza e emprego, de uma forma diferenciadora e especializada, com base nos melhores recursos que o território tem para oferecer.

Não temos dúvidas. A inovação tecnológica pode – e vai – passar por aqui. Valorizar o empreendedorismo verde é uma das grandes prioridades do município de Idanha-a-Nova, espelhada no programa Idanha Green Valley, que integra a estratégia Recomeçar.

A suportar toda esta estratégia está o nosso património, hoje com dimensão internacional. Por isso, é com muito orgulho que assinalamos, em 2017, os 20 anos de um dos espaços culturais incontornáveis do nosso concelho. O Centro Cultural Raiano é sinónimo de dinamismo, audácia e inovação. O caminho está traçado, o futuro só pode ser auspicioso.

Rural Innovation

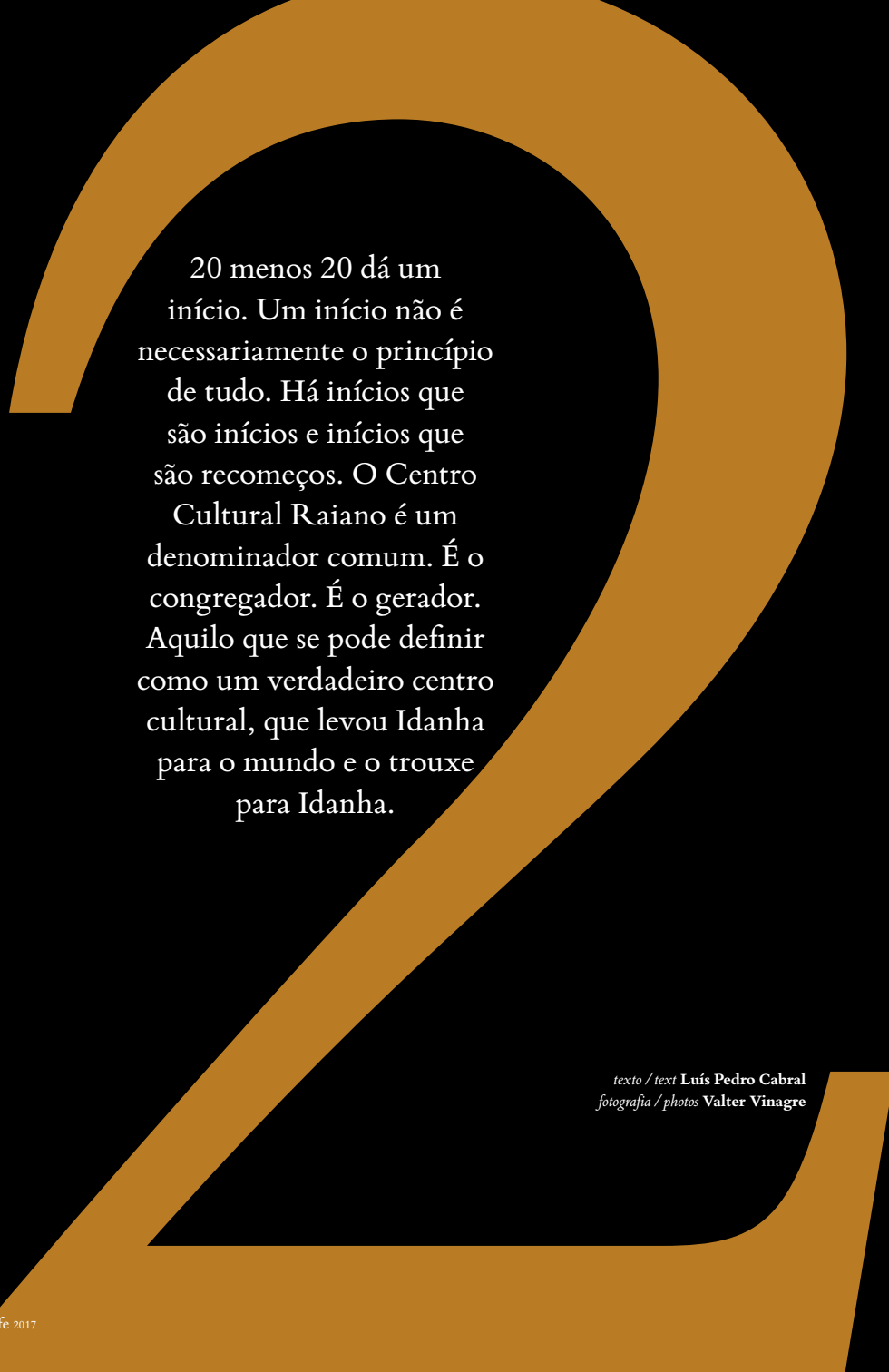
Technological innovation in processes, products and services is the way to achieve sustainable development in rural areas. Combined with natural and historical-cultural heritage, innovation becomes a tool for social and economic transformation.

This is the path we set out on by hosting the 21st Raiana Fair and the 3rd World Forum of Rural Innovation in Idanha-a-Nova, an UNESCO heritage site. Moreover, we demonstrate unequivocally that the rural world is a space of opportunity for investors, generating economic growth and new jobs, making use of the best resources that the country has to offer, in a unique and specialised manner.

There is no doubt. Technological innovation can - and will - come through. Promoting ecological entrepreneurship is one of the great priorities of the municipality of Idanha-a-Nova, as demonstrated by the Idanha Green Valley program, which is a part of the Recomeçar/Restart strategy plan.

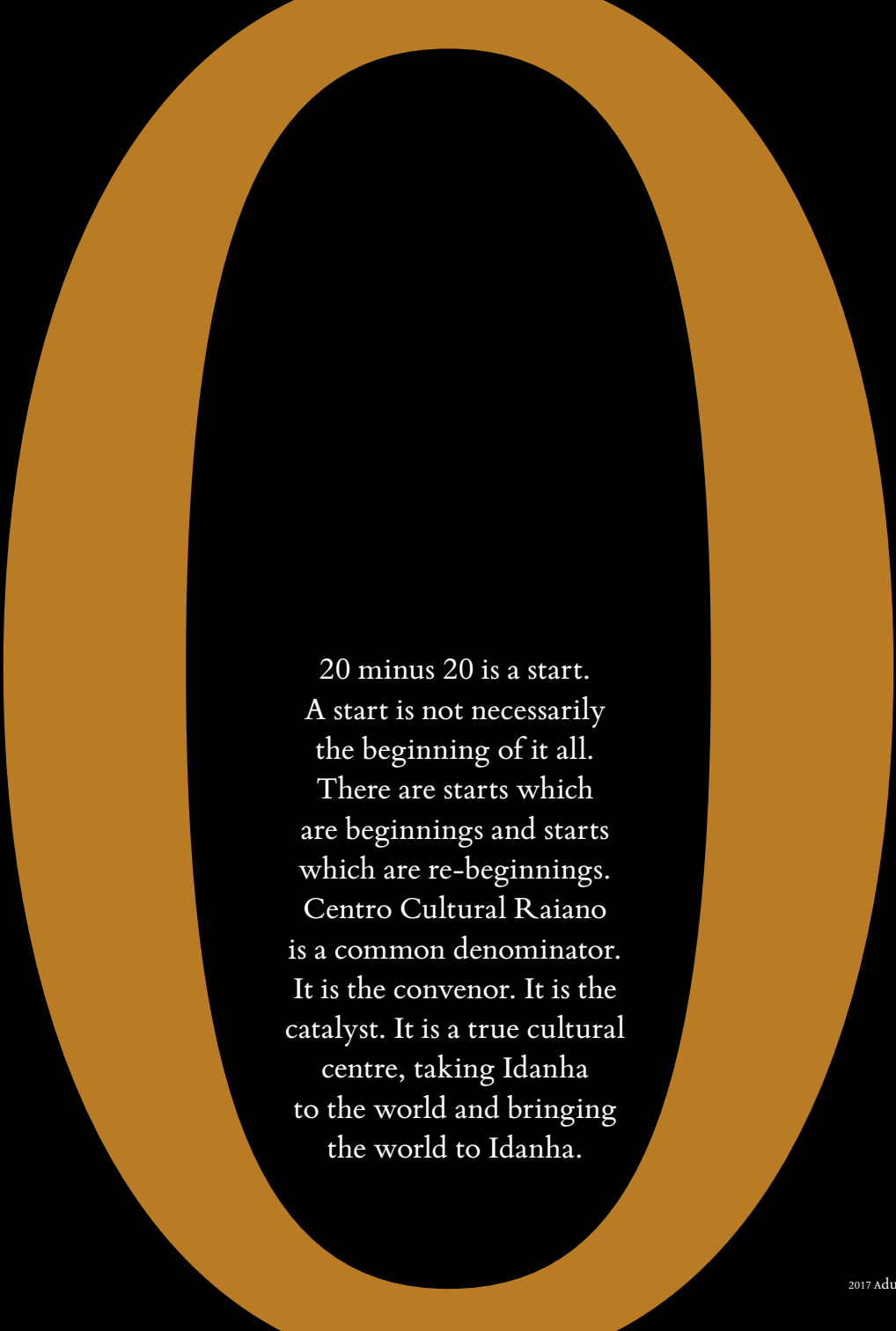
This strategy is supported in full by our heritage, which has been acclaimed internationally. It is therefore with great pride that we celebrate in 2017 the 20th anniversary of one of the most significant cultural spaces of our county.

The Raiano Cultural Centre is synonymous with dynamism, audacity and innovation. The way forward has been marked out, and the future is bright.



20 menos 20 dá um
início. Um início não é
necessariamente o princípio
de tudo. Há inícios que
são inícios e inícios que
são recomeços. O Centro
Cultural Raiano é um
denominador comum. É o
congregador. É o gerador.
Aquilo que se pode definir
como um verdadeiro centro
cultural, que levou Idanha
para o mundo e o trouxe
para Idanha.

texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre



20 minus 20 is a start.
A start is not necessarily
the beginning of it all.
There are starts which
are beginnings and starts
which are re-beginnings.
Centro Cultural Raiano
is a common denominator.
It is the convenor. It is the
catalyst. It is a true cultural
centre, taking Idanha
to the world and bringing
the world to Idanha.

Quatro à Sé

A Sé é a magnífica catedral de Idanha-a-Velha. Os quatro são Edgar Massul, Jorge Feijão, Luís Nobre e Samuel Rama, os artistas plásticos envolvidos neste projecto, a convite de Valter Vinagre, seu curador, correspondendo, por sua vez, a um desafio da CM de Idanha, através do CCR. Quatro artistas, quatro obras, criadas de raiz, *in situ* ou propositadamente para este espaço, que reflectem sobre o espaço e o tempo e os recriam na sua visão. Este projecto é um reflexo indelével da capacidade de intervenção cultural de Idanha, território UNESCO, que usa a cultura como factor pendular do seu desenvolvimento sustentável. Esse pêndulo é o CCR.

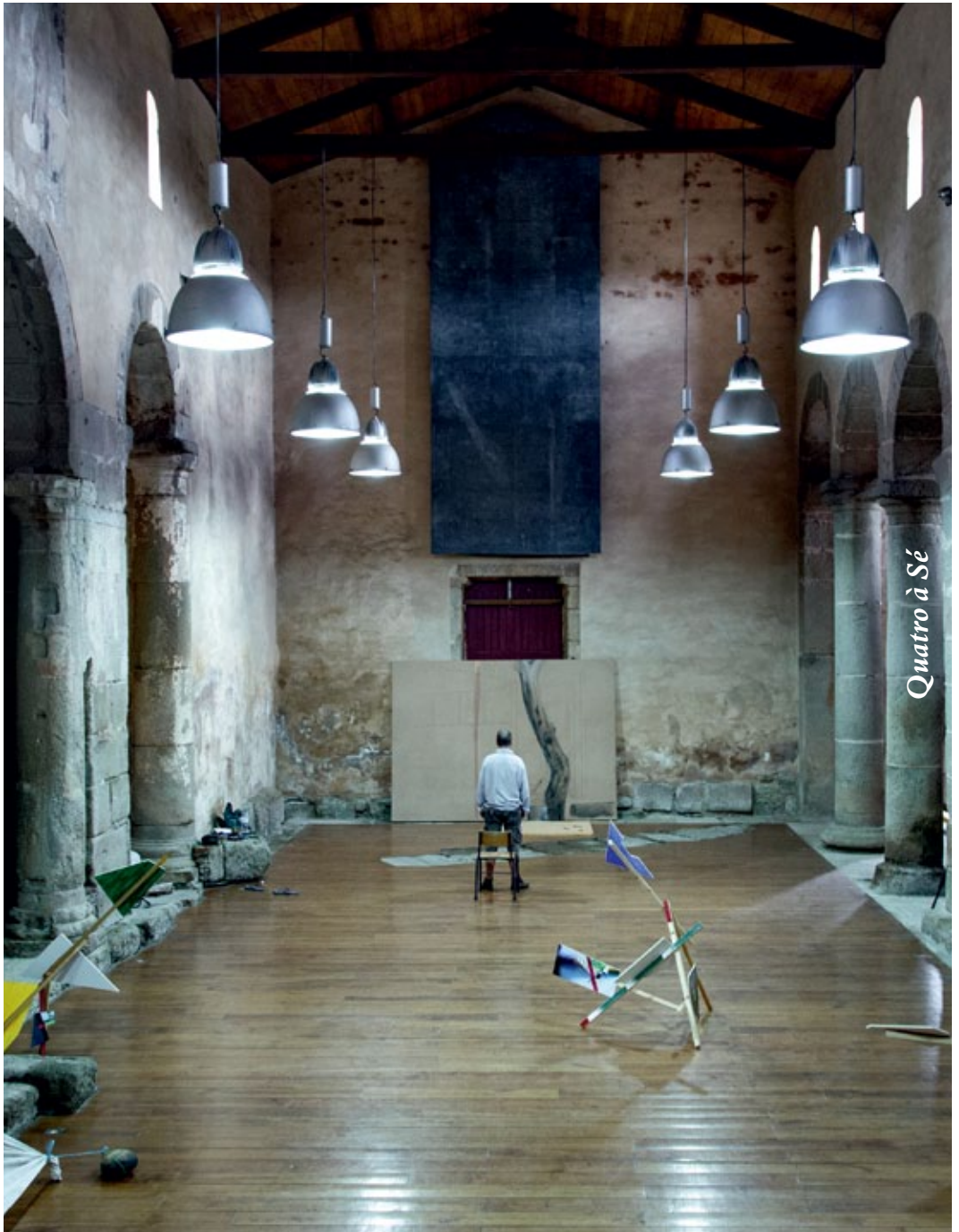
Sé is the magnificent cathedral of Idanha-a-Velha. The aforementioned four are Edgar Massul, Jorge Feijão, Luís Nobre and Samuel Rama, the visual artists involved in this project invited by curator Valter Vinagre, rising to the challenge posed by the Idanha Town Council via the CCR. The artists' four respective works were either created from scratch on-site or specifically for this space, and depict a reflection on space and time. This project is a momentous reflection of Idanha's capacity for cultural intervention as an UNESCO heritage site that uses culture as a driving force for sustainable development. The CCR is that force.

2017

Tapada do Tanque

Tapada do Tanque fica nas cercanias do CCR. O projecto com o mesmo nome foi uma co-produção entre o CCR e o Centro de Artes de Caldas da Rainha. O projecto trouxe a Idanha artistas como Jorge Feijão, Paulo Tuna, Renato Franco, Samuel Rama e Vítor Reis, todos formados na Escola Superior de Artes e Design daquela cidade. O resultado foi uma exposição que habitou o espaço em redor do Centro Cultural Raiano. Tapada do Tanque is located close to the CCR. The project of the same name was a co-production between the CCR and the Caldas da Rainha Arts Centre. The project brought artists such as Jorge Feijão, Paulo Tuna, Renato Franco, Samuel Rama and Vítor Reis to Idanha, all of whom studied at the Escola Superior de Artes e Design in Caldas. The result was an exhibition housed in the space surrounding the Raiano Cultural Centre.

2004



Quatro à Sé

Três Culturas

Este foi um projecto pioneiro em Portugal, assim como pioneiro foi o apoio do Programa Operacional de Cultura a uma iniciativa deste género que, pelo seu carácter inovador, estava sem par. Os municípios de Idanha-a-Nova, Évora e Mértola, através das suas instituições culturais, transformaram-se num universo só, num projecto cultural em rede, com as respectivas programações em articulação durante um ano. Foi um viveiro de iniciativas. Um trabalho de partilha e de mútua investigação, nas suas múltiplas dimensões.

Três Culturas (Three Cultures) was a pioneering project in Portugal, just as ground-breaking as the support from the Operational Programme on Culture for an initiative of this kind, which was unprecedented due to its innovative nature. The municipalities of Idanha-a-Nova, Évora and Mértola, through their cultural institutions, were transformed into a single universe, in a networked cultural project with linked programming for a year. It was an incubator of initiatives. A project involving exchange and mutual research, in its various dimensions.

2003-2007

Música Barroca

O Concerto Ibérico Orquestra Barroca é um projecto musical sui generis que deambula pelas profundezas da música barroca. Através de residências artísticas, o maestro João Paulo Janeiro congrega no território de Idanha um núcleo de músicos portugueses e de intérpretes de todo o mundo, de países tão díspares como Brasil, EUA, Polónia, Holanda. E, claro, de Espanha. A consequência destas residências artísticas traduz-se sempre em concerto.

The Orquestra Barroca Iberian Concert is a sui generis musical project which explores the depths of baroque music. By means of artistic residencies, conductor João Paulo Janeiro brought a group of Portuguese musicians and performers from around the world to Idanha, from countries as diverse as Brazil, the USA, Poland and Holland. As well as Spain, of course. These artistic residencies always end with a concert.

desde / since 2012

Nos campos de Idanha

Por definição, vocação e intervenção, o CCR é o coração e o motor da rede museológica municipal. Um imenso trabalho desenvolvido que dotou o concelho de Idanha-a-Nova de uma verdadeira rede museológica, na requalificação e desenvolvimento de espaços multifuncionais. O CCR é o grande congregador, nas diversas expressões culturais que caracterizam o território, das artes plásticas às múltiplas vertentes etnográficas e arqueológicas. A ruralidade é a sua matriz, como está bem patente na exposição permanente “A Agricultura nos Campos de Idanha”. Mas a inovação é o seu ADN.

By definition, vocation and intervention, the CCR is the heart and soul of the municipal museum network. The extensive work conducted has provided Idanha-a-Nova with a true museum network, upgrading and developing multi-purpose spaces. The CCR is the great convenor of the diverse cultural expressions emerging in the region, from visual arts to multiple ethnographic and archaeological strands. Its matrix is rurality, as is clear in the permanent exhibition ‘Agriculture in the Fields of Idanha’. But innovation is its DNA.

desde / since 1997

Arqueologia partilhada

IGAEDIS é um projecto de cooperação académica entre o município de Idanha e a Universidade de Coimbra, com vocação transfronteiriça, pois estende-se a arqueólogos espanhóis, que no território de Idanha desenvolvem os seus pós-doutoramentos. É um projecto de partilha e de investigação que incide na Alta Idade Média, período menos explorado nas camadas da História que repousam em Idanha-a-Velha. Um dos objectos de investigação aprofunda a extraordinária importância da mineração do ouro neste território.

IGAEDIS is an academic partnership project between the municipality of Idanha and the University of Coimbra, with cross-border ambitions, as it includes Spanish archaeologists who are developing their post-doctoral projects in Idanha. It is a research and exchange project which focuses on the early Middle Ages, a less-explored period among the layers of history enveloping Idanha-a-Velha. One of the research projects explores the extraordinary importance of gold mining in this area in greater depth.

2017



Tradição Oral

O Três Culturas é o pai biológico do projecto Oralidades, que nasceu de uma parceria internacional, fruto de uma relação que se desenvolveu num vasto programa de intercâmbios e cooperação cultural, nomeadamente para os países do Sul da Europa. Foi criado ao abrigo do Programa Europeu de Cultura. O Oralidades foi concebido através de uma parceria entre os municípios de Idanha, Évora e Mértola, passando por Ourense, Espanha, Ravenna, em Itália, Birgu, em Malta, e Sliven, na Bulgária. A sua pedra filosofal é a tradição oral de cada lugar. Na viagem, residiu o Oralidades.

The Três Culturas (Three Cultures) festival is the biological father of the Oralidades (Oralities) project, which emerged from an international partnership, deriving from a relationship which developed during a large-scale programme of exchanges and cultural cooperation, particularly with countries in southern Europe. It was created as part of the European Culture Programme. Oralities was conceived through a partnership between the municipalities of Idanha, Évora, and Mértola also including Ourense (Spain), Ravenna (Italy), Birgu (Malta) and Sliven (Bulgaria). Its philosopher's stone is the oral tradition of each place. The Oralities lie in the journey.

2008-2013

Património Geológico

O minério é também o tema central de um projecto riquíssimo, desenvolvido em conjunto com a CM de Idanha, o CCR e o Geopark NaturTejo da Meseta Meridional, o primeiro geoparque com a chancela da UNESCO em Portugal. Neste caso, a investigação incidiu na importância da mineração no início do século XX, traçando um profundo retrato económico e social em torno do património geológico do território de Idanha.

Mining is also a key theme of an incredibly rich project developed in partnership with the Idanha Town Council, the CCR and the Geopark NaturTejo Meseta Meridional, the first geopark with the UNESCO stamp of approval in Portugal. In this case, the research covered the importance of mining at the beginning of the 20th century, sketching an extensive economic and social portrait of the geological heritage of Idanha.

2011-2012

Piano Trip

Um dia chegou a Monsanto um casal francês, numa bicicleta, com um piano atrelado. Não eram turistas. Eram um projecto. Mas não faziam ideia do projecto que seriam. Guillemette Dufouleur, pianista e actriz, e Christophe Clavet, fotógrafo e desenhador, estavam a percorrer a Europa, tocando onde paravam. Entre Monsanto e Medelim, acabaram por ficar três meses, em residência artística. De repente, o seu projecto transformou-se noutra, com o apoio do CCR. O casal ficou para sempre ligado a Monsanto, onde comprou casa. Tudo por causa de um piano. E da sua Piano Trip.

One day, a French couple arrived in Monsanto on a bicycle, towing a piano. They were not tourists. They were a project. But they did not yet know what project they would be. Guillemette Dufouleur, pianist and actress, and Christophe Clavet, photographer and designer, were travelling around Europe, performing wherever they stopped. Between Monsanto and Medelim, they ended up staying for three months as an artistic residency. Suddenly, their project became something different, with the support of the CCR. The couple remained bound forever to Monsanto, where they bought a house. All because of a piano. And their Piano Trip.

2011

O Sonho do Pastor

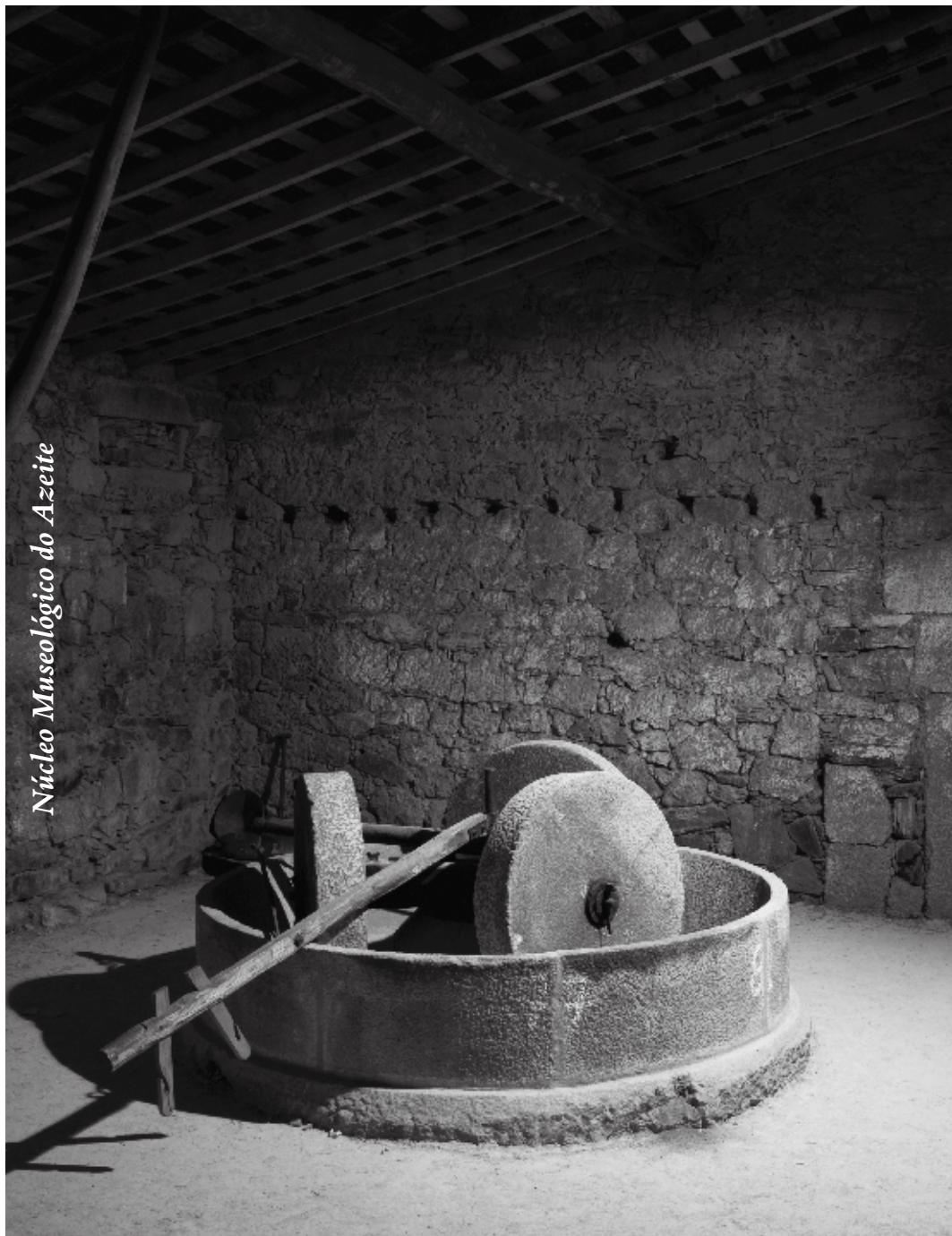
Maria Jesús Manzanares, artista plástica de Plasencia, utilizou a lã como a matéria-prima de um sonho de território comum: O Sonho do Pastor. Uma visão onírica, extraída da realidade rural, como um sonho colhido da terra. Esse sonho fez a sua magnífica transposição para as paredes do Centro Cultural Raiano, tendo migrado depois para a sua génese, em Idanha-a-Velha. Um projecto transfronteiriço entre o CCR e a Junta da Extremadura espanhola.

Maria Jesús Manzanares, a visual artist from Plasencia, used wool as the raw material for a dream of a common land: The Shepherd's Dream. An oneiric vision, drawn from rural life, like a dream picked from the land. That dream was splendidly transposed onto the walls of the Raiano Cultural Centre, having migrated to Idanha-a-Velha for its creation. A cross-border project between the CCR and the Spanish Junta de Extremadura.

2009



O Sonho do Pastor



Núcleo Museológico do Azeite

O Núcleo Museológico do Azeite de Proença-a-Velha não é apenas uma magnífica recuperação de um antigo arraial beirão que, além das suas valências tradicionais, tinha dois lagares de azeite, sendo um de prensas hidráulicas e outro de prensas de varas. Sob orientação de Benjamim Pereira, o trabalho de musealização deste espaço passou pela integração de um lagar com uma prensa de parafuso central e pio de tracção hidráulica, para completar o ciclo tecnológico. Este espaço transformou Proença-a-Velha na capital beirã do azeite.

The Oil Museum in Proença-a-Velha is more than just a splendid restoration of an ancient Beira hamlet which, besides its traditional features, had two oil presses, one of which was hydraulic and the other a lever press. Under the orientation of Benjamim Pereira, the work to turn this space into a museum involved installing a tub with a press operated by hydraulic traction to complete the technological cycle. This space transformed Proença-a-Velha into the oil capital of the Beira region.

desde / since 2006

Cidades Criativas da UNESCO

A candidatura à Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Música, é o melhor início que um fim pode ter. Que ousadia, candidatar uma vila a uma rede de cidades. Idanha conquistou essa honra por mérito próprio. O processo de candidatura, em si, encerra trabalho infinito. Mas o verdadeiro trabalho é de base. É em rede. Um longo processo de consolidação estrutural que fez da música e da cultura veículos de intercâmbios e desenvolvimento. Nota 20. The application to join UNESCO's Creative Cities Network in the area of music is the best beginning that an end could have. Such a bold move, a village applying to be part of a network of cities. Idanha has achieved this honour through its own merits. The application process in itself involves a sustained effort. But the real work takes place at the grassroots. Through networking. A lengthy process of structural consolidation, which makes music and culture a vehicle for exchanges and development. And the grade is 20/20.

desde / since 2015

A memória da música

Fundada em 1888, a Filarmónica Idanhense é um baluarte no ensino da música, através das gerações. É uma verdadeira instituição social, formando músicos, formando pessoas. Em harmonia com a autarquia de Idanha e o CCR, a Filarmónica Idanhense tem sabido manter a sua génese sem medo de cruzamentos culturais e da inovação. É de especial importância a criação da Universidade Sénior, em articulação com as instituições de ensino do concelho, assim como a criação da Academia Catarina Chitas.

Os seus projectos são inúmeros. E a sua função social mantém-se intacta. Founded in 1888, the Idanha Philharmonic has been a bastion of music teaching through the generations. It is a true social institution, training its students both as musicians and people. In close collaboration with Idanha and the CCR, Idanha Philharmonic has been able to maintain its grassroots mission whilst remaining engaged with cultural collaboration and innovation. Of particular importance is the creation of the Senior University, a collaborative project with the county's teaching institutions, as well as the creation of the Catarina Chitas Academy. Their projects are too many to count. And its social purpose remains intact.

desde / since 2014

As Formas da Fé

Por alturas das comemorações dos 800 anos de Idanha-a-Nova, o CCR coligiu pela primeira vez um conjunto de obras de arte sacra da região. Foi uma oportunidade única para renovar o olhar sobre obras que muito revelam da multiplicidade das manifestações da fé no território, que apropriadamente se intitulava “As Formas da Fé”. Muitas das obras expostas, de um período vasto (entre os séculos XIII e XIX), estavam há muito guardadas no tempo, em lugares inacessíveis ao público em geral.

Around the time of the commemoration of Idanha-a-Nova's 800th anniversary, the CCR compiled a set of religious artworks from the region for the first time. This was a unique opportunity to revitalise perspectives on works which reveal a great deal about the multiplicity of manifestations of faith in the region, fittingly entitled 'Forms of Faith'. Many of the works exhibited, spanning a vast period (from the 8th to the 19th centuries), had been stored in places inaccessible to the general public for a long time.

2005

Paula Rego

Em Serralves estava patente a grande exposição antológica de Paula Rego. Em Idanha, uma exposição paralela da pintora, produzida pelo CCR a partir da colecção privada de Bartolomeu Cid dos Santos, mestre da gravura portuguesa. Foi a primeira colecção particular exposta no CCR. Assume particular relevância, não só por isso, mas por tratar-se de uma exposição intimista, onde eram revelados esboços, trabalhos preliminares e algumas obras dos seus verdes anos de pintura.

The great anthological exhibition by Paula Rego was held in Serralves. In Idanha, a parallel exhibition of the painter's work produced by the CCR from the private collection of Bartolomeu Cid dos Santos, master of Portuguese engraving, was also organised. This was the first private collection to be exhibited at the CCR.

It is particularly relevant not only for this reason, but also due to the intimate nature of the exhibition, which revealed sketches, preliminary drawings and several works from the artist's early years in painting.

2004

Senhora do Almortão

É impossível falar de manifestações de fé sem falar da devoção à Senhora do Almortão. É algo que está no mais profundo da alma raiana. A exposição reuniu no CCR uma série de elementos consagrados à Senhora do Almortão, valiosos objectos que ao longo do tempo foram doados pelos crentes, assim como as vestes e o manto da Senhora, que são essenciais ao culto e à romaria em sua honra. Esta exposição foi uma das mais concorridas de sempre no CCR. Mais de 16 mil visitantes.

It is impossible to speak of manifestations of faith without mentioning the worship of Our Lady of Almortão. This custom is deeply embedded in the Raiano psyche.

The exhibition brought together a series of items dedicated to Our Lady of Almortão at the CCR, including valuable objects which had been donated by believers over time, as well as the garments and cloak of the Lady, which are the essence of the worship and pilgrimage in her honour. This exhibition was one of most visited exhibitions ever to be held at the CCR, with more than 16,000 visitors.

2007



João Pires de Campos

João Pires de Campos

João Pires de Campos, eterno pároco de Penha Garcia, deixou a Idanha uma herança magnífica. Um imenso e precioso património documental, bibliotecário, artístico, imobiliário até, que a autarquia de Idanha, junto com o CCR, transformou num projecto amplo, que é também uma justa homenagem a este padre especial. Não podia ser noutro lugar: Penha Garcia. O projecto passa pela criação de um espaço multifuncional, onde a estrutura museológica se articula com a biblioteca, o arquivo e a rede documental: Casa Museu Pires de Campos/ Biblioteca de São Pedro de Alcântara.

João Pires de Campos, the timeless priest of Penha Garcia, left a magnificent legacy to Idanha. An immense, beautiful heritage comprising documents, books, art and even property, which the Idanha Town Council and the CCR transformed into a broad project, a fitting tribute to this special priest. It could not be located in any other place: Penha Garcia. The project includes the creation of a multi-purpose space, where the museum structure is linked to a library, archive and documentary network: Casa Museu Pires de Campos/ Biblioteca de São Pedro de Alcântara.

desde / since 2013

Feira de Natal de Estrasburgo

A Feira de Natal de Estrasburgo é uma das mais antigas e prestigiadas da Europa. Na sua história com mais de cinco séculos, nunca um país do Sul da Europa tinha sido convidado para este evento, que tem carácter mundial. Foi Idanha-a-Nova que teve a enorme responsabilidade de organizar toda a presença portuguesa em Estrasburgo, assim como a programação cultural, a cargo do CCR, que deixou em Estrasburgo a sua marca de excelência. E se estendeu ao Parlamento Europeu.

Strasbourg Christmas Market is one of the oldest and most famous in Europe. Throughout the five centuries of its existence, this global event has never invited a southern European country. It was Idanha-a-Nova which took on the huge responsibility of organising the entire Portuguese presence in Strasbourg, as well as the cultural programme, run by the CCR, which left its mark of excellence on Strasbourg. This extended as far as the European Parliament.

2016

Fora do Lugar

Uma viagem é o que acontece sempre que acontece o Fora do Lugar, um projecto fora de tudo, dentro de Idanha. É o Festival Internacional de Músicas Antigas, cruzando a música erudita e a expressão popular, numa imprevisível natureza de palco. A música é de verdadeira intervenção cultural e patrimonial em cada lugar que escolhe para ficar Fora do Lugar. Uma parceria entre a autarquia idanhense, CCR e Arte das Musas, com a direcção artística de Filipe Faria, que tem a autoria deste conceito, assim como da sua produção.

A journey is what happens whenever Fora do Lugar (Out of Place), a project which goes far further, takes place in Idanha. It is an International Ancient Music Festival, mixing classical music and popular expression on an unexpected type of stage. The music is the true cultural and heritage intervention in each place chosen to be Out of Place. It is a partnership between the Idanha-a-Nova council, CCR and Arte das Musas, with artistic direction from Filipe Faria, who designed the concept and is responsible for its production.

desde / since 2012

Revista Adufe

Com isto tudo, já nos esquecíamos de falar num projecto que nasceu para plataforma de tudo. Uma plataforma inclusiva, aberta, que tem crescido com Idanha. Com a coordenação do CCR e da autarquia idanhense, o seu propósito foi sempre claro: divulgar e promover o concelho de Idanha-a-Nova, olhando, com um olhar demorado, aspectos particulares da imensa cultura deste território. A revista cultural de Idanha só podia chamar-se assim: Adufe. Já vai no seu número 25. Este.

With all of this, we are forgetting to mention a project which was born as a platform for all the rest. An inclusive, open platform which has grown with Idanha. Coordinated by the CCR and Idanha Town Council, its objective was always clear: to provide information on and promote the municipality of Idanha-a-Nova, taking a long look at particular aspects of the vast culture of this region. The name for Idanha's cultural magazine was clear: Adufe. Twenty five issues have already been published. This is number 25.

desde / since 2002



Fora do Lugar



*Estrasburgo, Parlamento Europeu
Strasbourg, European Parliament*



Um adufe no telhado *An adufe on the rooftop*

texto / text Luís Pedro Cabral

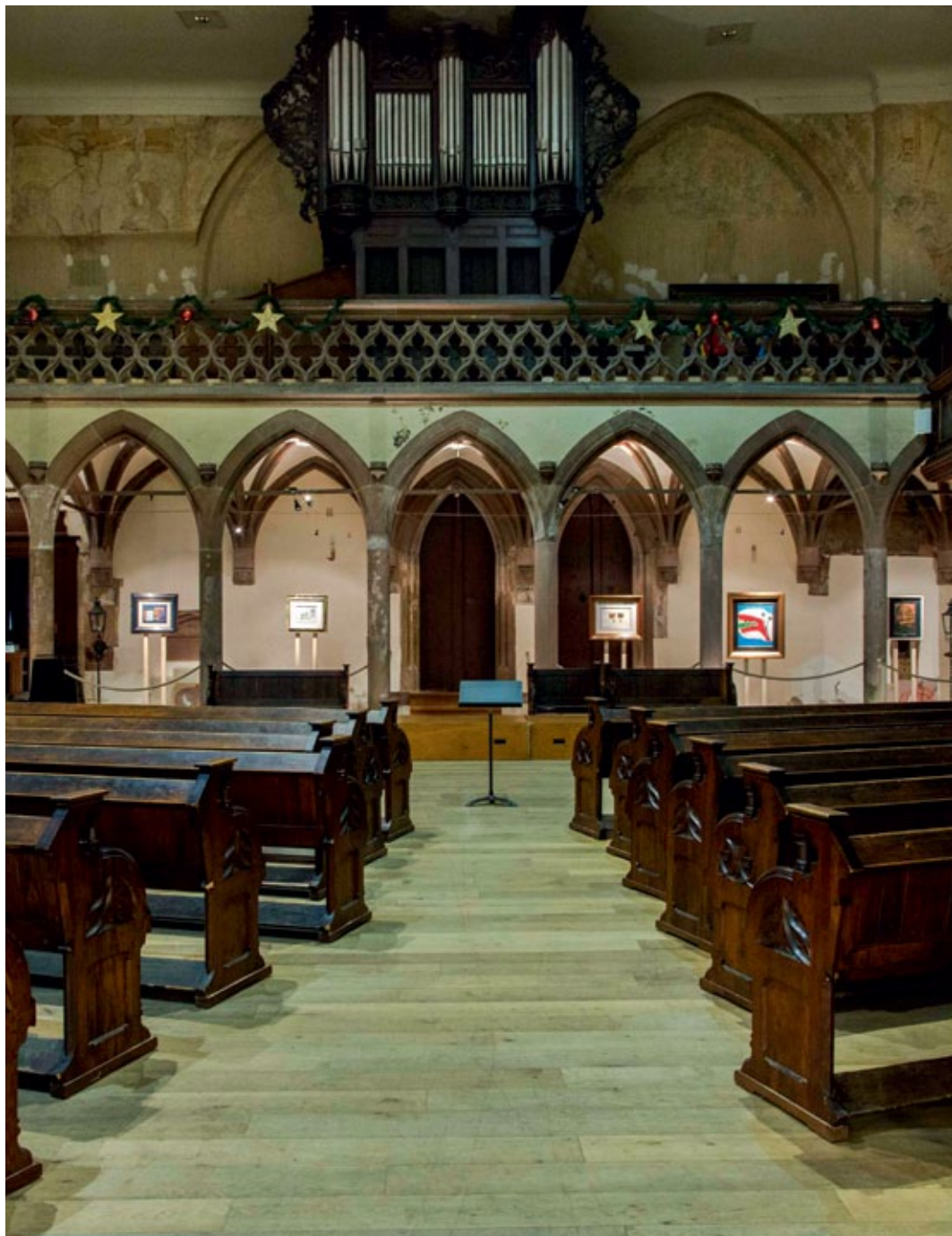
fotografia / photos Arquivo Mairie de Strasbourg e / and Valter Vinagre

Organizada por Idanha-a-Nova, a presença portuguesa na Feira de Natal de Estrasburgo foi um sucesso absoluto. Nas mais diversas dimensões, Idanha e Portugal deixaram a marca da sua cultura. Ao som do adufe.

Organised by Idanha-a-Nova, Portugal's presence at the Christmas Market in Strasbourg was a complete success. In the most diverse areas, Idanha and Portugal stamped their culture on the event. To the sound of the *adufe*.

O Triunfo do Barroco Português, Catedral de Estrasburgo / The Triumph of Portuguese Baroque, Strashourg Cathedral





Migrations, Coleção Paulo Lopo, Igreja de Saint Pierre-le-Vieux / Migrations, Paulo Lopo Collection, Saint Pierre-le-Vieux Church

Portugal esteve pela primeira vez presente na Feira Natal de Estrasburgo. E foi a Idanha-a-Nova que foi concedida a honra da organização desta presença, com o cunho nacional. Uma responsabilidade enorme, só compatível com a dimensão e prestígio deste certame com mais de cinco séculos de história. Esta foi também a primeira vez que um país do Sul da Europa foi convidado a integrar a maior e mais antiga feira europeia. Durante um mês, a Praça Gutenberg, uma das mais simbólicas da cidade de Estrasburgo, foi como uma estação portuguesa, com os braços abertos ao mundo. Idanha-a-Nova, membro da Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Música, e o mais recente membro do Clube de Estrasburgo, com o apoio do Ministério da Cultura, Secretaria de Estado do Turismo e Secretaria de Estado das Comunidades Portuguesas, entre outras entidades envolvidas, deixou no âmago da Europa a chancela de um Portugal de excelência, que sabe assumir o seu denominador rural sem medo da inovação. Em Estrasburgo estabeleceram-se importantes parcerias e múltiplas dinâmicas, que de imediato trouxeram resultados, com impacto directo na economia das regiões e do país, e que frutificarão a médio e longo prazo.

A “vila” portuguesa em Estrasburgo era constituída por 16 chalés, onde era forte a presença idanhense, mas transversal a mostra dos produtos portugueses, com a sua origem devidamente certificada. Era como uma viagem pelos sentidos, de norte a sul de Portugal, com as riquezas intrínsecas de cada região ali representada. Do vestuário ao artesanato, das ervas aromáticas aos produtos de cosmética e aos óleos essenciais. Desde os vinhos, os licores, o azeite, o pão, os enchidos, os queijos, o café, o mel, a doçaria, os mais variados exemplares de produção biológica, até às embaixadas incontornáveis do bacalhau, do bolo rei e do pastel de nata, que ocupou o trono entre os produtos mais procurados, juntamente com os queijos e o azeite. Em Estrasburgo escoaram-se 75 toneladas de produtos portugueses. O peso da presença portuguesa, porém, foi muito mais amplo. E esteve longe de ficar circunscrito à Praça Gutenberg. O património cultural de Idanha-a-Nova e de Portugal disseminou-se um pouco por toda a cidade e assinalou a sua marca no Parlamento Europeu, onde esteve patente uma exposição de fotografia de Valter Vinagre (Barra das Almas), uma mostra gastronómica, a cargo do chef

Mário Ramos, e a magia dos adufes, pelas mãos e a voz das Adufeiras de Idanha-a-Nova. O fado, Património Imaterial da Humanidade, foi omnipresente, representado pelo projecto Fado a Cappella, de Luís Cipriano. Na música clássica e erudita, a imponente Catedral de Estrasburgo acolheu o projecto Concerto Ibérico Orquestra Barroca – com génese em Idanha – o qual, sob a direcção do maestro João Paulo Janeiro, evocou o esplendor da música barroca portuguesa. Na Igreja Saint Pierre-le-Vieux esteve presente uma exposição colectiva de arte contemporânea, da colecção de Paulo Lopo, com enorme destaque para a tela de Carlos Farinha, que vestiu uma das paredes da igreja. Em frente à catedral, encontrava-se exposta a montra do Turismo de Portugal que, inspirado no motivo das albarradas da azulejaria portuguesa do século XVIII, apresentava um cabaz típico do Natal português, com uma selecção dos seus melhores produtos. No Maison Kammerzell, o mais famoso restaurante da cidade, também junto à catedral, decorreu uma semana inteiramente dedicada à gastronomia portuguesa. Durante um mês, Portugal aqueceu o coração da Europa. *Au revoir!*

Portugal was the guest country at the Strasbourg Christmas Market for the first time. And Idanha-a-Nova was given the honour of organising the Portuguese contribution, representing the whole nation. A huge responsibility, compatible only with the size and prestige of this exhibition with its five centuries of history. This was also the first time that a Southern European country was invited to join the largest and oldest European fair. For a month, Place Gutenberg, one of the most symbolic squares in the city of Strasbourg, was like a Portuguese outpost, with its arms open to the world. Idanha-a-Nova, a member of UNESCO's Creative Cities Network, in the field of music, and the most recent member of the Strasbourg Club, with the support of the Ministry of Culture, the Secretary of State for Tourism and the Secretary of State for Portuguese Communities, among other bodies involved, made a strong impression on the heart of Europe of a first-class Portugal, one that is able to embrace its rural denominator, whilst never fearing innovation. Important partnerships and multiple dynamics were established in Strasbourg, which brought immediate results with direct impact on the economy of the regions and the country as





Cerimónia de abertura do mercado de Natal de Estrasburgo, Praça Gutenberg / Opening ceremony at the Strashourg Christmas Market, Gutenberg Place

a whole, and which will bear fruit both short- and long-term.

The Portuguese “village” in Strasbourg was made up of 16 chalets, where Idanha had a strong presence, alongside a broad range of Portuguese products on display, their origin duly certified. It was like a journey for the senses, from the north to the south of Portugal, with the intrinsic riches of each region represented. From clothing to handicrafts, from aromatic herbs to cosmetics and essential oils. Wines, liqueurs, olive oil, bread, smoked sausages, cheeses, coffee, honey, confectionary, all kinds of organic produce, even the inescapable emissaries of salt cod, the *bolo rei* (king’s cake) and *pastel de nata* (custard tart), which occupied the throne among the most popular products, alongside cheese and olive oil. 75 tonnes of Portuguese products sold out in Strasbourg.

The weight of the Portuguese presence, however, was much greater. And it was far from being restricted to Place Gutenberg. The cultural heritage of Idanha-a-Nova and of Portugal was disseminated throughout the city and made its mark on the European Parliament, where there was an exhibition of the photography of Valter Vinagre (Barra das Almas),

a gastronomic show, led by chef Mário Ramos, and the magic of the *adufes*, in the hands and voices of the Adufeiras de Idanha-a-Nova. Fado, classified by UNESCO as Intangible Cultural Heritage of Humanity, was omnipresent, represented by Luís Cipriano’s project Fado a Cappella. In classical and erudite music, the imposing Strasbourg Cathedral welcomed the project Concerto Ibérico Orquestra Barroca – which originated in Idanha – and which, led by conductor João Paulo Janeiro, evoked the splendour of Portuguese baroque music. In the church of Saint Pierre-le-Vieux, there was a group exhibition of contemporary art from the Paulo Lopo collection, with huge emphasis on the canvas by Carlos Farinha, which adorned one of the church walls. In front of the cathedral was Turismo de Portugal’s stand, which, inspired by the motifs on 18th-century Portuguese *albarrada* tile panels, displayed a typical Portuguese Christmas hamper, with a selection of the country’s finest products. At Maison Kammerzell, the city’s most famous restaurant, also next to the cathedral, a whole week was entirely devoted to Portuguese gastronomy. For a month, Portugal warmed the heart of Europe. “Au revoir!”

Fernanda Gabriel

Idanha no Coração

Idanha in her heart

Jornalista, natural de Monsanto, há largos anos correspondente da RTP em Estrasburgo, apresentadora do Programa Eurodeputados e vereadora da Câmara daquela cidade, foi a peça-chave para que pela primeira vez um país do Sul da Europa fosse convidado para a Feira de Natal de Estrasburgo. Esse país foi Portugal. E Idanha-a-Nova foi o organizador. À Adufe, conta como tudo começou. Do risco ao êxito.

Journalist, born in Monsanto, long-time RTP correspondent in Strasbourg, presenter of the Eurodeputados (Euro-MP) TV show and a councillor at Strasbourg City Council for many years, played a central role in arranging the invitation of a southern European country to the Strasbourg Christmas Market for the first time. That country was Portugal. And Idanha-a-Nova was the organiser. She tells Adufe how it all began. From initial risk to eventual success.



Como surgiu a hipótese de Portugal vir a ser convidado para a Feira de Natal de Estrasburgo?

Há cerca de cinco, seis anos, Roland Ries, o presidente da Câmara de Estrasburgo, perguntou-me se eu achava que era uma boa altura para Portugal ser o país convidado, porque até hoje não tinha sido convidado nenhum país do Sul da Europa. Eu pensei uns dias e respondi-lhe que não. A situação económica do país não era a melhor, a conjuntura era desfavorável, as pessoas estavam deprimidas. As coisas, entretanto, foram evoluindo, a situação económica do país modificou-se, estamos quase a sair do túnel, já estamos quase a ver a luz. Acabei por telefonar ao presidente da Câmara a dizer-lhe que este já seria o momento ideal para Portugal ser o candidato.

E como surgiu Idanha-a-Nova neste processo?

Já tinha trabalhado de perto com o presidente da Câmara Municipal (CM) de Idanha-a-Nova, Armindo Jacinto, no projecto de candidatura de Idanha à rede de Cidades Criativas, da UNESCO. Acho que é um homem muito dinâmico, que quer internacionalizar aquela região, da qual eu faço parte. Por outro lado, Idanha tinha integrado recentemente o Clube de Estrasburgo, em que o presidente da Comissão de Cultura é precisamente Armindo Jacinto. Entendi que devia sugerir Idanha-a-Nova para a organização da presença de Portugal.

E a resposta foi imediata?

Ele (Roland Ries) perguntou-me onde é que Idanha ficava... e eu expliquei-lhe. Perguntou-me se uma pequena cidade do interior tinha capacidade para um trabalho com esta envergadura... disse-lhe que sim.

Portanto, antes do projecto de candidatura, ainda teve de desbravar muito território em Estrasburgo?

Bastante. É claro que estava a assumir um risco grande. Mas, por outro lado, um risco calculado, pois sabia que a autarquia de Idanha tinha capacidade para isso. E, mais que isso, coragem. É preciso muita coragem para assumir um projecto como este, com toda a organização e toda a logística que implica, a mais de 2500 quilómetros de distância, com a duração de um mês. Não é propriamente a porta aqui ao lado. O presidente da autarquia de Idanha aceitou o desafio.

Uma representação com esta dimensão implica longos meses de trabalho?

Sim. Há um trabalho de bastidores interminável, com diversos contactos bilaterais, muita troca de informação. Há que dizer que os altos-responsáveis governamentais portugueses, como o então ministro da Cultura, João Soares, apoiaram desde logo este projecto. O seu sucessor, Luís Filipe Castro Mendes, tinha igualmente grande conhecimento das duas realidades. Para além de ser idanhense, tinha sido embaixador em Estrasburgo. Isso facilita muito estes processos, que são complexos. Além disso, quando se trabalha com pessoas muito dedicadas e muito competentes do lado de Idanha, as coisas tornam-se mais fáceis.

Depois de estruturado todo o projecto, como foi avaliado pela Câmara de Estrasburgo?

Na reunião da Câmara de Estrasburgo em que os projectos são avaliados, que junta todas as entidades estrasburguesas envolvidas na Feira de Natal, foi só considerado o melhor projecto, o mais inovador e o mais interessante até hoje apresentado por um país convidado. Só lhe digo que até os padeiros de Estrasburgo ficaram encantados com a ideia do pão na pedra.

Mas a organização implica um trabalho gigante?

É a palavra. Há imensos detalhes, que exigem muita ginástica, quer nas matérias de ordem prática, quer nas burocráticas. Ainda para mais, com todas as questões de terrorismo que naquela altura ameaçavam a cidade. Até ao momento da cerimónia de abertura, a ginástica foi tanta que eu perdi uns bons quilos.

Qual foi a maior dificuldade logística?

A minha principal preocupação foi instalar as pessoas que aqui iam estar um mês com o máximo de conforto, para criar condições de vida que fossem próximas da vida deles, para que não se sentissem deslocadas. Não é fácil estar um mês afastado da sua terra e das suas famílias. Para mim, essa era a questão mais importante: criar condições para que os artesãos se sentissem bem aqui. E isso foi conseguido. A adaptação foi de tal forma que havia franceses que iam ao mercado de Natal dar presentes aos portugueses.

O que é que fez a diferença?

O que fez a diferença foi a forma como todos deram o seu melhor, com simpatia, sabendo acolher os visitantes, com profissionalismo e generosidade. E, sem dúvida, a qualidade dos produtos que apresentaram em Estrasburgo, a preços muito competitivos. Já houve países convidados que chegaram lá e inflacionaram os preços dos produtos para o quádruplo. E isso não funciona. Todos os produtos eram de excelência. E isso foi muito importante. Conjugando tudo isto, devo dizer que acho que a imagem dos portugueses em Estrasburgo foi alterada. Alguns estereótipos que ainda pairam sobre os portugueses no estrangeiro foram debelados. Acho que passou uma imagem terna e hospitaleira. E, em simultâneo, de modernidade. E a isto, como é evidente, não é alheia a magnífica programação cultural portuguesa que se apresentou em Estrasburgo.

Considera que a organização e a presença portuguesa em Estrasburgo foram positivas?

Um sucesso extraordinário, que marcou a cidade e os milhões de visitantes da Feira de Natal de Estrasburgo.

O presidente da Câmara de Estrasburgo já sabe onde fica Idanha?

Perfeitamente!

How did the possibility of Portugal being invited to the Strasbourg Christmas Market arise?

Around five or six years ago, Roland Ries, the president of Strasbourg City Council, asked me if I thought it was a good time for Portugal to be invited as the guest country, as until then no southern European country had ever been invited. I thought about it for a few days and then I told him that it wasn't. The economic situation in the country wasn't the best, the situation was bleak, people were depressed. However, things kept evolving, the economic situation in the country changed, we were almost out of the tunnel, we could almost see the light. I ended up calling the president of the City Council to tell him that it would be an ideal time for Portugal to be the candidate.

And how did Idanha-a-Nova come to be involved in this process?

I had already worked closely with the president of the Town Council of Idanha-a-Nova, Armindo Jacinto, on the project to develop Idanha's application for the UNESCO Creative Cities network. I think he's a very dynamic man, who wishes to internationalise that region which I am part of. Meanwhile, Idanha had recently joined the Strasbourg Club, whose Culture Commission is presided over by Armindo Jacinto himself. I realised that I should suggest that Idanha-a-Nova organise Portugal's presence.

And did the response come immediately?

He (Roland Ries) asked me where Idanha was... and I explained to him. He asked me if a small rural city had the capacity to undertake work on this scale... I told him it did.

So, before the application project, you still had to break a lot of new ground in Strasbourg?

Quite a lot. It's evident that I was taking a big risk. But, on the other hand, it was a calculated risk, as I knew that Idanha Town Council had the capacity to take this on. And, more than that, the courage. You need a lot of courage to take on a project like this, with all the organisation and logistics it entails, more than 2,500 kilometres away and lasting for a month. It's not exactly next door. The president of Idanha Town Council accepted the challenge.

Does a representation on this scale require long months of work?

Yes. There's an endless amount of behind-the-scenes work, with various bilateral contacts, a lot of information to be exchanged. It must be said that the project received the full support of senior Portuguese government officials, such as the then Culture Minister, João Soares. His successor, Luís Filipe Castro Mendes, was also highly knowledgeable about both contexts. As well as being from Idanha, he had been an ambassador in Strasbourg. That makes these complex processes a lot easier. Besides, when you work with highly dedicated and competent people on the Idanha side, things become much easier.

After the whole project was structured, how was it assessed by Strasbourg City Council?

At the meeting of Strasbourg City Council to assess the projects, which is attended by all of the Strasbourg organisations involved in the Christmas Market, it was considered the best, most innovative and most interesting project presented by an invited country to date. Suffice to say that even the bakers in Strasbourg were overjoyed with the idea of the bread on the stone.

But did the organisation require a gargantuan effort?

That's the word. There are so many details, which require a lot of practical and bureaucratic gymnastics. Even more so with the terrorist threat facing the city at that time. By the time of the opening ceremony, we'd performed so many gymnastics that I'd lost a good few kilos.

What was the main logistical difficulty?

My main concern was accommodating the people who would stay there for a month as comfortably as possible, in order to create living conditions close to their own lives so that they wouldn't feel out of place. It's not easy to spend a month far away from your home and family. For me, that was the most important issue: creating the conditions so that the artisans would feel comfortable here. And we achieved that. They adapted so well that there were French people who would go to the Christmas Market to give presents to the Portuguese.

What made a difference?

What made a difference was the way in which they all gave the best of themselves, in a friendly manner, welcoming visitors with professionalism and generosity. And, without a doubt, the quality of the products they displayed in Strasbourg, at very competitive prices. There had been invited countries which arrived here and quadrupled the prices of the products. And that doesn't work. All of the products were excellent. And that was very important. As a result of all of this, I must say that I think the image of the Portuguese in Strasbourg changed. Some of the stereotypes which still hang over the Portuguese abroad were overcome. I think they gave an impression of being caring and hospitable. And, at the same time, modern. And of course, it's clear that the magnificent Portuguese cultural programme presented in Strasbourg also played a role.

Do you think that the Portuguese organisation and presence in Strasbourg were positive?

It was an extraordinary success which marked the city and the millions of visitors to the Strasbourg Christmas Market.

Does the president of Strasbourg City Council know where Idanha is now?

Absolutely!

Nawel Rafik-Elmrini

A beleza do Sul da Europa

The beauty of
southern europe

É vice-presidente da Câmara de Estrasburgo, responsável pelas relações europeias e internacionais e representante das autoridades locais no Conselho da Europa. É também a mais alta representante do prestigiado Clube de Estrasburgo, que Idanha integra. Contribuiu muito para a presença de Portugal na Feira de Natal. E aplaudiu-a de pé.

She's the Vice-President of Strasbourg City Council, where is in charge of European and international relations and representing local authorities at the Council of Europe. She's also the foremost representative of the prestigious Strasbourg Club, to which Idanha belongs. She made a major contribution towards Portugal's participation in the Christmas Market, even giving it a standing ovation.



Como tomou forma a presença portuguesa em Estrasburgo?

Antes de tudo, a nossa ideia é convidar países europeus ou outros que tenham uma forte tradição de Natal, mas os países do Sul da Europa estiveram sempre algo afastados. Ficámos muito contentes por termos recebido Portugal. Tem um enorme significado.

Como se conjugaram factores?

O presidente da Câmara de Estrasburgo (Roland Ries) decidiu convidar Portugal, graças à relação muito importante que temos com os portugueses em Estrasburgo. A minha colega Fernanda Gabriel, que foi eleita para o Conselho Municipal, é portuguesa e tem participação activa na vida política da cidade. Foi ela quem nos propôs trabalhar com Portugal e com Idanha-a-Nova.

Ficou surpreendida por ser Idanha?

Não. Já conhecia Idanha. Estive na reunião do Clube de Estrasburgo, em Monsanto. E também estive no Boom Festival. Sabia que íamos trabalhar com um autarca muito dinâmico e inovador. Fernanda Gabriel e o município de Idanha fizeram toda a preparação da representação portuguesa, com grande rigor e empenho, de uma forma muito inovadora. Os 16 chalés na Praça Gutenberg tinham uma mostra excelente dos melhores produtos portugueses, desde a gastronomia ao artesanato, à cultura e às tradições de Natal portuguesas. Em particular, as de Idanha-a-Nova.

Mas a presença portuguesa foi muito além da Praça Gutenberg?

Evidentemente. Portugal também nos ofereceu uma programação cultural de grande qualidade. Em particular a música, com as tocadoras de adufe, que me encantou. A música barroca, o fado. Fez-nos descobrir grandes artistas portugueses. Tivemos a oportunidade, graças a Idanha-a-Nova, de conhecer um artista que tem uma obra fabulosa (Carlos Farinha) sobre um tema da actualidade, que é a emigração. Foi de grande sensibilidade e inteligência a escolha do tema, que é muito importante para a União Europeia, e prioritário para Estrasburgo e para Portugal.

Por falar em UE, é normal um país convidado para a Feira de Natal de Estrasburgo estender a sua presença ao Parlamento Europeu?

Não é. Foi uma novidade absoluta. Graças à minha colega Fernanda Gabriel, que é também jornalista no Parlamento Europeu, tivemos a oportunidade de mostrar o Natal português no seio do Parlamento Europeu, com a exposição de Valter Vinagre, uma mostra da gastronomia portuguesa, sobretudo de Idanha, assim como uma demonstração das adufeiras de Idanha-a-Nova.

Como avalia a reacção dos estrasburgueses à presença de Portugal?

Digo, do fundo do meu coração, que esta presença de Portugal encontrou um grande eco entre os estrasburgueses e os visitantes da Feira de Natal. Venderam-se quantidades enormes de produtos portugueses, porque as pessoas descobriram variedade, qualidade e preços extremamente atractivos. Os artesãos e os comerciantes não quiseram exagerar os preços dos seus produtos. Por isso, também estiveram aqui presentes, na vila portuguesa, os valores de unidade, de partilha e de calor. Mais que uma mostra de produtos, toda a presença portuguesa, em todas as suas dimensões, mostrou um pouco da alma portuguesa. O que é extraordinário.

Os países do Sul vão passar a ter uma presença mais assídua?

É muito possível. A presença portuguesa mostrou-nos a força e a beleza do Sul da Europa. Uma riqueza e uma diversidade europeia que temos de mostrar e temos de descobrir. É claro que os franceses e todos os visitantes estrangeiros que passam pela Feira de Natal de Estrasburgo conhecem Portugal, que é um grande destino turístico. Mas, normalmente, ficam-se pelo litoral, que é soberbo. Portugal é muito mais rico do que isso. Há imensas regiões, como Idanha-a-Nova, que merecem ser descobertas.

How did Portugal's involvement first come about?

First and foremost, we wanted to invite countries from Europe or elsewhere that have distinctive traditions at Christmas, but countries from southern Europe have always been somewhat underrepresented. As such, we were delighted to welcome Portugal – your participation was a major coup.

How did it all come together?

The President of Strasbourg City Council, Roland Ries, decided to invite Portugal due to our close ties with the Portuguese community in Strasbourg. My colleague Fernanda Gabriel, who was elected to the City Council, is Portuguese and is actively involved in the city's political sphere. She first suggested that we work with Portugal and Idanha-a-Nova.

Were you surprised that she suggested Idanha?

No. I already knew Idanha. I was at the meeting of the Strasbourg Club in Monsanto, and I also attended the Boom Festival. I knew that we'd be working with a highly innovative and dynamic mayor. Fernanda Gabriel and Idanha Town Council prepared everything for the Portuguese team with great care and dedication, with a very cutting-edge approach. The 16 chalets in Gutenberg Square were an excellent showcase for the very best Portuguese products, from culinary delights to craft, culture and Portuguese Christmas traditions, especially those popular in Idanha-a-Nova.

But did the Portuguese presence reach the public far beyond Gutenberg Square?

Of course. Portugal provided us with a series of top-quality cultural events. I found the music, in particular the adufe players, utterly enchanting. And there was everything from Baroque music to Fado. We discovered some fantastic Portuguese artists. Thanks to Idanha-a-Nova, we got to know Carlos Farinha, an artist who produces fabulous work about outward migration, a topic that is on everyone's tongue today. This theme was chosen with great sensitivity and foresight, as it is an important issue for the European Union and a top priority for Strasbourg and Europe alike.

Speaking of the EU, is it normal for a country invited to the Strasbourg Christmas Market to then be invited to the European Parliament?

No, it isn't – it was completely out of the blue. Thanks to the efforts of my colleague, Fernanda Gabriel, who is also a journalist at the European Parliament, we were able to showcase a Portuguese Christmas at Parliament itself, including the exhibition by Valter Vinagre, a demonstration of Portuguese cooking and a performance by the adufe players of Idanha-a-Nova.

How did the people of Strasbourg respond to the Portuguese contingent?

I can say in all honesty that the presence of the Portuguese contingent resonated with the people of Strasbourg and the visitors to the Christmas Market. Enormous quantities of Portuguese products were sold, as market-goers discovered a top-quality array of items at extremely attractive prices. The artisans and sellers were keen not to exaggerate the prices of their products, which meant that the Portuguese section of the market became a place that really embraced the values of unity, sharing and warmth. Rather than being just a showcase for products, all aspects of the Portuguese section demonstrated something of that country's spirit. It was quite extraordinary.

Will southern European countries feature more often from now on?

It's very likely. The Portuguese showing has revealed the strength and beauty of southern Europe. We need to discover and highlight Europe's diversity and richness. Clearly, the French and many of the foreign visitors who flock to Strasbourg's Christmas Market are familiar with Portugal, as it is a major tourist destination. In general, however, they tend to stick to the coast, which is admittedly wonderful. Yet Portugal has much more to offer than that, with vast regions like Idanha-a-Nova that deserve to be discovered.

Co



*Amanita
caesarea*



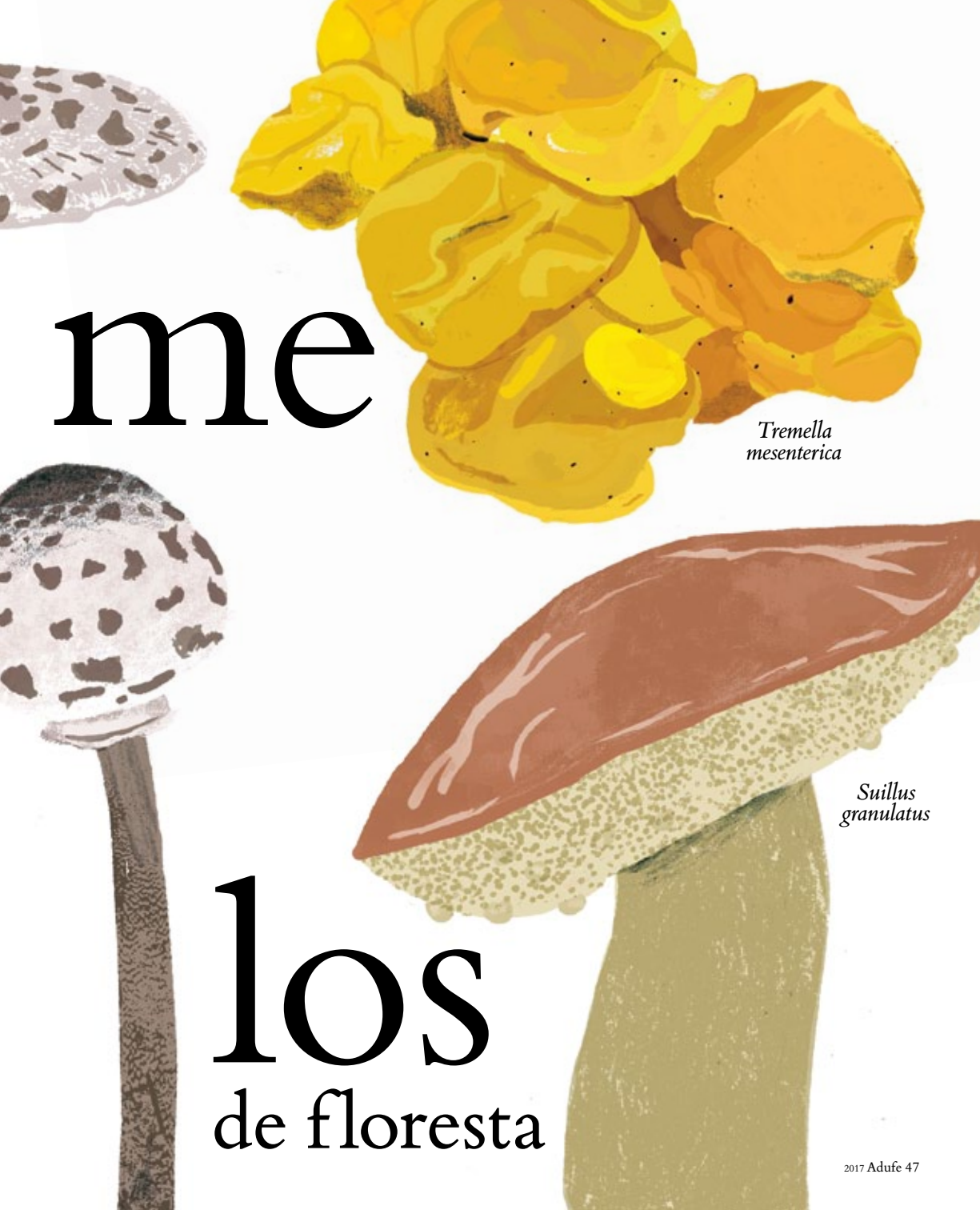
*Macrolepiota
procera*

gu

Após as primeiras chuvas,
é sabido saírem os cogumelos,
que mais do que um alimento
de qualidade, são fundamentais
para a saúde de plantas, árvores
e ecossistemas.

textos Tito Lopes

ilustração Yara Kono / Planeta Tangerina



me

*Tremella
mesenterica*

los
de floresta

*Suillus
granulatus*

Forest mush



After the first rain,
one can often find the first
mushrooms. Not only
quality food, these are also
crucial to the health of
plants, trees and ecosystems.

text Tito Lopes

illustration Yara Kono /Planeta Tangerina



*Lactarius
hepaticus*



*Craterellus
cornucoploides*



*Amanita
muscaria*



*Astraeus
hygrometricus*

rooms



Amanita caesarea

Cogumelo dos césaes **Ceasar's mushroom**

Era muito apreciado por imperadores romanos e para eles guardados. A película branca que os envolve no início e que parece um ovo é o elemento que melhor os distingue. Está associado a matas de folhosas.

These mushrooms were highly regarded by the Roman emperors, and usually reserved for them. A distinguishing feature is the white veil that envelops the young fruiting bodies, and looks like an egg. They can be found in leafy woods.



Macrolepiota procera

Tortulho **Parasol mushroom**

Considerado um dos mais apreciados cogumelos silvestres, pelo tamanho, frequência, sabor e por cheirar a frutos secos. Cresce muito ligado aos sobreiros, onde os solos não sejam lavrados.

This is a very popular wild mushroom, due to its large size, frequency, flavour and smell, reminiscent of nuts. It frequently grows around oak trees, where the soil is not ploughed.



Tremella mesenterica

Gelatina dos bosques **Witch's butter**

Vive em madeira morta, que decompõe, e é muito fácil de reconhecer, devido ao seu aspecto e cor.

Aparece associado a madeiras podres de azinheira, carvalho e sobreiro, nesta região. Não é comestível.

This jelly fungus grows on and decomposes dead wood, and can be easily recognised due to its appearance and colour. In this region, it is usually found on decaying sticks of holm oak, red oak and cork oak. It is usually considered inedible.



Suillus granulatus

Boleto viscoso **Weeping bolete**

Nalguns anos pode ser muito frequente e encontrado em grupos grandes. Não são atractivos no aspecto, porque quando ainda novos transpiram gotas viscosas, daí o seu nome. Depois de preparados, são deliciosos.

Some years, these mushrooms can be abundant and found in large numbers. The orange-brown cap transpired viscous droplets when they are young, making them rather unattractive, but they are delicious after being cooked.



Lactarius hepaticus

Sanchas Birch milkcap

Mais ligado a solos dos bosques de pinheiros, com muitas agulhas e matéria orgânica. Sem interesse comestível, é muito importante na manutenção e saúde do pinhal, além da sua beleza.

These mushrooms can be found under pine, on soils that are covered in pine needles and rich in organic matter.

This beautiful inedible mushroom is important for a healthy pine forest.



Craterellus cornucoploides

Trombetas da morte Trumpet of the dead

De aspecto e nome pouco apelativos, podem ser uma iguaria gastronómica. Crus têm sabor a terra.

São frequentemente conservados através de secagem e moídos são usados como tempero.

In spite of its unattractive appearance and name, it is much sought after as a delicacy. It has an earthy taste when raw, and is frequently dried and ground to be used as seasoning.



Amanita muscaria

Mata moscas Fly agaric

Associado às histórias de duendes e gnomos, era esmagado em leite que atraía moscas deixando-as atordoadas, para as apanhar, daí o seu nome. O conhecido poder alucinogénio torna perigosa a sua ingestão.

The red-and-white spotted toadstool is a common image in gnome and fairy stories. This mushroom used to be mashed with milk to catch flies, thus having been named fly agaric. Its psychoactive properties make its consumption dangerous.



Astraeus hygrometricus

Estrela da terra False earthstar

É frequente e abundante preferencialmente em solos arenosos. São inconfundíveis e muito belos pela sua forma.

Crescem em diferentes habitats, e secos ficam a decorar o solo.

This mushroom is frequently found in abundance in sandy soils. It can be easily identified by its typical and beautiful star-shaped pattern. They grow in different habitats and are left dry to decorate the soil.

consequência natural

De que futuro estamos a falar? Se vem lá ao longe, não é este. Este futuro está no presente. Em várias escalas e dimensões, são muitos os projectos em curso no concelho. Uma teia de desenvolvimento sustentável que se conjuga nos mais diversos sectores de actividade, que têm na base a natureza, a ecologia e a produção biológica. Da criação de um novo espaço de vivência em ecologia regenerativa, à nova vida do Complexo Termal e da herdade do Clube de Tiro de Monfortinho, dos enchidos ao pão, à carne, aos cogumelos, ao azeite de excelência, das sementes ao figo da índia, o resultado é um ecossistema produtivo. Que tem em comum, duas coisas e a mesma: a natureza e a natureza de Idanha.

a natural consequence

What future are we speaking of? If it's far away, it's not the one we are looking at. This future has already arrived. There are many projects of different scales and sizes in progress in the district. A web of sustainable development that links various areas of activity, based on nature, ecology and organic production. From the creation of a new space for experiencing regenerative ecology to the new life breathed into the Thermal Baths and the Shooting Club in Monfortinho, from traditional sausages to bread, from meat to mushrooms and exquisite olive oil, from seeds to the cactus pear, the result is an extremely productive ecosystem.

In common, 'two and the same': nature and Idanha's nature.

A man with grey hair, wearing a grey blazer over a light blue shirt and dark trousers, stands in a greenhouse. He is holding a black tray filled with small green seedlings. The greenhouse has a blue translucent roof and metal frame. In the background, there are long metal tables with more seedling trays, each labeled with white tags. A small evergreen tree is visible on the right side of the background.

Stephan Doeblin
Sementes Vivas
Ladoeiro



Paula Caldeira
Enchidos Caseiros de Monsanto
Monsanto

A man with a beard and short dark hair, wearing a grey zip-up sweater and blue jeans, stands in a dimly lit room. He is holding a long, dark wooden staff vertically in front of him with both hands. The room is filled with large, stacked logs or branches, which appear to be used for mushroom cultivation. The lighting is dramatic, with strong highlights on the man's face and the logs, and deep shadows in the background.

Henrique Raposo
Bio Beirão – Cogumelos da Beira
Aldeia de Santa Margarida



António Fonseca
Figo de Idanha
Ladoeiro

A full-page photograph of a man, Luís Paixão Martins, leaning against a rustic wooden fence. He is wearing a dark blue zip-up sweater over a light blue collared shirt and blue jeans. The fence is made of weathered wooden posts and rails, with a thick layer of dried straw or hay woven between the rails. To the left of the fence, a calm body of water reflects the sky and the surrounding trees. The background is a dense forest of tall, thin trees with green and some autumn-colored foliage. The sky is blue with a few wispy clouds. The overall lighting suggests it's late afternoon or early morning.

Luís Paixão Martins
Clube de Tiro de Monfortinho
Termas de Monfortinho



Arlindo Cardoso
Naturefields
Ladoeiro



Licinia Gaspar
Padaria Gaspar & Fernandes
Penha Garcia

A man with dark hair, wearing a brown jacket over a blue shirt and khaki pants, stands in a room with blue mosaic tiles. He is holding onto two vertical metal poles. A large shadow of him is cast onto the wall behind him. The floor is also covered in blue mosaic tiles.

António Trigueiros Aragão
Complexo Termal de Monfortinho
Termas de Monfortinho

A man with a beard and mustache, wearing a dark grey hoodie and blue jeans, stands in a rustic cellar. He is holding a dark glass bottle of olive oil. The cellar has rough stone walls and a stone floor. To his right is a tall, dark metal stove or heater. The lighting is warm and focused on the man.

Tiago Lourenço
Azeite Egitânia
Idanha-a-Velha

A man with a beard and mustache, wearing a dark blue polo shirt and dark trousers, stands in a lush green field. He has his hands clasped in front of him. The background features rolling green hills and some trees, with a clear sky. The lighting suggests it's daytime.

Tito Lopes
*Regenerar – Centro de Vivências
em Ecologia Regenerativa*
Ladoeiro

Stephan Doeblin / **Ladoeiro**

Em 25 hectares de terra produtiva na Herdade do Couto da Várzea, o Living Seeds – Sementes Vivas, começou com uma bio-epifania: “Após 30 anos a consumir em lojas de comida orgânica, percebi que os alimentos não eram produzidos com sementes orgânicas.” A Sementes Vivas faz investigação, produção e multiplicação de sementes orgânicas biológicas e biodinâmicas. Dos legumes e produtos hortícolas aos cereais, dos frutos às ervas aromáticas e medicinais. Tem, actualmente, 40 variedades de produção própria. Um projecto sólido, com dimensão nacional e internacional.

25 hectares of productive soil at Herdade do Couto da Várzea, the Living Seeds – Sementes Vivas began with a bio-epiphany: ‘After consuming organic food for 30 years, I suddenly realised that the produce wasn’t being grown from organic seeds.’ Living Seeds works on the research, production and multiplication of organic and biodynamic seeds. From green vegetables and horticultural products to cereals, from fruits to aromatic and medicinal herbs, the company currently produces 40 varieties of its own. This is a strong, solid project, with a national and international presence.

Paula Caldeira / **Monsanto**

Luís e Paula Caldeira, instalados no lugar de Relva, junto a Monsanto, acompanham todo o processo de produção dos seus enchidos caseiros do início ao seu fim: “do porco ao chouriço”. A exploração de suínos é tradicional. A engorda é tradicional. O fumeiro é tradicional. A comercialização é tradicional. A qualidade é excepcional. Morcela de sangue, morcela de fígado, batateira, chouriça, paio, bexiga de ossos, farinheira, bofes. É um projecto de carácter familiar, com respeito pelas tradições da região. Dá passos seguros. Tão certos quanto a qualidade dos seus produtos.

Luís and Paula Caldeira live in the village of Relva, close to Monsanto, and they follow the production of their traditional home-made sausages from start to end: ‘from the pig to the sausage’. The pigs are bred and raised in a traditional manner. The fattening is traditional. The smoking is traditional. The selling is traditional. The quality is exceptional. Blood sausages, liver sausages, potato sausages, chouriça, paio, bladder sausages, farinheira, pluck sausages. This is a family project that respects regional traditions, taking confident steps. As confident as customers can be in the quality of their products.

Henrique Raposo / **Aldeia de Santa Margarida**

Henrique Raposo é lisboeta. Há uns bons anos, estava muito longe de saber que é preciso cortar as árvores do carvalho ainda frescas, separar os troncos, deixá-los dois meses em pousio, para que desapareçam os antibióticos da seiva, e só depois fazer a inoculação da madeira, para que no Inverno se dê início a um processo biológico do qual ele se tornou especialista, da mesma maneira que se tornou idanhense adoptivo. Em seis meses, com a madeira em estufa, em ambiente controlado, com rega diária, brota o seu negócio específico: cogumelos biológicos. Shitake, cogumelo da Índia e o cogumelo ostra, frescos, secos, inteiros, laminados, em pó. O investimento foi grande. Nos cogumelos e na vida. Começa a colher o retorno.

Henrique Raposo was born in Lisbon, but is now an adoptive ‘Idanhense’. A few years ago, he had no idea you had to cut down fresh oak trees, separate the trunks, let them rest for two months to make sure the antibiotics disappear completely from the sap, and only then can you inoculate the logs, so that the biological process in which he has become an expert can begin during the winter. Over a six month period, with the logs kept in a controlled environment in a greenhouse and irrigated daily, his specific business sprouted: organic mushrooms. Shiitake, Indian mushrooms and oyster mushrooms, fresh, dried, whole, sliced or powdered. This was a great investment, in mushrooms and in life. And the fruits are finally being harvested.

António Fonseca / **Ladoeiro**

António Fonseca é arquitecto. Mas decidiu mudar de vida. Trocou a pressa por outra ordem de tempo. Trocou os esquisos por uma só planta. Tornou-se um “expert” em figo da Índia. Estudou a questão em todas as suas dimensões, aquém e além raiz. E lançou mãos à terra. A agricultura sempre foi uma paixão. Idanha é a outra. A Figo de Idanha está nos terrenos da Incubadora de Empresas de Base Rural, na herdade do Couto da Várzea. O figo da Índia é uma planta de incrível resistência, com múltiplos aproveitamentos. Actualmente, a produção atinge já 30 mil plantas. Mas o objectivo é alcançar as mil toneladas. O seu escoamento não tem fronteiras.

António Fonseca was an architect, but decided to make a change in his life. He traded a fast-forward lifestyle for a different rhythm. He traded sketches for a single

plant. He became an expert in prickly pears. He studied all their dimensions, above and below the ground. And he set to work. Agriculture has always been one of his passions. Idanha is the other. Figo de Idanha is set in the grounds of the Agricultural Incubator at Herdade do Couto da Várzea. The cactus pear is an incredibly resistant plant that has numerous uses. His production currently stands at 30,000 specimens, but his goal is to reach a thousand tonnes. And there's no limit to his sales.

Luís Paixão Martins / Termas de Monfortinho

Apesar de ter a sua marca registada e de o seu campo de tiro ser um dos melhores da Península Ibérica, assim como o seu percurso de caça de tiro desportivo, o Clube de Tiro de Monfortinho é muito mais que isso. É uma herdade, emersa em natureza e consagrada a esta. É certamente uma das raras situações em que o tiro é um excelente pretexto para encontrar paz. A nova gestão, liderada por Luís Paixão Martins, quer potenciar a beleza do parque ecológico que acolhe a propriedade, que tem uma barragem magnífica dentro do seu horizonte, assim como o equipamento que ali se encontra. Para começar, o restaurante, no antigo pavilhão de caça do conde da Covilhã, que é de excelência, o parque infantil e as piscinas, servidas de refresco. E uma floresta para respirar. Shooting is its trademark, and its shooting range is one of the best in the Iberian peninsula, as is its hunting trail, but the Shooting Club Monfortinho is much more than that. It is an estate immersed in nature and dedicated to it. It surely is one of the rare situations in which shooting is an excellent excuse to find peace. And it has a new management team, led by Luís Paixão Martins, who wishes to enhance the beauty of the ecopark where the estate is located, with its magnificent dam and facilities surrounding it. To start with, the excellent restaurant in the old hunting pavilion of the Count of Covilhã, the children's playground and the swimming pools where you can sit and have a drink. And then there is the forest, where you can take a break and breathe.

Arlindo Cardoso / Ladoeiro

A Naturfields é uma empresa ligada à natureza, com métodos de produção sustentável. O assunto é carne. Mas não é uma carne qualquer. Tem o sabor da origem e do regresso às origens. A proveniência dos animais é o território do Geopark NaturTejo. A sua designação

é de Carne Biológica Geo do Prado. Os animais pastoreiam em regime extensivo, em liberdade. A empresa, que também produz o borrego biológico, começou a trabalhar com a cadeia Intermarché. Lançou recentemente uma delicatessen: carne maturada de vaca, o seu produto premium. Um processo que Arlindo Cardoso domina. “Só trabalhamos com animais com mais de 8 anos. Têm de ser animais totalmente livres, sem stress, em ambiente natural.” A maturação ronda entre 45 e 60 dias. É controlada passo a passo.

Nature Fields is a company that is closely linked to nature and sustainable production methods. Its business is meat. But not just any meat. It has the flavour of the source and of the return to ancient origins. The animals are bred in Geopark NaturTejo grounds, and are sold under the Geo do Prado Organic Meat brand. The animals graze at will on this free-range farm. The company, which also breeds organic lambs, has begun to work with supermarket chain Intermarché, and has recently launched a delicatessen product: its premium matured beef. Arlindo Cardoso has long mastered this process. ‘We only work with animals that are at least 8 years old. They need to be raised in freedom, in their natural habitat, free of stress.’ Maturation takes between 45 and 60 days, and is controlled every step of the way.

Licinia Gaspar / Penha Garcia

A padaria Gaspar & Fernandes já produz o pão tradicional de Penha Garcia há mais de um quarto de século. Licinia Gaspar, herdeira desse saber, retirou da experiência a capacidade de inovar, conciliando a produção biológica com os métodos tradicionais. Depois de um grande investimento, aqui se faz, portanto, pão tradicional biológico. Mas não só. As suas bicas biológicas são outro exemplo de como a tradição pode tornar-se sustentável. A produção começou em Março do ano passado. E a padeira de Penha Garcia não tem mãos a medir. The Gaspar & Fernandes Bakery has been baking Penha Garcia traditional bread for over 25 years. Licinia Gaspar has inherited its secrets, added her own capacity for innovation, and merged organic production with traditional techniques. A significant investment in order to make organic traditional bread. But that is not all she makes. Her organic ‘bica’ breads (a regional bread made with olive oil) are another example of how tradition can be made sustainable. Her ‘bica’ production began in March last year, and this Penha Garcia baker has no hands to spare.

António Trigueiros Aragão / Termas de Monfortinho

A Xipu, sociedade liderada por António Trigueiros Aragão, com sede em Idanha-a-Nova, deu nova vida ao Complexo Termal de Monfortinho. É um investimento estruturante, não só para a região, como para o país. O projecto, desde logo, passa por requalificar e renovar alguns espaços, para assegurar o funcionamento óptimo do complexo termal. E desenvolvê-lo, com respeito pela sua história secular, mas implementando as mudanças necessárias para adaptar e ampliar o conceito termal, tanto aos adeptos incondicionais das termas de Monfortinho, como às novas gerações de termalistas, ibéricos, europeus, do mundo, com mentalidades distintas na filosofia de bem-estar. As qualidades das suas águas são reconhecidíssimas. O Complexo Termal de Monfortinho é cercado de natureza. O seu conceito é esse.

Xipu, the Idanha-a-Nova based company led by António Trigueiros Aragão, has brought new life to the Monfortinho Thermal Baths. This is a fundamental investment, not only on a regional, but also on a national level. The project included the upgrading and renovation of some spaces, in order to ensure the optimal functioning of the thermal complex. It also required development which would respect its centuries-old history, but with the implementation of much-needed changes in order to adapt and improve the thermal concept, both in the eyes of the unconditional fans of the Monfortinho Thermal Baths, as well as for new generations of spa users flocking from the Iberian peninsula, Europe and around the world, with as many different wellness approaches. The healthy properties of its waters are well known. The Monfortinho Thermal Complex is surrounded by nature. And that is its concept.

Tiago Lourenço / Idanha-a-Velha

Este projecto tem a chancela da Sementes Vivas. É Tiago, um novo residente do território, que o desenvolve em Idanha-a-Velha, nas terras que dão nome a esta marca. Um azeite de excelência, feito em modo de produção biológico, em conversão para biodinâmico. Na Biofach, em Nuremberga, o Egitânia foi considerado o segundo melhor azeite biológico nacional. Só isto já diz muito da sua qualidade, tendo em conta que está no primeiro ano de produção. Algo que deixa os produtores muito satisfeitos, mas empenhados em fazer o melhor. O Egitânia quer consolidar no seu segmento em Portugal. E seguir o curso natural da internacionalização.

This project carries the Living Seeds label. Tiago Lourenço, a new resident in the district, is responsible for developing it in Idanha-a-Velha, the land that lends its name to the brand. An excellent olive oil which is produced organically, in conversion towards biodynamic farming. Egitânia was considered the second best Portuguese organic olive oil at Biofach in Nuremberg. That already says a lot about its quality, considering that this was its first year of production. The producers are, of course, very proud and all the more committed to doing even better. Egitânia seeks to consolidate its place in the Portuguese market, and then follow the natural course of internationalisation.

Tito Lopes / Ladoeiro

Definir o Regenerar como um projecto seria como indefini-lo em conceitos vagos, quando é um substantivo, objectivo e universal. Se fosse um mero projecto, podíamos dizer que passa por recriar no Ladoeiro uma micro-reserva de biosfera, aberta e inclusiva, um espaço de capacitação das pessoas para encontrarem a natureza. Podíamos dizer que é um espaço de reflexão, mas seria redutor. É um espaço de conduta, onde se desenvolvem actividades consagradas à mente, ao corpo, à terra, ao indivíduo e à relação comunitária, à relação humana com a natureza. Um centro de vivências transversal, que acolherá pessoas, de todos os vértices, investigando, experimentando, desenvolvendo modelos regenerativos integrados. Podíamos dizer que é uma quimera. Mas não é. É um caminho real, para regenerar a realidade. É Idanha a demonstrar esse caminho.

To describe Regenerar as a project would be to convey an imprecise and vague idea of something that is instead substantial, objective and universal. Were we to think of it as a mere project, one could say that its partial aim was to recreate an open and inclusive micro-biosphere reserve in Ladoeiro, a space to help people find nature. One could also say that it is a place for reflection, but that would be reductionist. This is a behavioural space, where one can develop activities dedicated to the mind and body, to the Earth, the individual and the community, to the human relationship with nature. A centre for transversal experiences, which will welcome people from all areas, investigating, experimenting, and developing integrated regenerative models. One could say it is a dream. But it isn't. It is a real path to regenerating reality. And Idanha is leading the way.

Uma mulher de coragem, à frente do seu tempo. Em Medelim, construiu uma obra social que foi exemplo para todo o país. Lutou contra a pobreza e pela condição feminina. Foi presidente da Junta de Freguesia de Medelim em pleno Estado Novo. Chamavam-lhe:

Mimi

texto / text Luís Pedro Cabral
ilustração / illustration Marta Monteiro

A courageous woman, ahead of her time. She carried out social work in Medelim, serving as an example for the whole country. She fought against poverty and for the feminine condition. She was the president of Medelim parish council at the height of the Estado Novo. They called her Mimi.



Em Medelim, a sua aldeia natal, Maria Rita Pires Marques ficou para sempre conhecida como Mimi. Nasceu em 1913, no seio de uma família abastada, num lugar sitiado pela pobreza, onde as crianças trabalhavam no campo e a educação era um bem quase inacessível. Ou um veto, quando a equação era no género feminino. Não foi o caso. Com 10 anos, foi estudar para Vila do Conde, no Colégio de São José, das Irmãs Doroteias, onde fez a instrução académica e a formação de mulher. Regressou a Medelim com 18 anos e toda a força do mundo. Uma força que nunca a deixou vergar-se ao fado do Portugal rural, no limiar da miséria, abandonado à sua sorte. Mimi tinha planos para contrariar o destino. Decidiu tornar-se um agente da mudança. Palavras perigosas, nos tempos que corriam. Era a alvorada do Estado Novo. Para as meninas que trabalhavam no campo, Mimi criou a Casa de Trabalho da Noite, que funcionava depois da janta, onde estas aprendiam de tudo, dos labores aos princípios de enfermagem, às noções de economia doméstica. Era ela quem as levava a casa, alumando o caminho com uma lanterna de azeite. A obra da noite esticou-se para o dia, para dar abrigo e formação a um núcleo mais jovem, às meninas que completavam a escola primária, ainda fracas para o trabalho no campo. Para as que não tinham acesso à escola, fundou o Posto Escolar Feminino, que funcionou 16 anos. Mimi, sempre com a amiga Natividade Quilhó, formou gerações de mulheres. Em 1946, graças ao seu incansável empenho, fundou uma creche para cuidar dos filhos das mulheres que trabalhavam no campo, cujo espectro assistencial alargou mais tarde aos bebés. Tinha igualmente um consultório médico, que acabou por servir toda a população. Mimi tinha uma voragem de desenvolvimento, mas nem ela era capaz de concretizar tanto sem apoios. A família ajudou-a sempre. E ela desdobrava-se em iniciativas para angariar fundos para a sua obra, que se alargou para as famílias carenciadas de Medelim, construindo um pequeno “bairro” para estas e, muito mais tarde, com a criação do Centro de Dia. Nada a parava, quando queria algo para a sua aldeia. Punha-se à estrada, ia ao Governo Civil de Castelo Branco, batia à porta dos autarcas, dos ministros em Lisboa. E tornou-se um exemplo. E tornou Medelim um exemplo para outros. Maria Rita Pires Marques seria a primeira presidente de uma junta de freguesia no Estado Novo. Ocupou o cargo entre 1959 e 1974. Só isso, foi obra.

In Medelim, the village where she was born, Maria Rita Pires Marques was always known as Mimi. She was born in 1913 to an unusually well-to-do family in this poverty-stricken place, where children worked in the fields and education was almost completely beyond their grasp, or out of bounds altogether for females. But not in her case. At the age of 10, she went to school in Vila do Conde, at the Colégio de São José, run by the Sisters of St Dorothy, who provided teaching and training for girls. She returned to Medelim at 18, a whirlwind of energy. She was a force of nature, never bending to the fate normally allotted to the people of rural Portugal, who teetered on the brink of misery, abandoned to their fate. Mimi planned to confound her destiny; she was to be an agent of change. Yet that was a dangerous mission at the time, which saw the dawn of the Estado Novo. Mimi created the Night College for girls who worked in the fields. They could come there after dinner to learn about all sorts of things, from needlework to basic nursing and the principles of home economics. She then accompanied them home, lighting the way with an oil lamp. Her night-time work extended into the day, when she provided shelter and training for a younger group of girls who were still in primary school and too small to work in the fields. For those who were unable to access education, she founded the Women's School Office, which ran for 16 years. Mimi, who was always with her friend Natividade Quilhó, shaped the lives of generations of women. In 1946, her untiring commitment to local women's lives led her to establish a crèche to look after the children of those working in the fields, which later expanded to provide care for babies. It also had a medical clinic that served the whole community. Mimi had an insatiable thirst for progress, but not even she was able to accomplish everything that she wanted without support. Her family provided constant assistance. Meanwhile, she engaged in initiatives to secure funding for her work, which extended to the needy families of Medelim, constructing a small 'neighbourhood' for them and, later, creating a day centre. She was simply unstoppable when she wanted something for her village. She pounded the streets, appealed to Castelo Branco Town Council and knocked on the doors of mayors and government ministers in Lisbon. In the process, she set a shining example and made Medelim into a model for other places to follow. Maria Rita Pires Marques would become the first female head of a parish council under the Estado Novo. She held the post between 1959 and 1974, all thanks to her own tireless endeavours.

do outro

Fuimos a España para tomar el pulso a la consolidación de las estrategias culturales entre Extremadura e Idanha-a-Nova, en la línea de la Plataforma Transfronteriza Museion, creada para profundizar en los lazos museísticos homólogos. La recepción no podría haber sido mejor. De España hemos traído la voluntad de unir aquello que separan los viejos mapas. Siempre habrá fronteras, todos lo sabemos, pero no son estas.

Entre España y Portugal hay un territorio común, el territorio transfronterizo.

lado

the other

We went to Spain to check on the consolidation of the cultural strategies between Extremadura and Idanha-a-Nova, under the scope of the Cross-Border Mouseion Platform, which was created to deepen the homologous ties between museums. The welcoming could not have been better. From Spain, we brought with us the will to unite what separates the old maps. We all know there will always be borders, but not in this case. There is a common territory between Spain and Portugal – the cross-border region.

side



MUSEU VOSTELL MALPARTIDA DE CÁCERES

O Museu Vostell de Malpartida tem laços históricos com Portugal. No dia em que se colocou a primeira pedra fundacional deste museu, faz em Outubro 40 anos, estavam aqui com Wolf Vostell artistas, amigos portugueses. Gente jovem, que havia de tornar-se vanguarda nas artes plásticas em Portugal. Falar de cooperação cultural transfronteiriça a José Antonio Agúndez García, director do museu, é como chover no molhado. “Se há sítio onde se produziram as primeiras confluências da arte plástica de Portugal e Espanha, foi aqui.” A vontade de trabalhar com Idanha e de encontrar projectos em comum é esta: “total”. E a primeira abordagem parece óbvia. Desde logo porque o Museu Vostell organiza todos os anos um ciclo de música contemporânea, sempre com presença portuguesa. Não é por acaso que Idanha integra a Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Música.

The Vostell de Malpartida Museum is historically linked to Portugal. Forty years after the October day when the foundation stone of this museum was laid, along with Wolf Vostell, here stood young Portuguese artists and friends, soon to become innovators of the avant-garde movement in the Portuguese plastic arts. Museum director, José Antonio Agúndez García, corroborates this take on cross-border cultural cooperation: ‘If we can trace back the one place where the first artistic confluences of the Portuguese and Spanish scenes took place, this is it.’ The desire to work with Idanha and to find common projects can only be defined as ‘total’. And the first approach seems obvious. First of all, the Vostell Museum organizes yearly a cycle of contemporary music which always includes a Portuguese presence. It is no accident that Idanha is part of UNESCO’s Creative Cities Network in the field of Music.



*Linha severa da longínqua costa –
That far-off rigid coastline –*



MUSEU DE CÁCERES CÁCERES

Juan Valades Sierra, director do Museu de Cáceres, está constringido à centralidade de um museu nacional, com a dimensão cultural de Cáceres. E admite que a crise tudo afectou, sobretudo o sector da cultura. “O gabinete de iniciativas transfronteiriças ficou quase sem orçamento.” Por isto, e pelos efeitos decorrentes, a força de muitos projectos de cooperação esmoreceu. O que não significa que tenha esmorecido a vontade, mesmo nessa época. E muito menos nesta, em que se respira mais serenidade. O director, entusiasta e dinamizador da rede Mouseion, plataforma de reflexão e diálogo das instituições museológicas e autárquicas transfronteiriças, defende passos pequenos, mas seguros, para acordar laços adormecidos e estabelecer outros, nomeadamente com Idanha-a-Nova, “que fez da cultura o seu desenvolvimento”. É urgente trocar informação, aprofundar diálogos. “Os projectos brotam daí.” Deixa uma sugestão: “Idanha receber o próximo encontro do Mouseion.”

Juan Valades Sierra, director of the Museum of Cáceres, is constrained to the centrality of a national museum, with the cultural dimension of Cáceres. And he admits that the crisis has affected everything, especially the culture sector: ‘The cross-border initiatives budget was left with barely any budget.’ Many cooperation projects have suffered and dwindled as a result of this. However, this does not mean that there was even one ounce less motivation, even at the time. It remains strong to this day, where the hardship has been lightened. An enthusiastic promoter of the Mouseion network, a platform for reflection and dialogue for cross-border museological and council institutions, the director advocates small but safe steps to awaken dormant connections and establish new ones, namely with Idanha-a-Nova, ‘which has made culture the engine of development.’ It is urgent to exchange information and to deepen dialogues: ‘This is the source for all projects.’ He drops a hint: ‘Idanha should host the next Mouseion meeting’.



*Quando a nau se aproxima ergue-se a encosta.
When the ship approaches, the shore now rises.*



FUNDAÇÃO HELGA DE ALVEAR CÁCERES

A Fundação Helga de Alvear, graças à sua mentora, fundadora e mecenas, possui actualmente uma das mais importantes colecções privadas de arte contemporânea da Europa. A inauguração do Centro de Artes Visuais, em Cáceres, que abriu ao público em 2011, por outro lado, encerrou uma mensagem fortíssima aos apóstolos da crise. María de Jesús Ávila, directora desta instituição de referência, não encara este diálogo transfronteiriço como um início de algo, mas a sua continuidade. A relação de Helga de Alvear com as artes plásticas portuguesas é profunda, não integrou o seu acervo artistas como Rui Chafes, Pedro Cabrita Reis, Helena Almeida, José Pedro Croft ou Fernanda Fragateiro. “O diálogo com Idanha-a-Nova parece-me um passo óbvio. É preciso sentarmo-nos à mesma mesa, aprofundar a nossa relação, definir projectos sobre pontos comuns da nossa cultura.” Não é um tema para as calendas. É uma questão, a todos os títulos, presente.

Thanks to its mentor, founder and patron, the Helga de Alvear Foundation currently has one of the most important private contemporary art collections in Europe. The 2011 inauguration of the Centre for Visual Arts in Cáceres, on the other hand, delivered a very strong message to the apostles of the crisis. María de Jesús Ávila, director of this remarkable institution, does not regard this cross-border dialogue as a beginning of something, but as an ongoing affair. Helga de Alvear’s relationship with the Portuguese plastic arts is profound, as her collection includes artists such as Rui Chafes, Pedro Cabrita Reis, Helena Almeida, José Pedro Croft or Fernanda Fragateiro. ‘The dialogue with Idanha-a-Nova seems to me an obvious step. We need to sit down at the same table, deepen our relationship, define projects on common points of both our cultures.’ This is not a latent theme. It is an ever-present issue.



*Em árvores onde o longe nada tinha;
With the trees, where the distance offered nothing;*



MUSEU ETNOGRÁFICO E TÊXTIL

COMPLEXO CULTURAL DE SANTA MARIA / COMPLEXO CULTURAL DE SANTA MARIA
PLASENCIA

O VI encontro Mouseion decorreu em Novembro passado em Plasencia. Na qualidade de anfitriã, Laura Tirado García, directora do museu e das actividades culturais do Complexo Cultural de Santa Maria, não esquece um espectáculo que a deixou encantada, pelo som dos adufes e as vozes mágicas das adufeiras, nos seus trajes tradicionais. Talvez aí tenham nascido os esboços de um projecto futuro: “Plasencia tem vários grupos etnográficos. Facilmente dialogamos para criar um projecto transfronteiriço em torno do museu. Gostava muito de trazer as adufeiras de novo a Plasencia.” As relações culturais com Portugal são profícuas. “É uma relação fluida e fácil.” O encontro com Idanha, por proximidades muito mais do que geográficas, é algo inevitável, com a música a intermediar. Em torno do museu, concentram-se o Conservatório de Música, a Escola de Dança e a de Belas Artes. Uma plataforma vasta. “Só temos de encontrar conexões. E trabalhar.”

The VI Mouseion Symposium took place in Plasencia last November. The hostess, Laura Tirado García, director of the museum and the cultural activities of the Santa Maria Cultural Complex, does not forget a spell-binding show which combined the sound of the adufes (local tambourines) with the magic voices of the *adufeiras* (tambourine players), dressed in their traditional costumes. This event may have triggered the idea for a future project: ‘Plasencia has several ethnographic groups. We can easily reach out to create a cross-border project around the museum, and I would very much like to bring the adufeira back to Plasencia.’ Cultural relations with Portugal are profitable. ‘It’s a fluid and easy relationship.’ The connection with Idanha, mediated by music and the geographical proximity, is inevitable. The Conservatory of Music and the School of Dance and the Fine Arts are clustered around the museum. A vast platform. ‘We just have to find connections. And work.’



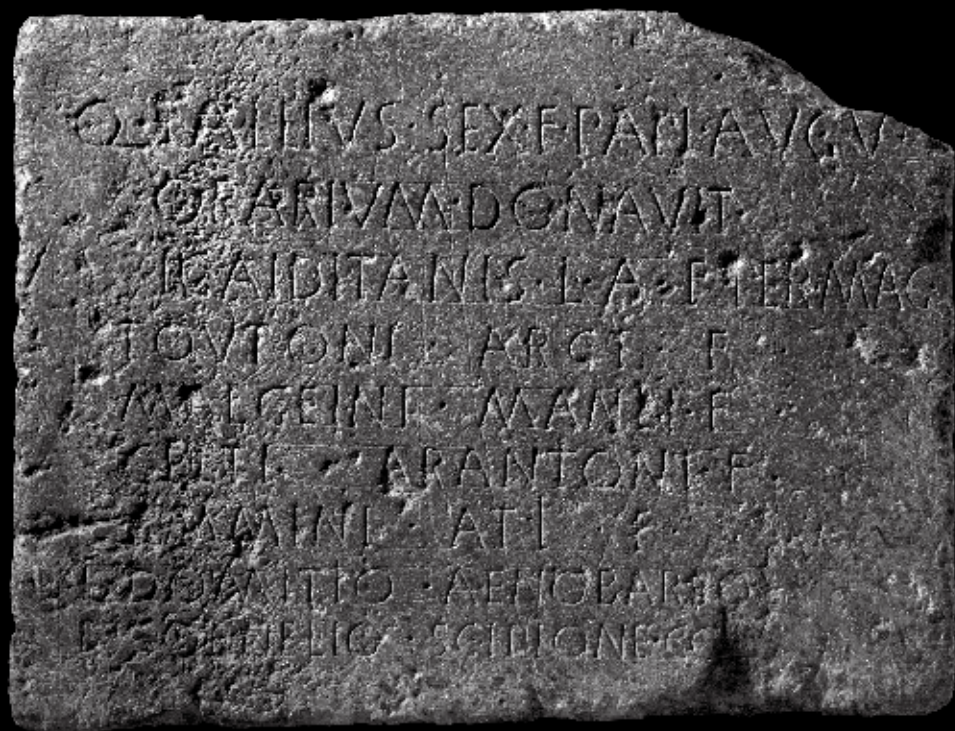
*Mais perto, abre-se a terra em sons e cores:
Closer, land breaks into sounds and colors:*



MUSEU NACIONAL DE ARTE ROMANA MÉRIDA

O Museu Nacional de Arte Romana está situado na capital da antiga província romana da Lusitânia. “Somos filhos de uma História comum”. José Maria Álvarez Martínez, seu director, estabelece a linha temporal que nos une, para a transportar para as questões contemporâneas, cuja história é igualmente longa. “A instituição que represento sempre privilegiou as relações transfronteiriças. Desenvolvemos variadíssimos projectos de cooperação com Portugal”. Os laços que unem Mérida e Idanha, “que tutela a antiga Egitânia”, são naturalmente definidos pela História. O diálogo com Idanha-a-Nova não é apenas um desígnio mútuo. É uma responsabilidade de essência. É uma questão de passado, de presente e de futuro. “É uma questão sempre urgente”. Como o diálogo. “O museu está disponível para fazer uma doação à biblioteca de Idanha de obras do nosso elenco bibliotecário. O intercâmbio pode começar imediatamente por aqui”.

The National Museum of Roman Art is located in the capital of the ancient Roman province of Lusitania. We are children of a common history. José Maria Álvarez Martínez, its director, draws the timeline that unites us, and transposes it into the issues of our day, which have equally ancient roots. “The institution that I represent has always privileged cross-border relations. We have developed a number of cooperation projects with Portugal.” The ties between Merida and Idanha, “which guard ancient Egitânia,” are naturally defined by history. A collaboration with Idanha-a-Nova is not just a mutual purpose. It is essentially a responsibility. It is a matter of past, present and future. “It’s always an urgent matter.” Just like collaboration. “The museum is available to make a donation from our librarian portfolio to Idanha’s collection. That can be the start of an exchange.”



*E, no desembarcar, há aves, flores,
As we disembark, come birds and flowers,*



MUSEU EXTREMANHO E IBEROAMERICANO DE ARTE CONTEMPORÂNEA BADAJOZ

Badajoz tem vocação transfronteiriça. E o Museu Extremenho e Iberoamericano de Arte, na palavra de António Franco Domínguez, seu director, “sempre se dedicou a trazer maior conhecimento a Espanha da cultura plástica portuguesa e a apoiar iniciativas no sentido de criar um tecido cultural transfronteiriço de um território historicamente marginal, periférico, sem infraestruturas culturais homologáveis”. O propósito de criar “contextos culturais é fundamental para a actividade do museu”. Há duas décadas, Portugal ainda não estava bem dotado dessas infraestruturas culturais. Mas esse tempo é do passado. “Hoje, é uma realidade. Já existe um verdadeiro ecossistema cultural dos dois lados da raia, com instituições nacionais e internacionais.” Idanha está na linha de vanguarda. “Há que partilhar informação, procurar pontos de encontro, dialogar face a face, pois temos vocações e objectivos idênticos. A nossa abertura a esse diálogo é total. Está na hora!”

Badajoz has a cross-border tradition. And the Extremadura and Ibero-American Museum of Art, in the words of director António Franco Domínguez, ‘has always been dedicated to bringing to Spain a greater awareness of Portuguese visual culture and to supporting initiatives aimed at creating a cultural cross-border thread to a territory that has been historically marginalized and peripheral, devoid of cultural institutional infrastructures’. Creating ‘cultural contexts is fundamental to the museum’s activity’. Two decades ago, Portugal was still treading water in establishing these cultural infrastructures. But this time has passed. ‘Today, it is a reality. There is already a true cultural ecosystem on both sides of the border involving national and international institutions.’ Idanha is at the forefront of this. ‘We have to share information, look for common points, and have a face-to-face conversation, because we share the same intentions and objectives. Our willingness to engage in this dialogue is absolute. It’s time!’



*Onde era só, de longe a abstracta linha.
Where before was but a far-off abstract line.*

Mensagem, Fernando Pessoa

*Carduelis
cannabina*



piu pius

textos / text Tito Lopes

ilustração / illustration

Bernardo Carvalho / Planeta Tangerina



*Serinus
serinus*



*Coccothraustes
coccothraustes*

*Carduelis
carduelis*



*Carduelis
chloris*



*Carduelis
spinus*

*Fringila
coelebs*



Quase todos os fringílídeos existentes em Portugal têm como elementos comuns uma dieta principal de sementes e serem bons cantores, enchendo a paisagem da região com sons melodiosos ou estridentes. Almost all varieties of finches living in Portugal share a main diet of seeds and are good singers, filling the area with sounds that can be melodious or shrill.



Pintassilgo

Goldfinch

Carduelis carduelis

Bela ave que está muito ligada à presença humana, com quem pode viver em harmonia se os humanos respeitarem a sua ecologia. No Inverno vêem-se pela região, em bandos muito sonoros e animados. São grandes consumidores de sementes de cardos e outras compostas que crescem nos campos onde voam com ar alegre.

This beautiful passerine bird lives in harmony with the presence of humans, as long as we respect their ecology. They can be seen around the area in loud and lively flocks during the winter. They fly around cheerfully and eat large amounts of thistle seeds and other flowering plants that grow in the meadows.



Tentilhão

Common

chaffinch

Fringila coelebs

Tem uma elegante e colorida figura, que o torna inconfundível e muito agradável. Na região, observa-se com frequência e durante todo o ano, em diversos tipos de habitats selvagens. Como curiosidade, os seus primos das Galápagos foram um dos principais exemplos usados por Darwin para ilustrar a sua teoria da evolução das espécies.

Elegant and colourful, this finch is easy to spot and very popular. In this area, it can be seen frequently the whole year round in various wild habitats. A curiosity worth mentioning is that Darwin used the Galapagos finches as the main species to illustrate his theory of evolution.



Lugre

Eurasian siskin

Carduelis spinus

Excelente acrobata que, com frequência, pode ser visto pendurado em posições extremas de equilíbrio, na sua busca por alimentos. É invernante e junta-se em bandos numerosos. A sua alimentação é principalmente de sementes e pequenos frutos, no entanto, e durante a época de reprodução, também come pequenos insectos e aranhas que apanha.

This excellent acrobat can frequently be seen hanging in precarious balance, while searching for food. It is a migrating species that overwinters in this area, grouping together in large flocks. Its diet is based mainly on seeds and small fruits, but during the breeding season they also eat small insects and spiders.



Verdelhão

European
greenfinch
Carduelis chloris

Como a maioria dos outros fringílídeos, tem canto estridente, próprio das aves de zonas abertas, onde os animais estão mais expostos e querem ser vistos entre si. O canto é o que mais o distingue e evidencia. As crias são alimentadas com insetos e depois com uma pasta de sementes, regurgitada pelos progenitores. Like most other finches, this songbird has the typical shrill voice of birds living in open fields, where animals are more exposed and need visual contact amongst each other. The most notable feature of this bird is its song. Chicks are fed insect larvae by their parents during their first days of life, and later regurgitated seeds paste.



Chamariz

European serin
Serinus serinus

Esta pequena ave, mesmo debaixo do maior calor, anda empoleirada em pontos altos a cantar. É residente todo o ano e, no Inverno, à população local juntam-se muitos migradores do norte, formando grandes grupos ruidosos. Ave enérgica e gregária, na época de reprodução torna-se mais agressiva e territorial com as congéneres. This small bird can be seen in the highest branches and be heard singing even during the hottest hours. The resident population is joined by the northern breeders that migrate south in the winter, forming large noisy flocks. This active and gregarious bird becomes territorial and aggressive during the breeding season.



Pintarroxo

Common linnet
Carduelis cannabina

É uma espécie muito territorial na Primavera, mas durante os meses de Inverno reúnem-se também em bandos de muitos indivíduos, como estratégia de sobrevivência na natureza selvagem, assim protegendo-se dos que os caçam, na colaboração em grupo. Os machos são reconhecíveis pelas manchas vermelhas que os caracterizam. Very territorial during spring time, this species forms large flocks during the winter months. This is seen as a survival strategy on open land, as collaborating as a group helps to protect them from their predators. The male linnet can be recognised by its typical red patches.



Bico

grossudo
Hawfinch

Coccothraustes
coccothraustes

Esta vistosa ave de aspecto robusto é no entanto discreta e difícil de observar. Fica imóvel longos minutos a poucos metros do observador. O bico, que usa para se alimentar de sementes duras, é a sua característica mais marcante. Na região está associado a olivais, em que se alimenta dos caroços de azeitona. This flashy, bulky bird is discreet and hard to spot. It can hold still at close distance for a long time. Its most notable feature is its strong, conical beak, which it uses to feed on hard-shelled seeds. In this area, it can be seen in olive groves where it feeds on olive pits.

São património que nos vê passar, por ruas e vielas de Idanha-a-Nova, como se estivessem sob o disfarce da realidade, nas suas diferentes formas, nas diversas camadas de robustez, no primor dos seus adornos, nas cores, nos seus materiais, tomando a forma dos lugares. São o elemento de vedação arquitectónica dos espaços, como se separassem mundos. As portas nunca são apenas portas. São sempre pórticos. Pela sua história se atravessa a história dos sítios, pois correspondem a moradas e as moradas correspondem às pessoas. Há uma estranha feitiçaria numa porta. Estão abertas sempre para um mundo. Mesmo quando permanecem fechadas.

as portas the doors

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

These doors stand as testament to our heritage, witnessing our wanderings through the streets and passageways of Idanha-a-Nova, almost as though they were merely disguised to blend in with our everyday reality, with their different shapes, layers to make them sturdy, ornamentation revealing varying degrees of skill, colours and materials, which take on the shape of their settings. They are the architectural element that seals places up, as though separating different worlds from one another. Doors are never merely doors; they are always porticos. Their history is intertwined with that of the places themselves, as they relate to addresses, and addresses relate to people. Doors have a strange magic about them. They always open onto another world, even when they remain closed.











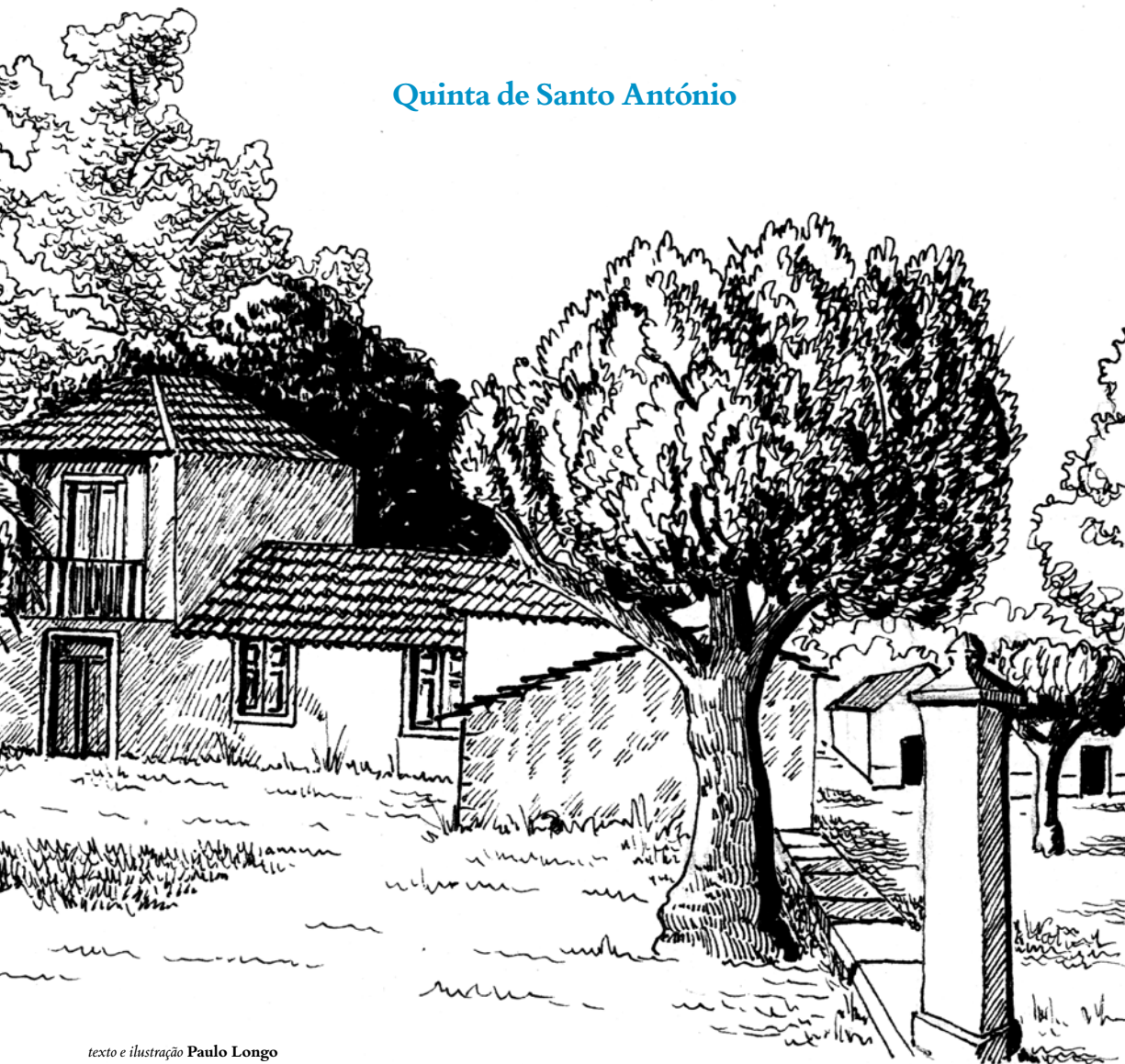




Paisagens de Idanha:



Quinta de Santo António



texto e ilustração Paulo Longo

fora dos caminhos



O conforto na abordagem ao espaço tornou-se a tendência marcante do nosso tempo. Regulamentamos os nossos passos, com o máximo rigor possível, para que entre a partida e a chegada tenham a devida correspondência. Porém, este esforço quase obcecado pela organização deixa de fora demasiadas coisas e, em particular, a liberdade primordial de deambular em busca do desconhecido – premissa que faz parte da natureza de tantos de nós.

Num lugar como Idanha é muito simples deixarmo-nos guiar pelo que está definido e aceite como referência – a sua riqueza e diversidade são extraordinárias e incontornáveis.

Ainda assim, há lugar para mais, para a aventura, a interrogação e o mistério daquilo que não se revela tão facilmente aos nossos sentidos, exigindo predisposição e atenção particulares.



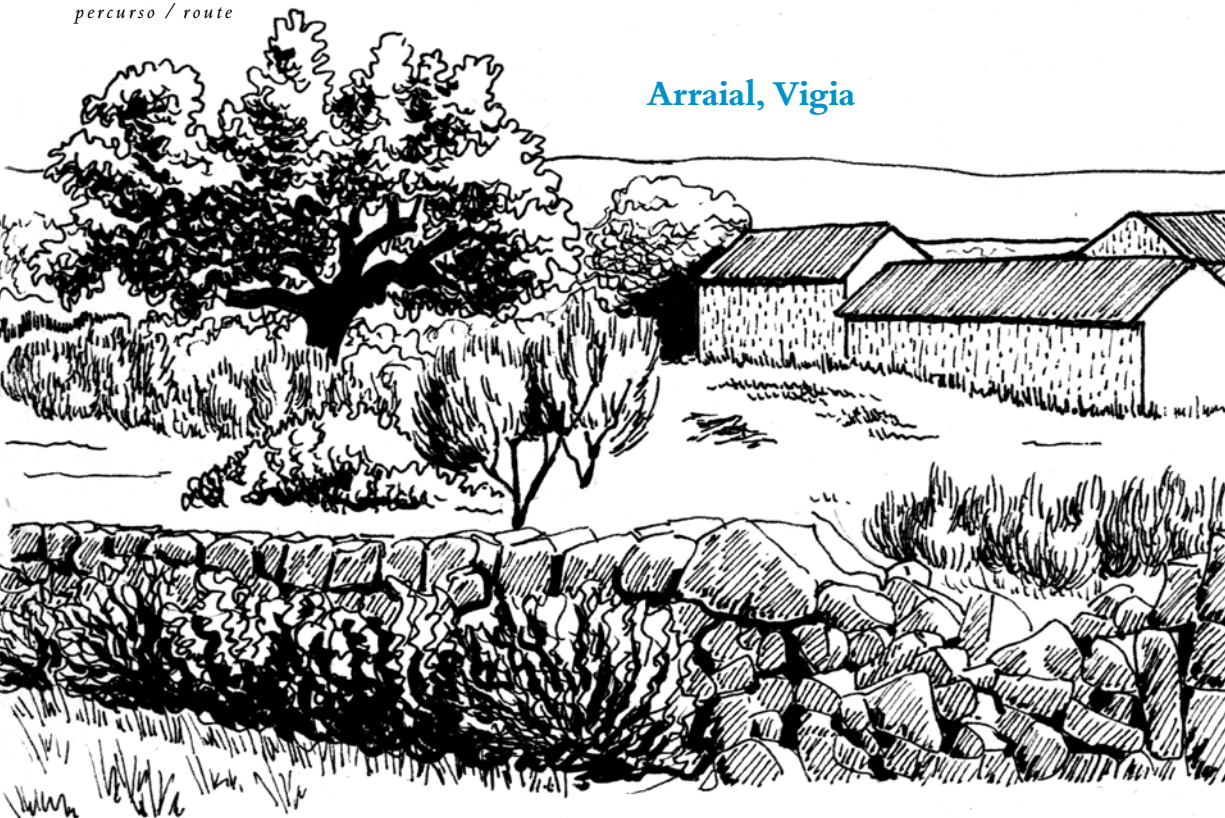
Caminho da Vigia

O livro que são as paisagens de Idanha tem muito para revelar, e é sobre essas páginas quase esquecidas que propomos dar algumas pistas, numa abordagem que pode ajudar a compreender o que foi a humanização dos lugares, as suas razões e a derrisão que os acompanha nos dias de hoje.

Algures entre uma arqueologia paisagística e a re-ligação a uma natureza que a reafirma, há uma relação que pode ser estabelecida com proveitos surpreendentes e que se mede pela nossa capacidade de descoberta.

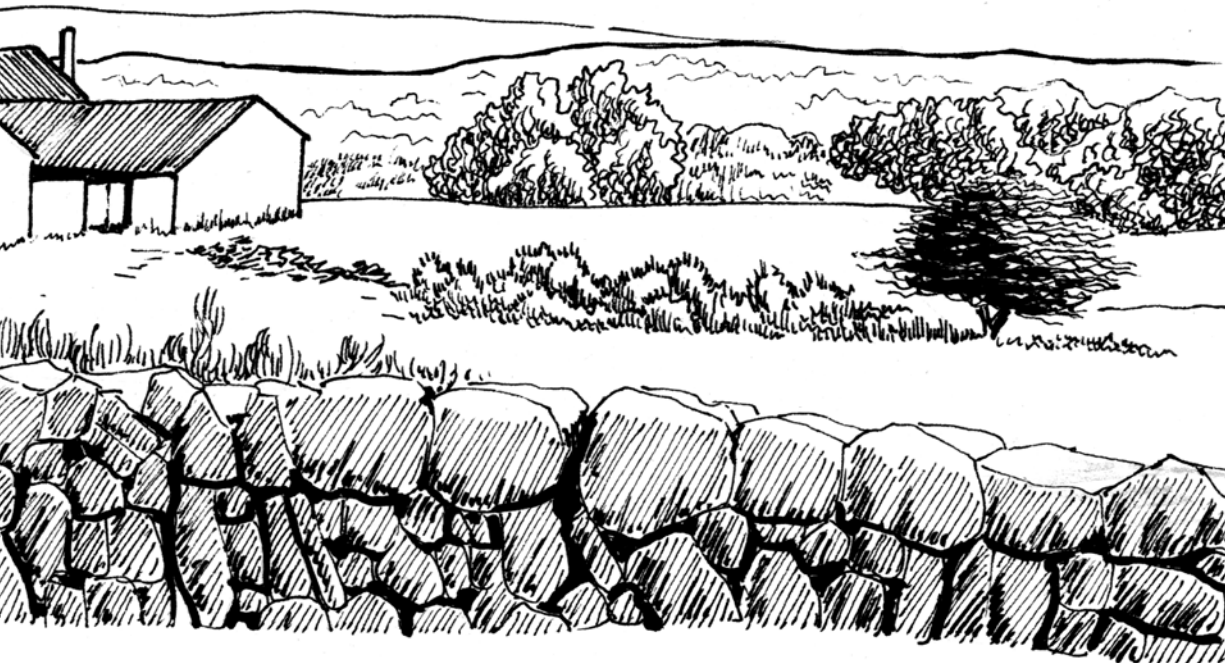
Fora da caixa, partimos de um trecho banal da EN 239 logo após o cruzamento que conduz de Idanha-a-Nova para Proença-a-Velha, contornando os muros da **Quinta de Santo António**, uma das mais interessantes entre as várias que rodeavam Idanha já no século XIX. Misto de espaço de vilegiatura e unidade de produção agrícola, revela uma qualidade de construção e desenho que

Arraial, Vigia



contradiz muitas das ideias pré-concebidas em torno da ruralidade na região – basta espreitar a zona habitacional. O universo das quintas e herdades da região justifica uma abordagem sistemática, ainda por fazer, e acerca da qual este percurso é um bom revelador. Seguimos entre-muros, pelo asfalto, virando à esquerda no cruzamento seguinte.

O montado ralo, de sobro e azinho, altera-se progressivamente à medida que o caminho ondulado descende. Primeiro em pequenas bolsas, surgem carvalhos cerquinhos e pilriteiros de grande porte, aos quais se juntam, timidamente, a murta e o trovisco. Porém, é com o fim do asfalto que esta mudança é perceptível de uma forma categórica – a diversidade botânica acentua-se, deixando no ar suspeitas sobre o esplendor primaveril do lugar. O caminho cede lugar aos restos de uma calçada. Romana? Não sabemos, mas mesmo o mais incauto



percebe que é muito antiga. Meio escondida, interrompida até a intervalos, ilustra bem o empenho outrora colocado em dar resposta a uma necessidade cuja razão de ser hoje mal conhecemos.

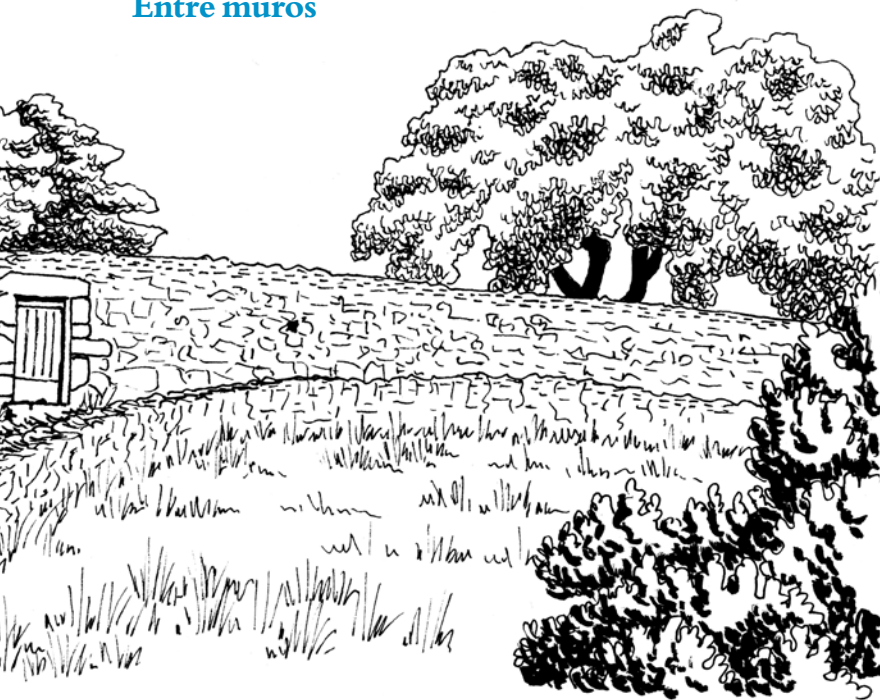
O afrouxar da ocupação humana cedeu lugar a uma natureza em reapropriação dos lugares. Tornamo-nos, pouco a pouco, vestigiais no meio do coberto vegetal denso de montado já pouco cuidado, onde as cabras e as vacas que daí tiram sustento – a par dos javalis – apenas se adivinham, as mais das vezes.

A pendente que conduz à barragem, a partir do lugar da **Vigia**, é sulcada por um leito de ribeira, praticamente escondido entre o matagal dominado por grandes silveiras, onde pontuam vestígios de um tempo marcado pela intensa ocupação agrícola e pecuária do lugar, matriz do cenário que atravessamos: sobreiros a envolver caminhos em túnel, o grande arraial, a diminuta ponte de cantaria bem



talhada a vencer um leito meio seco pelo estio, e muros, muitos muros. Entre a mera divisória de propriedades e a sofisticada definição de socalcos para proteção das terras contra a erosão das águas, são uma constante nesta paisagem, revelando-se um elemento incontornável na análise da construção do espaço agrário. À borda da água é uma outra barragem que se revela. Daqui, a margem esquerda define um cenário diferente, quase irreconhecível ao primeiro olhar. A esta luz, é preciso reencontrar pontos de referência: aqui, uma curva da estrada; além os cedros do Cabeço Monteiro; mais à frente, o paredão encaixado que retém as águas e que tem de ser atravessado – uma experiência que vale a pena, pois o local é um miradouro impressionante. A montante, o imenso lago, com **Monsanto** suspenso na linha do horizonte; a jusante, a garganta do **Ponsul** reaparece muitos metros abaixo, funda entre os montes, deixando entrever ao

Entre muros



longe os cumes onde Idanha se ergue. Resta-nos subir ao **Cabeço Monteiro** e visitar os espaços da antiga aldeia, construção coeva da barragem e destinada a albergar as famílias dos trabalhadores que asseguravam o bom funcionamento daquela estrutura que foi simultaneamente responsável pela irrigação da campina e pelo fornecimento de energia eléctrica na região.

Votada ao abandono, é hoje o eco distante daquilo que foi uma pequena comunidade modelo, dotada de infraestruturas excepcionais à época. O lugar merece uma mirada atenta pelo urbanismo, a qualidade e desenho das construções e o paisagismo funcional das hortas e pomares que compunham um conjunto notável, ao qual o próprio local de implantação confere uma nota suplementar de destaque pela beleza da paisagem envolvente à cota em que nos encontramos.

Não será por acaso que ao cabeço chamam Monteiro.

Idanha landscapes: off the beaten track

text and illustration Paulo Longo

Approaching a space in comfort has become a defining trend of our times. We regiment our steps as rigorously as we can to coordinate our departure and arrival. This almost obsessive drive for organisation, however, leaves out other things, notably the primordial freedom to wander in search of the unknown – a notion that is intrinsic to so many of us.

In a place like Idanha, one can very easily be guided by what has been defined and accepted as the standard – its richness and diversity are extraordinary and undeniable. Yet there is room for more, for adventure, inquiry and the mysteries that do not so easily reveal themselves to our senses, demanding readiness and close attention. This book that is Idanha's landscapes has much to reveal and it is in these near forgotten pages that we seek to offer a number of suggestions, an approach that can aid in understanding how certain places became humanised, what drove them to become so, and the derision with which they are viewed today.

Between a landscape of archaeological objects and nature's reclaiming and reaffirmation of these sites, a surprisingly rich relationship can be created, measured only by our capacity for discovery.

We begin then, out of the box, by leaving a banal stretch of the EN 239 just past an intersection leading from Idanha-a-Nova to Proença-a-Velha. We drive past the walls of **Quinta de Santo António**, one of the more interesting nineteenth century manor houses around Idanha. A mix between a summer resort and a farm, its quality of construction and design upends many of the preconceived notions about rural life in the region – take a peak at the residential area. As this route amply reveals, the world of Idanha's manor houses and country estates merits a comprehensive tour all its own at another time. Heading back to the road, we turn left at the next intersection.

Sparse groves of cork and holly oak gradually dwindle as the winding road descends. Small pockets of large Portuguese oak and English hawthorn emerge, accompanied here and there by myrtle and Mediterranean spurge. It is only when the road ends, however, that this change becomes undeniably obvious – the plant diversity is heightened, raising suspicions about the place's Spring-like splendour. The road gives way to an abandoned track. Is it Roman? We don't know, although even the least discerning person would

recognise it as ancient. Partly hidden and broken up in parts, it is a good illustration of the efforts that were once made to meet a need, the motives of which we have little understanding of today.

As human occupation faded away, nature re-appropriated the sites. Over time, they dwindled into remnants surrounded by dense vegetation and untended oak groves, more often than not familiar only to the goats, cattle and wild boar who rely on them for food. The slope leading to the dam from the hamlet Vigia is furrowed by a streambed virtually hidden by undergrowth dominated by large *Lycium europaeum*, where vestiges of an era marked by intense farming and husbandry mark the heart of a setting we now cross over: cork oak trees surrounding tunneled paths, a large encampment, a tiny bridge of well-cut stone spanning a streambed left partially dry by the summer and many, many walls. The simple partitioning of properties and the sophisticated terraces designed to protect soils from water erosion are a constant in this landscape and an undeniable element in an analysis of the construction of agricultural space. At the water's edge, another dam reveals itself. Here, the left bank marks a different setting,

nearly unrecognisable at first glance. Hence, one must look for points of reference: here, the curve of a road; further on, some cedar trees from Cabeço Monteiro; still further, an embedded retaining wall. Walk across it – the impressive view it offers makes the experience worthwhile. Upstream is the immense lake, with **Monsanto** suspended on the horizon; downstream, the throat of the **Ponsul River** re-appears many metres below, deeply set among the hills, revealing the distant peaks where Idanha rises. Now we ascend to **Cabeço Monteiro** to visit the spaces of a former village, built in the same period as the dam to house the families of the workers who ensured the proper functioning of a structure that provided both irrigation for the fields and electricity for the region. Now abandoned, it is today a distant echo of what was once a small model community blessed with exceptional infrastructures in its day. Its urban planning deserves a close look. The quality and design of the constructions and the functional landscaping of the gardens and orchards were remarkable as a whole, with the site itself enhanced by the beauty of the surrounding landscape. No wonder they called this place Cabeço Monteiro (the “head” of the Hill).

texto / text Luís Pedro Cabral

fotografia / photos Valter Vinagre

Maria

Maria Nascimento é a cozinheira mais antiga do lar de terceira idade da Santa Casa da Misericórdia de Idanha. Não se deixem enganar pelas suas mãos de trabalho, pois os seus dedos são de fada. Na sua comida vivem as memórias de Idanha.

Nascimento

Maria Nascimento is the oldest cook at the retirement home of Santa Casa da Misericórdia in Idanha. Don't be fooled by her worker's hands, she has the fingers of a fairy. In her food, the memories of Idanha live on.

Idanha-a-Nova





Se a gastronomia traduz a alma dos lugares, ela é como um relicário, onde se abrigam as hereditárias tradições culinárias de Idanha, o lugar do seu coração. Ela é que as conserva. Ela lhes dá nova vida. Maria Nascimento Raposo cozinha desde que se lembra. É, desde há duas décadas, a cozinheira da Santa Casa da Misericórdia de Idanha-a-Nova. Por ela, desfilaram já muitas gerações, muitas na idade da sabedoria. A sua arte é um pórtico. É pelos seus cozinhados que os mais velhos conseguem regressar aos sítios das suas memórias. Já passou tanto tempo, tantas receitas, que Maria Nascimento não se recorda da primeira ementa que fez na Santa Casa. Mas lembra-se que era tudo muito diferente. Para começar, o número de pessoas para quem tinha de cozinhar, que era bastante menor. Hoje em dia, a sua cozinha serve não só o lar de idosos, como também o apoio domiciliário, a unidade hospitalar de convalescença e o jardim de infância da Santa Casa da Misericórdia de Idanha-a-Nova. No total, são perto de 400 almoços por dia. O que não a impede de seguir o curso das tradições. Na Páscoa e na Senhora do Almortão nunca falta o ensopado de borrego. No Carnaval,

as papas de carolo. Nas festas, os bolos secos, como os bor-rachões ou os “esquecidos”, que ela não deixa esquecer. Quando começou a cozinhar na Santa Casa da Misericórdia, quase todos os utentes do lar tinham vidas inteiras de campo e só gostavam dos pratos tradicionais. Nesse tempo, não lhe pediam comeres pós-modernos. “Quem é que comia bifes grelhados?” Não havia canja, nem creme de legumes, havia sopa de grão, de repolho, de feijão. A comida era mais robusta, porque os tempos também eram mais duros. Maria Nascimento não é apenas uma cozinheira de mão cheia. É uma conciliadora de mundos, que sabe transportar os fundamentos da cozinha tradicional, adaptando-os às necessidades nutricionais de todos, correspondendo ao paladar de cada um. Há nisto qualquer coisa de mágico, que não se explica só pela experiência. Para tornar a comida caseira pelo método industrial, é preciso algo mais. Algo mais profundo, que talvez se explique pelos temperos da alma. Não há segredos para desvendar. O seu segredo é cozinhar como se estivesse em casa. Há quem lhe chame sensibilidade. Ou, simplesmente, sabor a Idanha.





If gastronomy conveys the soul of a place, she is like a reliquary, guarding the hereditary culinary traditions of Idanha, the home of her heart. It is she who preserves them, breathes new life into them. Maria Nascimento Raposo has been cooking for as long as she can remember. For two decades she has been the cook at Santa Casa da Misericórdia in Idanha-a-Nova. Generation after generation, those of advanced years, have passed through its doors. Her art is a portal. It is through her cooking that the eldest in the home are able to return to the places of their memories. So much time has passed, so many recipes, that Maria Nascimento no longer remembers the first menu she prepared at Santa Casa. But she does recall that everything was very different. To begin with, she had a much smaller number of people to cook for. Nowadays, her kitchen serves not just the retirement home but also home support services, the convalescent hospital unit and Santa Casa da Misericórdia's nursery school in Idanha-a-Nova. In total, that comes to almost 400 lunches every day. Which doesn't stop her following the path of tradition. At Easter and the festival of a *Senhora do Almortão*, lamb stew is never off the menu.

At carnival time, the traditional dessert *papas de carolo*. During other festivities, cakes such as *borrachões* or *esquecidos* (lit. forgotten ones), which she never allows to be forgotten. When she began to cook at Santa Casa da Misericórdia, almost all the residents of the home had lived their entire lives in the country and only liked traditional dishes. Back then, she was never asked for post-modern cuisine. “Who ate grilled steak?” There was no chicken broth or cream of vegetable, there was chickpea soup, cabbage soup and bean soup. The food was more robust, because the times were harder. Maria Nascimento is not just a superb cook. She is a reconciler of worlds, who is able to transport the basics of traditional cooking, adapting them to everyone’s nutritional needs but still fulfilling the tastes of all. There is something magic in that, which cannot be explained by experience alone. To create homemade food on an industrial scale, you need something more. Something deeper, perhaps explained by seasoning with the soul. There are no secrets to reveal. Her secret is to cook as if she were at home. There are those who call it sensitivity. Or, put simply, the taste of Idanha.



artesãos / artisans

Oficina da tradição

Tradition workshop

A recuperação do instrumentário tradicional é um projecto da CM de Idanha, em parceria com a Filarmónica Idanhense. Com Idanha na Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Música, “faltava algo que projectasse os instrumentos identitários do nosso território”, diz João Abrantes, da Filarmónica Idanhense. O projecto iniciou com a viola beiroa. Com o mestre Alísio Saraiva, dez formandos aprenderam a arte de construir a bandurra, que teve em Manuel Moreira, de Penha Garcia, o seu grande tocador. Em sua homenagem, foi desenvolvida uma nova beiroa: modelo Manuel Moreira. Na Oficina da Tradição, outros instrumentos se perfilarão: a zamburra, o pífaro ou a palheta, instrumento já extinto, que teve em Monsanto a morada do seu último tocador e construtor, José dos Reis. A sua lógica assenta na recuperação dos instrumentos, explorando as dimensões de cada um, no seu potencial estético e artístico. Não passa apenas pela construção e execução, mas pela sua comercialização. E, mais importante que tudo, o ensino, através de workshops e oficinas nas escolas. One of the projects of Idanha Town Council, in partnership with the Idanha Philharmonic Band, is the recovery of traditional instruments. With Idanha forming part of UNESCO’s Creative Cities Network, in the field of music, ‘something was needed to promote the instruments that identify our area,’ says João Abrantes of the Idanha Philharmonic Band. The project started with the Beira viola (viola *beiroa*). Alongside master luthier Alísio Saraiva, ten participants learnt the art of making this traditional stringed instrument, best known for being played by the great Manuel Moreira, of Penha Garcia. In tribute to him, a new *beiroa* was developed: the Manuel Moreira model. Other instruments can be seen at the Oficina da Tradição: the *zamburra* or friction drum, wind instruments including the *pífaro* and *palheta*, the latter of which no longer exists. Its last player and maker, José dos Reis, lived in Monsanto. The logic behind this project is based on the recovery of instruments, exploring their various dimensions, their aesthetic and artistic potential. It involves not just making and playing them, but also marketing them. And most importantly teaching, through workshops and sessions in schools.





artesanos / artisans

Alcafozes

José Antunes

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

Aldeia de Santa Margarida

Maria Otília Pereira

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

Idanha-a-Nova

André Escarigo

Rua da Laginha n.º 2
Adigeiro/Monsanto
Apartado 6060081
962 032 579
rustic_a@sapo.pt
Artesanato em madeira
Wood crafts

José Relvas

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

Maria Ascensão Antunes

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

Maria Isabel de Mello Pinto

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



Oficina de Artes Tradicionais/Posto de Turismo

Traditional crafts workshop/ Tourism Office

Rua de São Pedro
6060-135 Idanha-a-Nova
277 201 023
Adufes; marafonas; rodilhas;
aventais de raiana; sacolas
Adufe tambourines; rag
dolls; rodilhas headpieces;
border aprons; satchels
and bags

Rui César Nunes de Menezes

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

Idanha-a-Velha

Maria de Fátima Oliveira da Silva Adufartes

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

Maria Isabel Milheiro

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

José Milheiro

Rua do Castelo, 14
6060-041 Idanha-a-Velha
277 914 256 / 912 526 468
Artesanato em madeira
Wood crafts

Proença-a-Velha

António Martinho

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

Ladoeiro

João Ludgero e Maria Herrero

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

Joaquim Dias

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

Maria de Almeida Godinho

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



Medelim

Associação "O Arcas" Felismina Salvado Santos Pires (vice-presidente)

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

Isabel Morais

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

Monsanto

Andreia Mira
Loja de Produtos Regionais
“Monsabores” –
Produtos da terra
 Monsabores –
 Land products
 Rua Senhora do Castelo, 10
 6060-091 Monsanto
 917 056 378
 monsabores@gmail.com



Joaquim Conceição Almeida

Casa Artesanato
 Rua da Capela, 3
 6060-091 Monsanto
 277 314 102 / 969 059 281
 Artigos em cortiça; adufes;
 marafonas; rodilhas; loiças;
 barro; outros artigos
 regionais
 Cork objects; adufe
 tambourines; rag dolls;
 rodilhas headpieces;
 earthenware; other regional
 products

Maria Amélia Mendonça Fonseca

Loja de Artesanato
Templários

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

Maria Alice Gabriel

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

Raul Martins Mendonça

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

Penha Garcia

Tesouros de Penha Garcia

Forno Comunitário
 Ana Mena
 967615837
 Rua do Espírito Santo, n°31
 6060 Penha Garcia
 Os Tesouros de Penha
 Garcia divide os seus serviços
 entre a produção artesanal
 – na produção e venda de
 pão, bicas, bolo centeio,
 borrachões, bolos de leite, de
 mel e biscoitos de limão –, as
 atividades relacionadas com
 a arte do fazer, a escultura e
 a promoção da região onde
 está inserido.
 Tesouros de Penha Garcia's
 services are divided into
 artisanal food production
 – making and selling
 bread, espresso, rye cakes,
 'borrachões' (biscuits from
 Beira Baixa), milk cake,
 honey cake and lemon
 biscuits – and activities
 involving arts and crafts,
 sculpture and promotion of
 the local region.



António Augusto Farinha Pires

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

A Casa da Ti Mercês

Loja de artesanato
 Rua do Espírito Santo, 27
 6060-326 Penha Garcia
 917 066 625
 Croché; rendas; artesanato
 variado; bijuteria diversa
 Crochet; lace; mixed
 handicrafts; costume
 jewellery

Florinda Nabais e Filomena Pascoal

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

Pascoal e Moreira

Rua da Paz, 16
 6060-314 Penha Garcia
 963 196 848
 Restauro de móveis
 artesanais
 Handcrafted furniture
 restoration

Maria Amélia Ramos Nabais

Rua da Tapada, 29
 6060-315 Penha Garcia
 277 366 219 / 914 006 577
 Rendas; bainhas abertas;
 colchas; bordados vários
 Lace; openwork;
 bedspreads; diverse
 embroidery

São Miguel d'Acha

Acha Doce -Licores

Fabrico Artesanal
 Solar da Harmonia CCL
 5601
 6060-511 São Miguel
 d'Acha
 969 112 165
 Achadocelicores@sapo.pt

Segura

Aromas Do Valado

Quinta do Valado
 6060-521 Segura
 277 466 023/926 872 498
 Sales@aromasdovalado.com
 geral@aromasdovalado.com

Termas de Monfortinho

Carlos Luís e Noé Luís

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

EN

XXI FEIRA RAIANA

FEI

26 > 30 JUL

RAR

IDANHA-A-NOVA

Idanha-a-Nova

Astrolábio (Parque de Campismo)

Antes localizado em Idanha, o Astrolábio mudou-se agora para o parque de campismo e é que agora se podem saborear pratos de peixe, como o bacalhau à Adufe, e o lombo de porco recheado com farinheira.

Formerly located in Idanha, Astrolábio has moved to the campsite and you can now enjoy fish dishes such as "Adufe" cod, and pork loin stuffed with farinheira sausage.

*Estrada Nacional 354-1km 8
6060-192 Idanha-a-Nova
965 371 326 / 277 201 114
Este estabelecimento só está aberto
ao público na época de Verão*
This establishment is open to the public only during the Summer season

Baroa

Os irmãos Domingos e Joaquim Sousa dirigem um restaurante em que ganhou fama a especialidade da casa: queixada de porco com batata assada e esparregado de favas. Pratos de caça e os tradicionais ensopados de cabrito e borrego são outras opções. The brothers Domingos and Joaquim Sousa run a restaurant that has become famous for its house specialty: pork jowl and oven-baked potatoes with creamy bean purée. Wild game and the traditional lamb and kid stews are other options.

*Zona Nova de Expansão,
Tapada do Sobral, Lt. 75
6060 Idanha-a-Nova
277 202 920
12h-15h30 e 19h-22h30
Parque de estacionamento*

privativo

Inverno: encerra à terça

Verão: não encerra

De 8,50€ a 15€

Noon-3.30pm and 7-10.30pm

Private parking

Winter: closed on Tuesdays

Summer: open every day

From 8.50€ to 15€

Bohemia Bar

Paulo Gomes

Local de convívio recentemente inaugurado, é procurado pelas suas refeições rápidas desde sandes em baguete a saladas variadas, hambúrgueres, cachorros e tostas. Também têm bitoques e vários petiscos.

Friendly, recently opened place, it is popular for its quick meals, from baguette sandwiches to varied salads, hamburgers, hot dogs and toasties. It also has bitoques (steak and fried egg) and various snacks.

*Rua António Manzanarra, Lt 3
r/c eqs.*

6060- 151 Idanha-a-Nova

912 952 664

2016.bohemia@gmail.com

Dulci Panis

Pizzas de qualidade feitas na hora. Padaria e pastelaria com fabrico próprio, pão quente a toda a hora. Bolos para casamentos e baptizados.

Quality pizzas straight from the oven. This bakery and pastry shop, with its own local production, serves freshly baked bread at any time. Makes cakes for weddings and christenings.

Rua Mouzinho de

Albuquerque, 78

6060 Idanha-a-Nova

277 202 738

7h-23h

Não encerra

7am-11pm

Open every day

Esplanada

Fica perto do Politécnico e da Câmara Municipal. Servem pratos do dia e bifés. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada.

Located close to the Polytechnical School and the Town Hall, this restaurant offers daily set meals and steak. In the afternoon, it is popular for its delicacies: gizzard stew, octopus salad, shrimp, snails and 'pica-pau' (sauteed beef strips in a rich sauce), always accompanied, of course, by ice-cold beer.

Largo do Município, 24

277 202 862

12h-15h e 19h30-22h

Não encerra

Noon-3pm and 7.30-10pm

Open every day

Helana

No espaço da antiga fábrica de refrigerantes Raiana, a do famoso Pirolito, que tinha um berlinde na garrafa, funciona hoje o Helana. A gastronomia regional renovada e a introdução de cozinha internacional satisfazem qualquer tipo de cliente. A tarte de chocolate com molho de framboesa foi premiada pela Nestlé. Helana is located in the former Raiana soda factory, which used to produce the famous marble soda 'pirolito'. The revamped regional cuisine and the introduction of international dishes are sure to satisfy every type of customer. The chocolate

pie with raspberry sauce received an award from Nestlé.

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

www.helana.com

geral@helana.com

*12h30-14h30 e 19h30-22h30
Encerra à terça e quarta (todo o dia)*

De 12,50€ a 15€

12h30-2.30pm and 7.30-10.30pm Closed on Tuesdays and Wednesdays (all day)
From 12.50€ to 15€

Novo Rumo

Além do prato do dia, podemos salientar as especialidades da casa como o bacalhau à casa e à transmontana, o bife de vitela com molho de pimenta bem como também poderá petiscar moelas, febras palitadas e as saborosas febras com molho de mostarda muito apreciadas e muito solicitadas nesta casa. Não podemos também deixar de referenciar as típicas sobremesas da região como o arroz doce, tigelada entre outras. Aceitam-se reservas. In addition to daily set meals, our specialties include our own version of 'bacalhau' (salted cod), 'bacalhau à transmontana' (salted cod, Trás-os-Montes style) and veal steak with pepper sauce. You can also sample gizzard stew, pork with pickles and the delicious and highly sought after pork in mustard sauce. Our desserts are typical of the region, including rice pudding, 'tigelada' (custard) and others. Reservations accepted.

*Rua Dr.º. Apório Leão Melo
Meireles, 84A*



Senhora do Almortão

Santuário da Senhora do Almortão

Difícilmente se encontrará um lugar com mais história e tradição. Sob os auspícios de Óscar Jesus, o restaurante, aberto todo o ano, proporciona uma ementa variada, de acordo com a época e a inspiração do chef, com o melhor dos produtos da região. São reis os pratos de caça, como o javali ou a lebre, sendo a perdiz a rainha das rainhas. O Desfiado de perdiz de escabeche (com sabores beirões a quente e frio) tornou-se o seu prato mais célebre, pois foi um dos pratos vencedores do concurso CookOff – Duelo de Sabores, da RTP. A variedade de pratos é riquíssima, assim como a selecção de vinhos.

968 503 373 / 12h – 15h / 20h – 24h / Não encerra
Refeições a partir de 7,50€

There can hardly be a place more steeped in history and tradition than this. Run by Óscar Jesus, the restaurant, which is open all year round, offers a wide-ranging menu that varies according to the season or the chef's inclination, featuring the very best regional produce. Six game dishes have a starring role here, including wild boar and hare, while partridge really rules the roost: Shredded partridge escabeche (with hot and cold Beira flavours) has become the restaurant's signature dish, and was one of the winning dishes in the competition CookOff – Duelo de Sabores, broadcast on RTP. There is a rich array of dishes, matched by a broad wine selection.

968 503 373 / 12h – 15h / 20h – 24h / Open every day
Meals from 7.50€

6060-101 Idanha-a-Nova
277 201 168 / 965 096 971
pnarigueto@hotmail.com
7h30 – 2h

Inverno – encerra aos sábados
Verão – não encerra
7:30pm – 2am
Winter – Closed on Saturdays
Summer – Open every day

O Cantinho Alentejano

Restaurante de cozinha tradicional, situado junto à escola secundária e centro de saúde, onde as especialidades da casa são entrecosto frito com migas, carne de porco à alentejana, bacalhau com natas à casa e cataplana de marisco. Tem ainda petiscos como moelas, pica-pau, salada de orelha e de polvo, chouriça assada, amêijoas e camarão frito ou cozido. Conta ainda com uma magnífica esplanada que convida a passar o fim do dia.

Located near the high school and health centre, this restaurant serves traditional cuisine. Its specialties include fried pork ribs with 'migas' (bread purée), 'carne de porco à alentejana' (sauteed pork and clams), 'bacalhau com natas' (salted codfish and cream gratin) and 'cataplana de marisco' (seafood stew cooked in a specially shaped pan, the cataplana). It also serves 'delicacies' such as gizzard stew, 'pica-pau' (sauteed beef strips in a rich sauce), pork ear or octopus salad, grilled 'chouriço', clams and baked or fried shrimp. Visitors can admire the late afternoon views of the landscape from the restaurant's magnificent terrace.

Rua Dr. Aprígio Melo Leão
Meireles, Lt. 87

6060-101 Idanha-a-Nova
277 208 229

9h–2h
Encerra ao domingo
Refeições a partir de 7,50€
9am–2am
Closed on Sundays
Meals from 7.50€

O Espanhol

Para variar da comida regional, que também servem, há paelha, para fazer jus ao nome da casa. Só é servida por encomenda, por ser um prato demorado que é feito e consumido na hora. Apart from the regional cuisine that this restaurant serves, you can also try 'paella', in keeping with the name of the restaurant 'The Spaniard'. Paella must be pre-ordered, as it needs time to be prepared in advance and is eaten as soon as it is served.

Tapada do Sobral, Lt. 1
6060 Idanha-a-Nova
277 202 902

12h–15h e 19h–22h
Encerra à segunda
De 7,50€ a 15€
Noon–3pm and 7–10pm
Closed on Mondays
From 7.50€ to 15€

O Moinho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe. Em alternativa há bifés e cozinha regional, mais indicada para quem não tem pressa. Os pratos de bacalhau, por exemplo, o bacalhau panado, são especialidades da casa. Para sobremesa sugere-se a tigelada e o pudim molotov. Features a meat and fish of the day. You can also try steak and regional cuisine, which may take longer to cook. Salted codfish dishes, such as breaded fillet of

cod, are a house specialty. For dessert, the 'tigelada' (regional sweet made in a special type of bowl) and 'pudim molotov' (Molotov pudding) are recommended. Zona Industrial, Lt. 3
6060 Idanha-a-Nova
277 202 850
12h–15h e 19h–22h
Encerra ao domingo
A partir de 8€
Noon–3pm and 7–10pm
Closed on Sundays
From 8€

Portão Velho

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

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

12h–14h15 e 19h–22h
Verão: encerra às 23h
Encerra ao sábado
A partir de 7,50€
Noon–2.15pm and 7–10pm
Summer: closes at 11pm
Closed on Saturdays
From 7.50€

Restaurante Pizzaria Zé do Pipo

Situado num dos espaços da nova urbanização à entrada de Idanha-a-Nova, apresenta um espaço sóbrio de decoração cuidada, com cozinha de outras gastronomias. Pratos de carnes grelhadas, pizzas cozidas em forno de lenha, massas caseiras e pratos vegetarianos são alguns exemplos.

Located in one of the new housing developments at the entrance to Idanha-a-Nova, it offers a simple, carefully decorated space, with cooking from various cuisines. Dishes of grilled meats, pizzas baked in a wood oven, homemade pastas and vegetarian dishes are just some examples.

Estrada da Variante, lote 1 r/c
6060-100 Idanha-a-Nova
277 208 249 / 969 649 640
Não encerra
Refeições a partir de 10€/20€
Open every day
Meals from 10€/20€

Snack-Bar Flávio

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

Eatery favoured for serving quick, light meals, such as francesinhas (steak, sausage, ham and cheese sandwiches), hamburgers and grilled bitoques (steak and fried egg), but you can also choose to try one of the various patisserie specialties. Rua António Manzanra r/c eq.
6060-151 Idanha-a-Nova
968 975 367

restaurantes / restaurants

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

Ladoeiro

Tachinho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe, apostando sempre na cozinha tradicional. As sugestões da chefe Zezinha passam pelo borrego assado no forno com maçãs (ao fim de semana), a costeleta de vitela criada na região, os vários pratos de bacalhau, e, no capítulo dos doces, pelo pudim de pão, a tigelada e as papas de carolo. Todos os dias há petiscos: orelha à espanhola, moelas e pezzinhos de coentrada. Aceitam-se reservas para grupos, casamentos e baptizados até um máximo de 60 convivas.

Features a different meat and fish of the day based on regional cuisine. Chef Zezinha's recommendations are roasted lamb with apples (on the weekends), locally raised 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 'pezzinhos de coentrada' (pig trotters with fresh coriander sauce).
Reservations for groups of up to 60 are accepted.
Estrada Nacional 240
6060-261 Ladoeiro
277 927 307

Restaurante

Flor da Campina

Pratica-se uma cozinha tradicional portuguesa sem esquecer os pratos mais tradicionais da região. Cozido à portuguesa servido à quinta-feira e ensopado de borrego e cabrito no forno ao domingo. Para sobremesa sugere-se a pêra bêbeda. Traditional Portuguese food with a special emphasis on the traditional dishes of the region. 'Cozido à portuguesa' (Portuguese stew) on Thursdays and kid stew and roast lamb on Sundays. For dessert, we recommend pear in red wine.

Estrada Nacional de Idanha-a-Nova, 45 A
6060 Idanha-a-Nova
968 270 198
12h-15h e 18h-22h
Encerra à sexta-feira
Refeição completa 7,50€
Noon-3pm and 6-10pm
Closed on Fridays
Set meal: 7.50€

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

Monfortinho

Restaurante Fontela

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

Specialties: salted codfish Fontanela style, chargrilled octopus with roasted potatoes, fillets of octopus with octopus rice. In Winter, there is 'feijoada à transmontana' (bean and meat stew Trás-os-Montes style), and 'cozido à portuguesa' (Portuguese stew) on Thursdays. Besides these dishes, lamb stew and roast kid are served on Sundays. The house pudding and homemade egg pudding are recommended for dessert.

Quelha da Fonte, Monfortinho
919 817 763
12h-23h
Não encerra
A partir de 7,50€
Noon-11pm
Open every day
From 7.50€

Monsanto

Café Restaurante Jovem

Há o bacalhau e o leitão à Monsanto, a prova do chouriço, os pezzinhos de porco, o pernil no forno e os tradicionais cabrito e borrego.

Salted codfish and suckling pig Monsanto style, 'chouriço' tasting, pig trotters with fresh coriander sauce, roasted pork leg and traditional lamb and kid dishes.
José Miguel Soares Ramos
Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
277 314 066 / 966 794 412
12h-15h e 19h-22h

Encerra à segunda

Até 7,50€

Noon-3pm and 7-10pm

Closed on Mondays

Up to 7.50€

Petiscos e Granitos

Um restaurante com boa comida, num belo coração granítico a condizer com a vila de Monsanto. No Verão usa-se também o espectacular terraço com vista sobre Monsanto e a campina. As ementas propostas são geo-ementas, como por exemplo a famosa sopa do barrocal. Mas há também costeletas de borrego na brasa, churrasco de borrego, cabrito da região assado no forno e perdiz estufada. e quatro pimentas.

A restaurant with hearty food in a beautiful old granite house, which matches the village of Monsanto. During the Summer, you can enjoy a meal on the open-air terrace with a view of Monsanto and the plains. The menus are 'geo-menus', which includes the famous Barrocal soup. You

can also enjoy chargrilled lamb chops, baked kid from the region and partridge stew and four peppers.

Rua da Pracinha, 16,
Monsanto
6060 Monsanto
277 314 029 / 964 200 974
10h–2h

Reservas online
De Novembro a Fevereiro
encerra à quarta e os jantares
são só por marcação

Na época alta não encerra
10am–2pm

Online reservations
From November to February,
the restaurant closes on
Wednesdays and dinners are
reservation only.
Open every day at high season.

Restaurante Horizonte

Situa-se na estrada nacional, perto do Cidral. A especialidade da casa é o borlhão, que é um prato que por ser muito trabalhoso costuma ser servido apenas nos casamentos e dias de festa. Faz-se com carne de cabrito temperada e cozinhada em pequenas bolsas feitas com o estômago do animal.

Located off the national highway near Cidral, this restaurant's speciality is 'borlhão', a dish usually only served at weddings and on festive days due to its labour-intensive preparation. It is made with seasoned goat meat and cooked in small pouches made from stomach lining.

Estrada Nacional 239, Cidral
6060 Monsanto

277 314 658
12h–15h e 19h–22h
Não encerra

Prato do dia 7,50€
Noon–3pm and 7–10pm
Open every day
Daily set meal: 7.50€

Café O Baluarte

Snack-bar, café e pastelaria.
Snack Bar, café and pastry shop

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

Não encerra
6am–2am

Open every day

Adega Típica O Cruzeiro

As especialidades são bacalhau no forno, arroz de galo, cabrito no forno (por encomenda), ensopado de borrego, arroz doce, tigelada e vinhos da região. A vista panorâmica é fantástica.

Specialties: roasted salted codfish, capon rice, roasted kid (pre-order), lamb stew, rice pudding, tigelada (regional sweet made in a special type of bowl) and wine from the region.

Fantastic panoramic view.
Av. Fernando Ramos Rocha
Edifício Multiusos 2º Piso
936 407 676

9h30–15h e 19h–23h
Encerra terça à noite e quarta
na época baixa, na época alta
não encerra.

De 12€ a 15€
9.30am–3pm and 7–11pm
Closes on Tuesdays evenings
and Wednesdays in the low
season, open every day in the
high season.

From 12€ to 15€

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
9h–2h

Não encerra
9am–2am
Open every day

Mons-Sanctus Arte bar

A especialidades desta casa sobressai pela criação de uma bica de azeite na qual o cliente pode escolher o seu próprio recheio através de um menu, neste espaço pode também admirar as exposições de pintura e artesanato que são exibidas neste espaço.

This restaurant's specialty features 'bica de azeite' (a type of pita bread), from which you can choose your own filling from a menu. Visitors can also admire the painting and handicraft exhibitions held in this space.

Fernanda Metzner
Rua da Soenga
6060 Monsanto
965 501 827

Café Monsanto

Produtos regionais.
Regional products.

Carlos Dionísio
Rua do Castelo, 4
6060–091 Monsanto
277 314 020

Oledo

Ponte de São Gens

Cozinha regional com destaque para a chanfana, ensopados e cozido à portuguesa feito com enchidos da região.

Tem um bom espaço para estacionamento.

Regional cuisine. Highlights

are the 'chanfana' (spicy lamb or kid stew), other stews and 'cozido à portuguesa' (Portuguese stew) made with local cured meats. Ample space for parking.

Estrada Nacional, 233
960 273 409

12h–15h e 19h–21h30

Não encerra

A partir de 7€

Noon–3pm and 7–9.30pm

Open every day
From 7€

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
9h–2h

9–2am

O Javali

A sopa de feijão com couve e a de grão são famosas. São especialidades o bacalhau à casa, os ensopados de cabrito e javali e o bacalhau à Javali. Arroz doce e papas de carolo são as propostas doces. Casa grande com muito espaço de estacionamento.

The bean and cabbage soup and chickpea soup at this restaurant are famous. Other specialties include salted codfish, kid and wild boar

restaurantes / restaurants

stews and salted codfish Javali style. Rice pudding and 'papas de carolo' (corn pudding) are some of the suggestions for sweets. This large restaurant has plenty of parking space.

Zona Industrial de Penha Garcia

277 366 116

12h–15h e 19h–22h

Não encerra

Noon–3pm and 7–10pm

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

12h–15h30 e 19h30–22h30

Não encerra

De 7€ a 15€

Noon–3.30pm and

7.30–10.30pm

Open every day

From 7€ to 15€

Restaurante A Maria

Bacalhau à casa

Costoleta de novilho

House-style salt cod

Veal cutlet

277 366 068 / 961 223 349

São Miguel d'Acha

Petiscos e Companhia

O Prazer de bem servir comida regional portuguesa

We are delighted to serve regional Portuguese cuisine

Estrada Nacional 233, n°121

6060–511 São Miguel d'Acha

277 937 083 / 963 576 365

Petiscos.em.companhia@gmail.com

Teresanogueira.wix.com/

petiscoscompanhia

Segunda a Domingo: 6h–2h.

Serviço de Take-away e jogos santa casa

Monday to Sunday: 6pm to

2am.

We offer take-out and lottery ticket services.

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

12h–15h e 19h–22h

Encerra à segunda

De 6€ a 15€

Noon–3pm and 7–10pm

Closed on Mondays

From 6€ to 15€

Termas de Monfortinho

Restaurante Papa Figos

Hotel Fonte Santa

Restaurante de cozinha

tradicional reinventada.

Especialidades: sopa de

lebre do Rosmaninhal com

manjerona aromatizada

com Tinta Roriz. Entradas:

Que Ricas Migas de

Bacalhau Tostadas à Moda

de Idanha e Espuma de

Salsa. Pratos principais:

boga do Erges assada

sobre ragout de lagostins,

espargos trigueiros e

croutons de pão, carré de

borrego merino preto de

Vale Feitoso com crosta

de ervas e puré de trufas

pretas. Sobremesas: bolinho

suculento de requeijão,

espuma de doce de abóbora

com nozes e crocante

de papas de carolo. Tem

capacidade para 160 pessoas

e estacionamento próprio,

aceita reservas para eventos

e grupos.

Traditional Portuguese

food, reinvented.

Specialties: Rosmarinhal

hare soup with marjoram

infused with 'Tinta Roriz'

grapes. Entrées: Rich

toasted salted codfish

bread purée Idanha style

with parsley foam. Main

courses: roasted Erges

Iberian nase on crayfish

ragout, green asparagus

and bread croutons, Vale

Feitoso black merino

lamb carré with herb

crust and black truffle

purée. Dessert: succulent

ricotta cheese cake,

sweet pumpkin foam

with walnuts and crispy

'papas de carolo' (corn

pudding). Capacity for 160

people, private parking,

reservations for groups and

events accepted.

277 430 300 Fax 277 430 309

www.ohotelsandresorts.com

[hotelfontesanta@](mailto:hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com)

ohotelsandresorts.com

13h às 15h30 e 20h–22h30

Sexta e sábado até às 23h

Não encerra

Preço médio: 22€

1–3.30pm and 8–10.30pm

Fridays and Saturdays until

11pm

Open every day

Average price: €22

Clube de Pesca

e Tiro de Monfortinho

Tem percurso de caça, três campos para tiro aos pratos e hélices, uma albufeira com diversas espécies de peixe, apoiados por um bar e restaurante especializado em pratos de caça (veado, javali, lebre, perdiz). O Clube possui ainda duas piscinas (adultos e crianças), na albufeira pode passear de canoa ou gaiivota e apreciar uma enorme diversidade de espécies de aves. Restaurante de cozinha tradicional com lotação para 100 pessoas e estacionamento próprio. Aceitam-se reservas para grupos ou eventos.

Especialidades do restaurante: pratos de caça, sopa de grão da Beira, bifinhos de veado com mel e mostarda e arroz de lebre. The fish and game club has a hunting trail, three skeet and helice shooting ranges, a lagoon holding several fish species, serviced by a bar and a restaurant specializing in game dishes (venison, boar, hare, quail). In this club you will also find two swimmingpools (for adults and children), or you can spend some time in the lagoon in a canoe or riding a pedalo and admire the

diversity of bird species. Traditional restaurant with 100 seats and private parking. We accept group reservations and host events regularly.

Our specialties: Game dishes, Beira chickpea soup, honey-mustard venison chops and hare risotto.

Termas de Monfortinho

277 434 142

12h30–15h30 e 19h30–22h

Encerra segunda (Inverno)

12.30–3.30pm and 7.30–10pm

Closed on Monday (Winter time)

Beira Baixa

A aposta do senhor Martinho Mendes é a comida feita na hora. Comidas demoradas, como o cabrito ou o leitão assado, só por encomenda. São especialidades a costeleta de cordeiro na brasa, o coelho à caçador, o entrecosto com arroz de feijão e, como sobremesa, farófias.

Mr Martinho Mendes focuses on freshly prepared food. Dishes that take a long time to prepare are only available by special request. House specialties are chargrilled lamb chops, rabbit stew, pork ribs with beans and rice, and, as a dessert, 'farófias' (prepared with boiled stiff egg whites and egg custard).

Rua Padre Alfredo, 7

6060-072 Termas de

Monfortinho

277 434 115

12h30–15h e 19h30–21h30

Encerra à segunda

De 7,50€ a 15€

12.30–3pm and 7.30–9.30pm

Closed on Mondays

From 7.50€ to 15€

O Paladar

As especialidades são o arroz de polvo, bacalhau à casa e a espetada de lulas. Na carne, é a caça que se destaca.

Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento.

Specialties are octopus rice, salted codfish 'home style' and grilled squid kebab. For meat, try the wild game dishes. A large restaurant with ample space for parking.

Rua José Gardete Martins, 32

6060-072 Termas de

Monfortinho

277 434 220

12h–15h30 e 19h–22h

Não encerra

De 7,50€ a 15€

12.30–3.30pm and 7–10pm

Open every day

From 7.50€ to 15€

Restaurante

Café Central

O Balhoa

Em épocas festivas, como o Natal ou a Páscoa, as ementas são especiais, surgindo o cabrito e o borrego. Para o dia-a-dia a cozinha é mais rápida.

Bife na pedra e à Bretã, feito com molho de cerveja e mostarda, são especialidades.

During the festive seasons, such as Christmas and Easter, special menus are suggested, featuring lamb and kid. For regular everyday meals, there are faster options. Steak grilled on a hot stone, or steak cooked in a beer and mustard sauce, are the specialties.

Rua do Comércio, 10

6060-072 Termas de

Monfortinho

277 434 219

12h–15h e 19h30–21h

Não encerra

De 7,50€ a 15€

12.30–3pm and 7.30–9pm

Open every day

From 7.50€ to 15€

Restaurante Boavista

Hotel Boavista**

Cozinha tradicional portuguesa.

Traditional Portuguese food.

Rua do Comércio

6060-072 Termas

de Monfortinho

277 434 213 Fax 277 434 557

De 2 de Maio a 31 de Outubro

www.pensaoboavista.com

pensaoboavista@pensaoboavista.com

A partir de 13€

From 13€

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

Casa dos Xarês Turismo Rural Rosmaninhal

A imensidão não chega para definir a vista que se tem da Casa dos Xarês, um refúgio altivo, no coração do Parque Natural do Tejo Internacional. Seis casas, cada uma dedicada a um rio, onde a natureza nos cerca. Um conceito único de turismo rural, num ambiente familiar, com comida caseira, envolto em muitos silêncios, só interrompidos pelos sons da natureza em estado puro. No mundo, não há muitos lugares assim. 'Sweeping' doesn't even come close to describing the view from the Casa dos Xarês, a lofty refuge in the heart of the International Tagus Natural Park. These six houses, each named after a river, lie in a glorious natural setting. They represent a concept that is unique in rural tourism, providing a family atmosphere, home-cooked food, and utter tranquillity, with the silence only broken by the sounds of nature, pure and simple. There aren't many other places quite like it on earth.

Casa de Campo

Rosmaninhal

277 477 051/ 969 826 027

Couto dos Correias

6060-401 Rosmaninhal

casadosxares@gmail.com

www.casadosxares.pt

Facebook: www.facebook.com/casadosxares

Gps: 39.723335, N-7.191497W

Quartos: 6; camas: 11 (quarto adaptado para pessoas com mobilidade condicionada)

Rooms: 6; Beds: 11 (1 room is wheelchair-accessible)





Hotéis / Hotels

Hotel Boavista **

Rua do Comércio –
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de
Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
hotelboavista@hotelboavista.com
www.hotelboavista.com.pt
Quartos: 26; camas: 47;
sala de estar, sala de
refeição; sala de jogos; bar;
esplanada; aquecimento;
ar condicionado; telefone
e tv individual; jardim;
estacionamento privativo;
restaurante. Alojamento
duplo a partir de 40€
(inclui pequeno-almoço);
alojamento individual
a partir de 25€ (inclui
pequeno-almoço)
Rooms: 26; beds: 47;
lounge, dining room; games
room; bar; esplanade;
heating; air conditioning;
telephone and TV; garden;
private parking; restaurant.
Double rooms from 40€
(including breakfast); single
rooms from 25€ (including
breakfast)

Hotel das Termas de Monfortinho **

Rua Padre Alfredo –
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de
Monfortinho
277 430 310 Fax 277 430 311
www.hoteldastermas.com
Hoteldastermas@gmail.com
Quartos: 20; camas: 29; sala
de estar; sala de refeição; sala
de convívio; restaurante;
bar; aquecimento central;
ar condicionado; lareira;
jardim; quartos com
telefone e casas de banho
privativas e televisão.
Época baixa: diária
individual a partir de 30€.
Época alta: diária individual
a partir de 35€.

Rooms: 20; beds: 29;
lounge; dining room;
recreation room; restaurant;
bar; central heating; air
conditioning; fireplace;
garden; rooms with
telephone, private bathroom
and TV.
Low season: daily rates
from 30€. High season:
daily rates from 35€.

Hotel Residência Portuguesa **

Rua Dr. Samuel Dinis, 1
– Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de
Monfortinho
277 434 218 Fax 277 434 132
Quartos: 56; camas: 112;
sala de estar, sala de refeição;
sala de jogos; aquecimento
central; ar condicionado;
jardim; piscina para adultos
e crianças; estacionamento.
Aberto de 2 de Maio a 31
de Outubro. Diária a partir
de 74€/casal com tudo
incluído (época baixa – 1
a 15 de Julho). Diária a
partir de 80€/casal com tudo
incluído (época alta – de 16
de Julho a 15 de Setembro).
Dormida e pequeno-
-almoço: 35€ casal.
Rooms: 56; beds: 112;
lounge; dining room; games
room; central heating; air
conditioning; garden; pool
for adults and children;
parking.
Open from 2 May to 31
October. Daily rates from
74€/couple all inclusive
(low season – 1 to 15 July).
Daily rates from 80€/couple
all inclusive (high season –
16 July to 15 September).
Overnight stay and
breakfast: 35€ per couple.

Hotel Estrela de Idanha ***

Av. Joaquim Morão, Apartado 48
6060-101 – Idanha-a-Nova
277 200 500 Fax 277 200 509
www.estreladaidanha.pt
reservas@estreladaidanha.pt
Unidade hoteleira moderna
e bem equipada. Poderá
adquirir o Cartão Estrela,
para clientes assíduos.
Quartos: 33; camas: 67;
sala de estar; sala de jogos;
sala de conferências e
festas; ar condicionado em
todo o edifício; telefone;
bar (servem-se pequenos-
almoços); piscina, piscina
descoberta; ginásio, sauna
e banho turco; ringue
de patinagem; minigolfe;
ténis; jardim; canil;
garagem privada.
Preparado para receber
deficientes motores com
rampas de acesso aos vários
espaços, quarto e casas
de banho próprias. Todos
os serviços do hotel (inclui
bar e pequeno-almoço de
bufet de hotel 7h30–22h)
acessíveis a visitantes
externos.
Diárias a partir de 20€/
pessoa, incluindo pequeno-
-almoço de bufet,
acesso livre à piscina e
parqueamento gratuito.
Modern, well equipped
hotel. Loyal customers can
purchase a VIP Card.
Rooms: 33; beds: 67;
lounge; games room;
conference room and party
room; air conditioned
throughout the building;
telephone; bar (serves
breakfast); indoor pool,
seasonal outdoor pool;
gym, sauna and Turkish
bath; skating rink; mini-
golf; tennis; garden;
kennel; private garage.
Wheelchair accessible
with access ramps to

various areas, rooms and
bathrooms. All hotel
services (including the bar
and buffet breakfast 7.30
–10pm) are accessible to
visitors.
Daily rates from 20€/
person, including buffet
breakfast, free access to the
pool and free parking.

Monsanto Geo-Hotel Escola ***

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

Hotel Fonte Santa ****

Monfortinho
277 430 300 Fax 277 430 309
hotelfontesanta@
ohotelsandresorts.com
www.ohotelsandresorts.com
Quartos: 42; camas: 84.
Hotel de charme
combinando a elegância
com a intimidade de
um ambiente familiar.
Envolvido por uma
paisagem deslumbrante,
é um espaço onde o
contacto com a natureza
pura pode ser vivido
intensamente.
O Hotel Fonte Santa
dispõe de 42 quartos,
sendo 39 duplos
(standard e superiores) e
3 suites confortavelmente
equipados com cofre,
minibar, telefone directo,
ar condicionado, acesso à
internet e 35 canais de tv
e rádio. Amplos espaços
verdes junto à piscina
exterior, bares, restaurante,
campo de ténis, bicicletas
de montanha, passeios
pedestres e grupos para a
prática de desportos ao ar
livre.

Rooms: 42; beds: 84;
A charming hotel that combines elegance with the intimacy of a family environment. Surrounded by a breathtaking landscape, this is a place where you can deeply experience nature, untouched. Hotel Fonte Santa offers 42 rooms, of which 39 are double (standard and superior) and 3 are suites comfortably equipped with a safe, mini-bar, telephone, air conditioning, and access to the internet, 35 TV channels and radio. Extensive green areas as well as an outdoor pool, bars, restaurant, tennis court, mountain bikes, hiking and outdoor sports activities.

Turismo no espaço rural / Rural tourism

Casa das Jaldas – Turismo Rural das Jaldas, Lda.

Casa de Campo
Monte das Jaldas – Idanha-a-Nova
6060-Idanha-a-Nova
277 202 135 Fax 277 202 199
www.casadasjaldas.com
casadasjaldas@hotmail.com
Quarto casal: 8; camas: 16; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; piscina; jardim; sala de convívio exterior; estacionamento. Diária single a partir de 45€. Diária duplo a partir de 65€.
Country House
Double rooms: 8; beds: 16; lounge; dining room; games room; central heating; air conditioning; garden; pool for adults and children; outdoor recreation room; parking. Daily rates for

singles from 45€. Daily rates for doubles from 65€.

Casa Santa Catarina

Casa de Campo
Travessa do Chafariz, 1
6060-359 Penha Garcia
966 864 640 / 961 622 102
www.casantacatarina.com
Quartos: 7; camas: 14; sala de estar, sala de pequenos-almoços; cozinha; ar condicionado e TV nos quartos; pátio com jardim; sala de convívio com lareira; estacionamento. Diária a partir de 35€ incluindo pequeno-almoço.
Country House
Rooms: 7; beds: 14; lounge, breakfast room; kitchen; air conditional and TV in each room; patio and garden; recreation room with fireplace; parking. Daily rates from 35€, including breakfast.

Casa do Forno

Casa de Campo
Rua de São João, 1
6060 – 501 Salvaterra do Extremo
277 455 021 / 965 620 092
www.casado forno.com.pt
casado forno@gmail.com
Quartos: 6; camas: 11; sala de estar, sala de refeição; quartos climatizados e com WC privativo; piscina; jardim; internet sem fios para todos os clientes. Diária a partir de 35€ com pequeno-almoço incluído.
Country House
Rooms: 6; beds: 11; lounge, dining room; air conditioned rooms with private bathroom; pool; garden; WiFi for all clients. Daily rates from 35€, including breakfast.

Casa D'Acha

Casa de Campo
Rua de São Pedro, n.º 9
6060 São Miguel d'Acha
277 937 071 / 924 223 309
Casadacha.wix.com/home
casadeacha@gmail.com
Quartos: 6; Camas: 12
Todos os quartos com casa de banho, Tv (70 canais) e ar condicionado; Sala de estar sala de refeições com lareira, Tv e ar condicionado; Terraço, cozinha; Wifi gratuito.
Diária a partir de 35€ (single), 50€ (casal).
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.
Daily rates from 35€ (single), 50€ (double).

Casa Sefarad

Casa de campo
Belos & Ricos, Lda
Bruno Belorico
Rua do Outeiro
6060 Medelim
962 488 365 / 913 041 435-4 / 964 053 899
www.sefarad.pt
Quartos: 6; Camas: 12
A Casa de Campo oferece 6 suítes de elevado padrão de conforto. A denominação dos quartos homenageia importantes personalidades judaicas da região beirã, sendo estes apoiados por uma sala comum com o nome do cristo novo Fernando Pessoa, e uma cozinha comum. O espaço conta com um pátio privado para usufruto dos hóspedes, e disponibiliza uma sala de reuniões com capacidade para 50 pessoas, equipada com todos os

equipamentos audiovisuais necessários.

Rooms: 6; beds: 12
This country house offers 6 suites with a high standard of comfort. The rooms are named in tribute to important Jewish personalities of the Beira region. These are supported by a communal room named after the New Christ Fernando Pessoa, and a shared kitchen. The space has a private courtyard for guests' use and a meeting room is available, with a capacity for 50 people, supplied with all necessary audio-visual equipment.

Casa Pires Mateus

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

Casa das Naves de Santo António

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

Tapada da Serra

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

alojamento / accommodation

Quinta dos Álamos

Turismo Rural
Casa de Campo
6060 Monsanto
937 969 397
paulaandrade@acailgrupo.pt
Quartos: 8; Camas: 16
Rooms: 8; Beds: 16

Quinta da Caldeira

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

Quinta da Pedra Grande

Casa de Campo
6060-Monsanto
969 649 553
Quartos: 14; Camas: 28;
(quarto adaptado para
pessoas com mobilidade
condicionada)
Rooms: 14; Beds: 28;
(1 room is wheelchair-
accessible)

Quinta dos Trevos

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

Quartos: 3; camas: 6.
Localizada no Geopark
Naturtejo, a Quinta dos
Trevos dispõe de recepção
aberta 24 horas e as
instalações possuem peças
únicas em ferro forjado,
madeira e de tecelagem
feitas no local. Cada
unidade está equipada
com uma televisão e uma

casa de banho privativa
com produtos de higiene
pessoal gratuitos e secador
de cabelo. Um buffet de
pequeno-almoço tradicional
é servido diariamente.
Os hóspedes podem
participar nos workshops
de artesanato realizados na
propriedade. As actividades
disponíveis incluem
observação de aves, passeios
de barco, BTT e passeios
a cavalo, entre outros.
A Quinta dos Trevos
providencia bicicletas, que
os hóspedes podem utilizar
gratuitamente para explorar
a paisagem natural.
Rooms: 3; beds: 6;
Located in Geopark
Naturtejo, Quinta dos
Trevos has a 24h reception
and its furnishings include
unique pieces featuring
wrought iron, wood and
local weaving. Each unit is
equipped with a television
and a private bathroom
with complimentary
toiletries and a hairdryer.
A traditional breakfast
buffet is served daily.
Guests can take part in
handicraft workshops
held on the premises.
Activities available include
bird watching, boat trips,
mountain biking and horse
riding, among others.
Quinta dos Trevos provides
bicycles, which guests can
use for free to explore the
natural countryside.

Monte do Vale Mosteiro Agroturismo

Largo do Curral, n° 11
6060-446 Rosmaninhal
277 477 046 / 936 136 347
geral@montevalemosteiro.com
Latitude: 39.719614
Longitude: -7.122515
Quartos: 7; Camas: 14
A 50 km de Castelo Branco,

o Monte do Vale Mosteiro
– Agro-turismo é uma
propriedade tranquila na
freguesia de Rosmaninhal.
Os quartos, duplos ou de
casal, apresentam soalho de
madeira à portuguesa, ar
condicionado, casa de banho
privativa e uma televisão de
ecrã plano. A propriedade
contém uma barragem onde
se pode praticar pesca. Nos
prados pastam rebanhos
de gado merino e cavalos
e facilmente se avistam
veados e javalis, tal como
diversos tipos de aves da
região. Este alojamento rural
típico dispõe de uma piscina
exterior, virada
para a Serra da Estrela,
com vistas únicas, como
a vila de Idanha-a-Nova
iluminada à noite e o
esplendor do pôr do sol.
A propriedade dispõe
de um bar e terraço, onde
se pode desfrutar de snacks
e cocktails. Os hóspedes
poderão apreciar o saboroso
buffet de pequeno-
-almoço, confeccionado
com produtos biológicos,
cultivados no local,
enchidos e queijos de fabrico
tradicional e servidos na sala
de jantar ou no terraço. As
refeições estarão ao dispor
dos hóspedes mediante
pedido atempado e serão
servidas na sala de jantar
comum, com lareira.
Located 50 km from Castelo
Branco, Monte do Vale
Mosteiro – Agritourism
is a quiet estate in the
Rosmaninhal parish. Its
twin or double rooms with
Portuguese wooden floor
feature air conditioning,
private bathroom, and a flat
screen TV. In the estate you
can find a pond adequate
for fishing. Merino sheep
and horses graze in the

meadows, and one can easily
catch sight of deer and wild
boar, as well as several local
species of birds. This typical
rural lodging includes an
outside swimmingpool,
facing the Serra da Estrela
mountains, offering unique
views, such as the splendour
of the sunset and the lights
of Idanha-a-Nova by night.
The lodging also includes
a bar and a terrace, where
guests can enjoy a snack or a
drink. The guests may enjoy
a tasty breakfast buffet,
prepared using locally
grown organic products,
traditional smoked sausages
and cheese, and served in
the dining room or on the
terrace. Other meals can
be ordered by the guests,
and will be served in the
common dining room with
fireplace.

Turismo de habitação / Guest houses

Casa de Oledo

Largo do Corro, 23
6060-621 Oledo
277 937 132/3 / 967 000 778
Fax 277 937 135
www.casaoleado.com
casaoleado@clicx.pt
Quartos: 8; camas: 16;
sala de estar, sala de
refeição; sala de jogos;
ar condicionado;
piscina; sauna e spa;
estacionamento; telefone;
canil; ginásio; parque
infantil com piscina para
crianças; jardim e quinta
agrícola com animais.
Diária single a partir de 45€;
Diária casal a partir de 60€.
Rooms: 8; beds: 16;
lounge, dining room;
games room; air
conditional; pool;
sauna and spa; parking;

telephone; kennel; gym;
children's playground with
pool for kids; garden and
little farm with animals.
Daily rates for singles
from 45€.
Daily rates for doubles
from 60€.

Alojamento local / Local accommodation

Casa do Chafariz

Rua Marquês da Graciosa,
6060-091 Monsanto
916 931 120 / 914 253 793/
918 516 851
www.turismonsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
Coordenadas GPS:
40°02'20.78N
7°06'51.33W

Quartos: 4; camas: 12.
Ambiente acolhedor,
quartos com casa de
banho privativa, televisão,
pequeno-almoço
e aquecimento.
Rooms: 4; beds: 12;
Cosy environment, rooms
with private bathroom,
television, breakfast and
heating.

Casa da Tia Piedade

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

A Casa mais Portuguesa

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

A Casa de David

Largo do Cruzeiro, 3
6060 Monsanto
926 389 411

www.casadedavid.pt
geral@casadedavid.pt
Quartos: 3; camas: 7
Rooms: 3; beds: 7.

Casal da Serra

António Costa Pascoal Moreira
Rua da Paz n° 18
6060-314 Penha Garcia
963196848
casalserrapg@gmail.com
Acpascoal.moreira@gmail.com
Quartos:3; Camas:6
Rooms:3; Beds:6.

Beira Baixa

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

Solar das Glicínias

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

Alojamento Familiar

Rua das Fragueiras, 2,
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de
Monfortinho
277 434 279 Fax 277 434 279
962 425 226
www.pfamiliar.com
fpedroso@sapo.pt
Quartos: 8; camas: 16
Sala de refeições e

aquecimento central.
Diárias entre 35€ e 85€
Rooms: 8; beds: 16
Dining room and central
heating.
Daily rates between €35
and €85

Alojamento Local Luís

Rua das Fragueiras, 5
Termas de Monfortinho
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 152 / 916 101 158
bonu607@sapo.pt
Quartos: 10; Camas: 20
Diária com pequeno-
almoço: casal 30€;
individual 20€. Diária
completa: casal 60€;
individual 35€.
Rooms: 10; beds: 20
Daily rates including
breakfast: double €30;
single €20. Daily rate with
full board: double €60;
single €35.

Quinta da Alvarinheira

João Miguel/ Ana Maria
Pereira
Casa de Santo António da
Alvarinheira
Estrada Nacional 353, Km3.4,
6060-621 Oledo
925 073 616
Quartos:5; Camas: 10
A Quinta de Santo António
da Alvarinheira conta com
120 anos de existência. Esta
quinta agregou em tempos
centenas de hectares das
terras que a circundam.
Embora se continue a
investir na agricultura, hoje
é apenas uma fracção do que
foi outrora, continuando
com zonas de pasto para
dezenas de vacas e ovelhas.
O pátio principal é o
coração da quinta e onde
os visitantes se reúnem
nas áreas de sombra sob
as vinhas velhas que o
rodeiam; a casa principal
é o lugar onde estão as

acomodações, com acesso
de wireless, aquecimento
central e ar condicionado.
Quinta de Santo Antonio da
Alvarinheira is a 120-year
old farmhouse that once
looked over hundreds of
hectares of surrounding
land. While it continues
to invest in farming, it is
now only a fraction of
what it once was, offering
pasture for dozens of cows
and sheep. The main yard
is the heart of the farm,
and the place where the
guests flock in the shadows
cast by the old grapevines
that surround it. Our
accommodations are located
in the main farmhouse,
and amenities include Wi-
Fi, central heating and air
conditioning.

Moradias / Houses

Casa Família Escoto

Monsanto
963810208 / 963809344
Escoto.maria@sapo.pt
Quartos:2; Camas:4
Rooms: 2; Beds: 4.

A casa da Avó Leonor

Travessa António
Manzarrá, n°7
6060-151 Idanha-a-Nova
912799560
Filomenanobrevinagre@gmail.
com
Quartos:3; Camas:7
Rooms: 3; Beds: 7.

Monte dos Alares

Herdade Cubeira
Rosmaninhal
967 241 342
Quartos: 6; Camas: 12
Rooms: 6; Beds:12.

alojamento / accommodation

Casa da Maria

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

Cantinho da Coxixa

José Manuel Amaral Esteves
Rua da Azinheira, 13
6060-091 Monsanto
Quartos: 1; camas: 2.
Rooms: 1; beds: 2.

Casa do Miradouro

Maria da Conceição Soalheira
Taborda Mendes
Rua da Soenga n°7
6060-Monsanto
963 438 810
mcmendes46@gmail.com
Quartos: 1; Camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Casa Bem Haja

Rua de São Sebastião, n°52B
6060-511 São Miguel de Acha
920 475 380
www.casabemhaja.wix.com/
casa-bemhaja
casabemhaja@gmail.com
Quartos: 2; Camas: 6
Rooms: 2; beds: 6.

Casa da Raia

Rua do Canto, 1
6060 Penha Garcia
965 020 857
casadaraia@sapo.pt
www.casadaraia.blogspot.pt
Quartos: 1; Camas: 4
Rooms: 1; Beds: 4.

Apartamentos / Apartments

Apartamentos Nogueira

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

Taverna Lusitana

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

Outros alojamentos / Other accommodations

Pousada da Juventude

Praça da República, 32,
6060-084 Idanha-a-Nova
277 208 128 / 925 664 989
Fax 277 208 051
idanha@movijovem.pt
10 quartos duplos com WC, 1 quarto duplo com WC para pessoas com mobilidade condicionada, 7 quartos duplos sem WC, 2 quartos familiares para 4 pessoas com WC, 2 quartos múltiplos com 3 camas, 2 quartos múltiplos com 8 camas; refeitório, cozinha de alberguista, sala de convívio, parque de estacionamento e instalações para pessoas com mobilidade condicionada.
Diária de 10€ a 52€.
10 double rooms with private bathroom, 1 double room with wheelchair-accessible bathroom, 7 double rooms with shared bathroom, 2 family rooms for 4 people and

private bathroom, 2 dorms with 3 beds, 2 dorms with 8 beds; cafeteria, kitchen, recreation room, parking and wheelchair accessible facilities.
Daily rates from 10€ to 52€.

Parque de Campismo

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

Zonas de Caça Municipal / Municipal Hunting Zones

Ladoeiro

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

Medelim

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

Monfortinho

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

Oledo

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

Rosmaninhal / Rio Erges
Associação Recreativa
e Cultural PACAÇA

Rua dos Prazeres, 61 – 3º Dto.
6000 Castelo Branco
964 392 475

Coelho, lebre, perdiz, tordo,
pombo, javali e veado
Rabbit, hare, partridge,
thrush, pigeon, wild boar
and deer

Segura

Clube de Pesca e Caça
Flôr do Erges

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

Toulões

Clube de Tiro dos Toulões

António Manuel Monteiro
Rua da Escola Nova, s/n
6060-531 Toulões
965 406 860

Veado, javali, coelho, perdiz
Deer, wild boar, rabbit,
partridge.

Zebreira

ZEBRAS – Clube
Recreativo Caça e Pesca

António Alexandre
Herdade do Soudo
6060-557 Zebreira
967 395 743 / 967 395 745
(João Vaz – guarda)

Javali, pombo, raposa, rola,
saca-rabo, tordo e veado
(João Vaz – guard)
Wild boar, pigeon, fox,
turtledove, egyptian
mongoose, thrush and deer

Zonas de Caça
Turística / Tourism
Hunting Zones

Alcafozes

Granja de São Pedro/
Idanha-a-Velha

Maria da Graça Sampaio
Marrocos Vital
Granja de São Pedro
6060-011 Alcafozes

Nave de Santo António

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

Idanha-a-Nova

Barroca da Figueira

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

Ladoeiro

Herdade do Pescaz

Sérgio Fernandes Torrão
Campo Grande, 30 – 10º F
1700-093 Lisboa

Monfortinho

Herdade da Taipa

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

Monsanto

Poço Salvado

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

Penha Garcia

Couto de Baixo

Sociedade Agrícola do
Couto de Penha Garcia

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

Herdade da Sra. da Azenha

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

Proença-a-Velha

Quinta da Granja/Urgeira
Granja – Turismo,
Caça e Pesca Lda.

João Filipe Menezes Pita
6060-069 Proença-a-Velha
962 005 153
Coelho, lebre, rola, perdiz,
pombo, tordo e javali
Rabbit, hare, turtledove,
partridge, pigeon, thrush
and wild boar

Rosmaninhal

Cabeço Alto; Morena-
Erges; Vale da Vide

Returcaça – Sociedade de Reservas
de Caça Turística, Lda.
Apartado 26 – Arrifainha –
Carregosa
3730 Vale de Cambra

Cabeço Alto II

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

Enxacana/Aravil

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

Herdade da Poupa
Empresa Controlled
Sport Portugal SA

Área 4500 ha
277 430 430
Caça maior: veado e javali.
Caça menor: pombo, perdiz
e rola
Big game hunting: deer and
wild boar.
Small game hunting: pigeon,
partridge, and turtledove

Herdade de Vale Feitoso
Empresa

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

Salvaterra do Extremo

Salvacação

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

Zebreira

Herdade de Santa Marta

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

Zonas de Caça
Associativa /
Association
Hunting Zone

Alcafozes

Associação de Caça
e Pesca de Alcafozes

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

Aldeia de Santa Margarida

Associação de Caçadores
de Aldeia de Santa
Margarida

José Francisco Pereira
Rua Drº Henrique Carvalhão
6000-235 Castelo Branco
964 555 898

turismo de natureza e caça / nature tourism and hunting

Idanha-a-Nova

Associação de Caçadores Idanhenses

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

Associação de Caçadores da Cachouça

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

Jardas – Associação de Caça e Pesca da Senhora da Graça

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

Clube de Caçadores do Valongo

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

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

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

Associação de Caçadores da Sra. do Almurvão

Álvaro Quatorze
917 522 322

Bicho Ferro

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

Nave da Silva

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

Ladoeiro

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

Moleneira

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

Monsanto

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

Associação de Caça e Pesca de Monsanto

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

Penha Garcia

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

Proença-a-Velha

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

Rosmaninhal / Cegonhas

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

Soalheiras

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

Salvaterra do Extremo

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

São Miguel d'Acha

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

Segura

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

Associações culturais e recreativas / Cultural and recreational associations

Alcafozes

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

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

Aldeia de Santa Margarida

Grupo de Cantares de Aldeia de Santa Margarida
(Cultural, Musical)
Zélia Maria Leitão Curto
965 464 190
Junta de Freguesia:
277 313 545
Av. Dr. Francisco Rolão
Preto, 46
6060-021 Aldeia de Santa Margarida

Liga dos Amigos de Aldeia de Santa Margarida

(Cultural, Social)
João Camejo
931 117 116 / 277 107 416
Centro de Dia: 277 313 222
Centro de Dia de Aldeia
de Santa Margarida
6060 Aldeia de Santa
Margarida

Os Tapori – Grupo de Bombos de Aldeia Santa Margarida
(Cultural, Musical)
Samuel José dos Santos Pereira

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

Idanha-a-Nova
A Marafona Encantada
Associação Cultural
(*Cultural*)
Marlon Fortes
926 360 084
Incubadora de Empresas
Zona Industrial, s/n
6060 Idanha-a-Nova

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

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

Associação de Estudantes
da ESGIN
(*Social*)
277 202 030
aesgin@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
(*Musical*)
277 200 220
adufotuna@ipcb.pt
adufotuna.blogspot.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Agrupamento N°326
do C.N.E.
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*)
Maria Manuela Catana
277 314 029 / 966 762 645

Casa Torres Campos
Praça da República 12, 1º
6060 Idanha-a-Nova

Adufeiras da Casa
do Concelho de
Idanha-a-Nova
(*Musical*)
José Manuel Farropas
917 443 476 / 912 161 292
219 322 819
Associação: 213 549 022
carlosfarropas@hotmail.com
Av. da Liberdade,
157 – R/c Esq.
1250 Lisboa

ADIN – Associação
Desportiva de
Idanha-a-Nova
(*Sports*)
Carlos Santos
926 384 436
Estádio Municipal
6060 Idanha-a-Nova

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

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

Associação Juvenil
Social Cultural
e Recreativa de
Idanha-a-Nova
(*Social*)
Nuno Jóia 961 361 143
João Mascarenhas
967 282 629
Largo de Santo António
6060 Idanha-a-Nova

Associação
de Apicultores
Raianos Apirraia
(*Agricultural*)
Maria João Pereira
963 396 220
Zona Nova de Expansão,
Lt. 38
6060 Idanha-a-Nova

Bioraia – Associação
de Produtores Biológicos
da Raia de Idanha-a-Nova
(*Agricultural*)
Ílídio 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*)

João Fazendas
963 183 568
Ass.: 277 201 110
Fax: 277 201 110
casabenficaidanha@sapo.pt
Rua do Pombal, 13
6060 Idanha-a-Nova

Clube União Idanhense
(*Sports*)
277 202 114
Rua Vaz Preto, 109
6060 Idanha-a-Nova

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

Filarmonica Idanhense
(*Musical*)
Associação: 277 202 123 /
926 938 535
geral@filarmonicaidn.com
www.filarmonicaidn.pt
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Federação Regional
de Bandas Filarmonicas
do Distrito de Castelo
Branco
(*Musical*)
Maestro Carlos Monteiro
933 524 406

Grupo de Música Popular
Ciranda
(*Musical*)
Prof. José de Almeida
Gordinho
277 202 122 / 918 299 453
Rua Heróis do Ultramar, 38
6060 Idanha-a-Nova

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

associações culturais e recreativas / cultural and recreational associations

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

Maria João – Clube de Fãs (Musical)

Nelson Brito
962 413 897
Centro Cultural Raiano
Zona Nova de Expansão
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)

Largo Senhora das Dores, 25
6060 Idanha-a-Nova
Slowriders.idanha.a.nova@
gmail.com

Os Cangalhos d'Idanha (Social)

Rui Chamusca
964 381 221
Rua do Pombal, 5
6060 Idanha-a-Nova

Subliminal Legacy (Musical)

967 896 240 (Eduardo) /
966 351 788 (Ruben)
www.facebook.com/

subliminallegacyofficial
subliminallegacy3@gmail.
com

Idanha-a-Velha CDADIV – Centro de Dia e Apoio Domiciliário de Idanha-a-Velha (Social)

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

LAFIV- Liga dos Amigos da Freguesia de Idanha-a-Velha (Social)

Rui Afonso
914 024 965
www.idanha-a-velha.
blogspot.com
lafiv.direccao@gmail.com
Rua da Amoreira, 3
6060-041 Idanha-a-Velha

Ladoeiro

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

ARBI – Associação de Regantes e Beneficiários de Idanha (Agricultural)

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

Clube de Praticantes de Outdoor Ar Livre (Sports)

António Silveira
963 369 146
Rua Dr. João António

da Silveira, 4
6060 Ladoeiro

MASCAL – Movimento de Apoio e Solidariedade Colectiva ao Ladoeiro (Social)

Gonçalo Costa
Ass.: 277 927 439 /
962 386 926
Rua Joaquim Morão
Lopes Dias
6060 Ladoeiro

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

Nuno Correia
963 826 558
raiadossongos2010@
hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

Medelim

Associação O Arcas (Social)

Presidente: Manuela
Lopes Cardoso
226 066 075
Rua da Judiaria, 7
6060-051 Medelim

Associação Cultural Desportiva e Recreativa de Medelim (Sports, Recreational, Cultural)

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

Grupo de Coesão e Cultura de Medelim (Cultural, Social)

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

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

(Social)

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

Monfortinho

Associação de Nossa Senhora da Consolação (Social)

José Gil de Matos
277 434 208 / 963 094 073
Centro de Dia: 277 434 589
Centro de Dia de Monfortinho
6060-071 Monfortinho

Associação de Festas de Monfortinho (Social)

David Rosário Clemente
914 035 031
Largo do Cruzeiro, 3
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)

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

ACRAM – Associação Cultural Recreativa dos Amigos Monsanto (Cultural)

Jorge Azinheiro
219 341 972 / 966 917 421
jazinheiro@hotmail.com

associações culturais e recreativas / cultural and recreational associations

Rua Gago Coutinho,
14 – 3º Dto
2675-509 Odivelas

Associação Geo-Cultural e Mons Sanctus

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

Associação Desportiva Recreativa e Cultural de Monsanto

(Sports, Recreational, Cultural)
José Manuel Peixoto
277 314 013 / 966 812 922
Largo da Relva, 20
6060-093 Monsanto

Rádio Clube de Monsanto

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

Rancho Folclórico de Monsanto

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

Oledo

Associação Desportiva e Recreativa de Oledo – ADRO

(Sports, Recreational)
José Lalanda
938 450 344
Rua do Corro, 20/22
6060-621 Oledo
adro.oledo@gmail.com

Adufes e Cantares de Oledo

(Musical)
Joaquim Jorge Laranjo
969 600 244
277 937 631/969 700 244
Rua do Corro, 20/22
6060-621 Oledo

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)
Jorge Costa
965 461 858
Casas Etnográficas – Penha Garcia
6060 Penha Garcia

Clube Equestre Rancho das Casinhas

(Sports)
Manuel Carreiro Antunes
966 517 673
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
gdcprg@sapo.pt
www.gdcprg.no.sapo.pt
Rua da Tapada
6060 Penha Garcia

Grupo Etnográfico Os Garcias

(Cultural)
Américo André: 963 033 820
Casas Etnográficas – Penha Garcia
6060 Penha Garcia

Liga dos Amigos de Penha Garcia

(Social)
José Rodrigues Claro
962 863 891
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)
António Trolho: 919 506 565
Rua Coronel Pereira da Silva, 19 D
1300-146 Lisboa

Grupo Desportivo Recreativo e Cultural de Proença-a-Velha

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

Modas e Adufes de Proença-a-Velha

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

Proençal – Liga de Desenvolvimento de Proença-a-Velha

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

Rosmaninhal

Associação de Melhoramento das Cegonhas

(Social)
Presidente:
Rui Jorge Neves Antunes
963 590 573
Vice-Presidente:
Adriano Lopaso Alves
964 743 911

Rua António Pereira
Gardete s/n
6060-402 Cegonhas

Associação de Melhoramentos das Soalheiras

(Social)
Álvaro Ferreirinho Diogo
919 316 669
Rua António França Borges,
Lt. 62-1º A
2625-187 Póvoa de Santa Iria

AMBITEJO – Associação de Defesa do Ambiente e do Património Natural e Construído do Rosmaninhal

(Social, Cultural, Environmental)
Mário Lobato Chambino
965 591 703
ambitejo@gmail.com
www.ambitejo.blospot.com
Rua da Devesinha, 2
6060-417 Rosmaninhal

Quercus – Tejo Internacional

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

Secção Cultural – Adufeiras das Soalheiras

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

Salvaterra do Extremo CBNSC – Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo

(Social)
Juiz da Confraria:
Paulo Lopes
925 294 766
Presidente:

associações culturais e recreativas / cultural and recreational associations

Felizarda Lourenço
969 496 562

Associação Cultural Recreativa e Social para o Desenvolvimento de Salvaterra do Extremo
(Sports, Cultural)
José Manuel Moreira
967 279 426
Largo da Praça, 8
6060-501 Salvaterra do Extremo

São Miguel d'Acha Confraria do Soventre de São Miguel d'Acha
Presidente:
José Ramos Alexandre
963 224 575

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

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

Centro Social Paroquial de São Miguel d'Acha
(Social)
277 937 200
Rua do Oledo
6060-511 São Miguel d'Acha
Casa do Povo de São Miguel d'Acha
(Social)
Maria de Jesus Nogueira

935 221 196
Junta Freg. São Miguel d'Acha
6060-511 São Miguel d'Acha
Grupo de Cantares Tradicionais de São Miguel d'Acha
(Musical)
António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomigueladacha.net
Bairro do Castanheiro, Lt. 62
6060-511 São Miguel d'Acha

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

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

Toulões Centro de dia e Social e Cultural de Toulões
(Social)
António Lopes Jacinto
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
964 814 588

Grupo de Cabeçudos da Zebreira
(Cultural)
Paulo Pinto
277 427 439 / 961 349 651
Largo da Praça, 3
6060-585 Zebreira

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

Tuna da Zebreira
(Musical)
João Carreiro
934 147 129
Rua do Matadouro, 17
6060 Idanha-a-Nova

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

Acolhimento da Estratégia Recomeçar
Recomeçar (Restart) Strategy Welcome
Zona Industrial de Idanha-a-Nova
6060-182 Idanha-a-Nova
277 200 570 / 926 357 592 / 962 357 492
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday:
9am-1pm / 2-5pm
recomeçar@cm-idanhanova.pt

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

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

6060-713 Idanha-a-Nova
277 202 900

Galerias de exposição
Ter. a Dom.: 9h-13h / 14h-17h
Exposições encerradas à segunda

Bilheteiras
1 hora antes do início do espectáculo

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

Tuesday to Sunday: 9am-1pm / 2-5pm

Closed on Mondays

Ticket office

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

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

Idanha-a-Nova Town Hall
Tourism Department
Atendimento ao público
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
turismo@cm-idanhanova.pt
info@turismodenatureza.com
(para actividades/ turismo na natureza)

Opening hours
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-Nova
CAT- Centro de Artes Tradicionais

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

Idanha-a-Velha
Junto a Sé/ Igreja de Santa Maria
Santa Maria Cathedral
277 914 280

Monsanto
Rua Marquês da Graciosa
277 314 642

Penha Garcia
Rua do Espírito Santo
277 366 011

Proença-a-Velha
Núcleo de Azeite – Complexo de Lagares de Proença-a-Velha
Olive Oil Centre – Oil Press Complex of Proença-a-Velha

Rua do Poço Novo
277 312 012

Segura
CIB – Centro de Interpretação da Biodiversidade
CIB – Biodiversity Interpretation Centre
Estrada Nacional 355
277 466 008

Monfortinho
Turismo de Monfortinho/ Turismo do Centro

Monfortinho Tourism
Av. Conde da Covilhã
Piscinas Municipais
Termas de Monfortinho
Public Swimming Pools
277 434 190
info.monfortinho@turismodocentro.pt
www.turismodocentro.pt

Cyber Espaço
Cyber Space
Largo 25 de Abril

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

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

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

Fórum Cultural
Cultural Forum
R. de São Pedro, 31
6060-111 Idanha-a-Nova
277 208 029
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Sáb. Dom e Feriados. 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
6060-145 Idanha-a-Nova
277 201 100
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-18h
gass.cmin@gmail.com
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)

Termas de Monfortinho
277 434 190
(aberta durante os meses de Verão)
(open in the Summer)
Zebreira

277 427 297
(aberta durante os meses de Verão)
(open in the Summer)

Ladoeiro
277 927 332
(Junta de Freguesia)
(aberta durante os meses de Verão)
(Parish)
(open in the Summer)

**Outros Serviços /
Other services**

Incubadora de Empresas
Business Incubator
Zona Industrial 6060-182
Idanha-a-Nova
277 200 010 Fax 277 200 019
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30
Monday to Friday:
9-12.30am / 2-5.30pm
**C.M.C.D. – Centro
Municipal Cultura e
Desenvolvimento**
**C.M.C.D. – Municipal
Centre for Culture
and Development**
Av. Mouzinho de
Albuquerque, 67
6060-178 Idanha-a-Nova
277 208 027 Fax 277 208 054
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-
1pm / 2-5pm
**Tribunal da Comarca
de Idanha-a-Nova**
Idanha-a-Nova
District Court
Câmara Municipal, 1º andar
277 200 530
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
13h30-16h
Town Hall, 1st floor
Monday to Friday:
9-12.30am / 1.30-4pm
**Repartição de Finanças
de Idanha-a-Nova**
Idanha-a-Nova Tax Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 510
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-16h
Town Hall, ground floor
Monday to Friday:
9-12.30am / 2-4pm
**Registo Civil e Predial/
Cartório de Idanha-a-Nova**
Idanha-a-Nova Registry
Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 280
Fax 277 202 935
Seg. a Sex.: 9h-16h
(não encerra para almoço)
Town Hall, ground floor

Monday to Friday: 9am-4pm
(open during lunch hours)

**Juntas de Freguesia /
Parishes**

União de Freguesias
**Idanha-a-Nova /
Alcafozes**
Idanha-a-Nova
277 202 988 (Tel. e Fax)
9h-13h / 14h-16h
9am-1pm / 2-5pm
Alcafozes
277 914 157
Ter. e Qui.: 18h30-19h30
Tuesday and Thursday:
6.30-7.30pm
Aldeia de Santa Margarida
277 313 545
Ter. a Sex.: Verão 18h-19h
Tuesday to Friday: Summer
6-7pm

União de Freguesias
**Monsanto/ Idanha-a-
-Velha**
Monsanto
277 314 633 /
Fax: 277 314 639
Ter. e Qui.: 9h-12h30
Tuesday and Thursday:
9-12.30am
Idanha-a-Velha
277 914 263
Verão: Sex.: 20h-21h30
Inverno: Sex.: 18h-19h30
Summer: Friday: 8-9.30pm
Winter: Friday: 6am-7.30pm
Ladoeiro
277 927 332
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-18h
Monday to Friday: 9am-
1pm / 2-6pm
Medelim
277 312 152
Ter.: 16h-18h
Tuesday: 4-6pm

União de Freguesias
**Monfortinho / Salvaterra
do Extremo**
Monfortinho
277 434 383 /
Fax: 277 434 388
Seg. a Sex.: 10h-12h / 14h-16h

Monday to Friday: 10am-
noon / 2-5pm
Salvaterra do Extremo
277 455 277 /
Fax: 277 455 271
Seg. a Sex.: 10h-12h /
14h-16h
Monday to Friday: 10am-
noon / 2-5pm
Oleodo
277 937 631
Ter. e Sex.: 18h-19h
Tuesday and Friday: 6-7pm
Penha Garcia
277 366 102
Fax: 277 366 172
Seg. a Sex.: 9h-13h /
14h-15h30
Monday to Friday: 9am-
1pm / 2-3.30pm
Proença-a-Velha
277 312 385
Seg. a Sex.: 10h-11h
/18h-19h
Monday to Friday: 10-11am
/ 6-7pm
Rosmaninhal
277 477 366
Ter. e Sex.: 15h-17h
Tuesday and Friday: 3-5pm
São Miguel d'Acha
277 937 034
Seg. e Qui.: 19h30-20h30
Monday to Thursday:
7.30-8.30pm
Toulões
277 910 195
Ter. e Sex.: 18h-19h30
Tuesday and Friday:
6am-7.30pm

União de Freguesias
Zebreira /Segura
Zebreira
277 427 401
Fax: 277 427 434
Seg. a Sex. atendimento geral
9h-13h / 14h-17h
Atendimento executivo
Qua: 10h-13h
Opening hours for the public
Monday to Friday
9am-1pm / 2-5pm
Executive opening hours
Wednesday: 10am-1pm

Segura
277 466 111 /
Fax: 277 466 000
Seg.: 14h30-16h
Monday: 2.30-4pm

Hospital / Hospital
Hospital Dr. Aprígio
Mesioles
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
Oleodo
277 937 623
Penha Garcia
277 366 113
Proença-a-Velha
277 312 211
Rosmaninhal
277 477 119
Salvaterra do Extremo
277 455 131
São Miguel d'Acha
277 937 564

Segura

277 466 203

Termas de Monfortinho

277 434 543

Torre

277 434 318

Toulões

277 910 217

Zebreira

277 427 153

Farmácias / Chemists

Idanha-a-Nova

Andrade

277 202 134

Fax 277 202 164

Seg. a Sex.: 9h-19h10

(não encerra para almoço)

Sáb.: 9h-13h10

Monday to Friday:

9am-7.10pm

(open during lunch hours)

Saturday: 9am-1.10pm

Ladoeiro

Serrasqueiro Cabral

277 927 133

Fax 277 927 132

Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h

Sáb.: 9h-13h

Monday to Friday: 9am-

1pm / 3-7pm

Saturday: 9am-1pm

Medelim

Melo – Posto de

medicamentos

277 312 391 (Tel. / Fax)

Seg. a Sex.: 15h-16h55

Monday to Friday:

3-4.55pm

Monsanto

Monsantina

277 314 040

Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h

Sáb.: 9h-13h

Monday to Friday: 9am-

1pm / 3-7pm

Saturday: 9am-1pm

Rosmaninhal

Serrasqueiro Cabral

– Posto de medicamentos

277 477 481

Ter. Qua. e Sex. 10h-12h30

Tuesday, Wednesday and

Friday: 10-12.30am

São Miguel d'Acha

Andrade

– Posto de medicamentos

277 937 640

Seg. Qua. e Sex.: 10h-13h / 15h-18h

Monday, Wednesday and

Friday: 10am-1pm / 3-6pm

Termas de Monfortinho

Andrade

– Posto de medicamentos

277 434 418

Ter. Qui. e Sex.: 10h-13h / 15h-18h

Tuesday, Thursday and

Friday: 10am-1pm / 3-6pm

Zebreira

Freitas

277 427 264

Fax 277 427 010

Seg. a Sáb.: 9h-13h30 / 15h-19h

Monday to Saturday: 9am-

1.30pm / 3-7pm

Bombeiros / Fire

Department

Bombeiros Voluntários

de Idanha-a-Nova

277 202 456

277 202 249 (Tel. / Fax)

Secções:

Fire brigades:

Penha Garcia

Tapada Nova

Zebreira

Rua Dr. António

M. Boavida

GNR / (National

Republican Guard)

Idanha-a-Nova

277 200 050

Fax 277 202 058

Ladoeiro

277 927 175

Fax 277 927 627

Monsanto

277 314 347

Fax 277 314 641

Rosmaninhal

277 477 140 (Tel. / Fax)

Termas de Monfortinho

277 434 225 (Tel. / Fax)

Zebreira

277 427 123 (Tel. / Fax)

Transportes /

Transport

Idanha-a-Nova

Terminal Rodoviário

Bus Terminal

Av. Joaquim Morão

277 202 565

Verão: 7h-2h

Inverno: 7h-19h

Summer: 7-2am

Winter: 7am-7pm

Postos de combustível

/ Gas stations

Idanha-a-Nova

Bomba Gasolina

REnergia

REnergia Gas Station

Todos os dias: 7h-22h

277 201 032

Open every day: 7am-10pm

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

Penha Garcia

277 366 359

Todos os dias: 8h-20h

Open every day: 8am-8pm

Zebreira

277 427 233

Ter. a Dom.: 6h-21h

Tuesday to Sunday:

6am-9pm

Correios / Post Office

Idanha-a-Nova

Av. Mouzinho de

Albuquerque

277 200 200

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

14h-18h

Monday to Friday:

9am-12.30pm / 2-6pm

Bancos / Banks

Caixa de Crédito Agrícola

Mútuo de Idanha-a-Nova

e Penamacor

Idanha-a-Nova

Largo do Município

277 200 240

Fax 277 200 249

Ladoeiro

Estrada Nacional 240

277 927 142

Fax 277 927 555

Monsanto

Estrada Nacional – Eugénia

277 314 620

Fax 277 314 621

CGD – Caixa Geral

de Depósitos

Idanha-a-Nova

Largo do Município, 8

277 200 000

Fax 277 200 007

Multibanco / ATM

Idanha-a-Nova

(4 caixas, uma das quais

no Intermarché)

(4 units, one at Intermarché)

Ladoeiro

(1 caixa)

(1 unit)

Monsanto

(2 caixas / EN 239 –

Eugénia e Balcão de Caixa

Crédito Agrícola Mútuo)

(2 units / EN 239 – Eugénia

e Balcão de Caixa Crédito

Agrícola Mútuo)

Penha Garcia

(1 caixa / edifício dos

Bombeiros)

(1 unit / fire station)

São Miguel d'Acha

(1 caixa)

(1 unit)

Termas de Monfortinho

(1 caixa)

(1 unit)

Zebreira

(1 caixa)

(1 unit)



De La Mar
Noa Noa
CD

O projecto Noa Noa, de Filipe Faria e Tiago Matias, oferece-nos outra maravilhosa viagem, pelas raízes da música sefardita. A música é talvez onde melhor se interligam e traduzem os traços das três culturas que compõem a nossa. Uma viagem ibérica (Sefarad), convergindo influências do património cultural judaico, muçulmano, cristão, que corre nas veias da nossa História. Foi apresentado em 2016, em Medelim, aldeia do concelho de Idanha, que integra a Rede de Judiarias de Portugal.

The Noa Noa project, by Filipe Faria and Tiago Matias, takes us on another wonderful journey back to the very roots of Sephardic music. And music may well be where the origins of the three cultures that define Portugal really intermingle and express themselves. An Iberian (Sefarad in Hebrew) journey, merging influences of Jewish, Muslim and Christian heritage converged to flow through the veins of the history of this peninsula. The CD was launched in 2016 in Medelim, a village in the Idanha district that belongs to the Rede de Judiarias de Portugal (Portuguese Network of Jewish Quarters).

Edição / Published by
Arte das Musas



A Oliveira Mágica
Celeste de Almeida
Gonçalves
Cristina Malaquias
(ilustração / illustration)

A autora é natural de Coimbra, mas reside em Idanha-a-Nova há mais de 25 anos. É professora de Filosofia. A paixão pela escrita levou-a a apresentar o seu projecto ao Recomeçar, programa municipal de incentivo a projectos inovadores sediados neste concelho. *A Oliveira Mágica* não é apenas um conto infantil. É um ensinamento de vida. A vida de Francisco, um menino da cidade, que um dia se muda para um meio rural, onde aprende a relação com a natureza e a beleza das coisas simples.

The author of this book was born in Coimbra but has lived in Idanha-a-Nova for over 25 years. A philosophy teacher, her passion for writing led her to present her work at Recomeçar, a municipal programme aimed at encouraging innovative projects based in this district. *A Oliveira Mágica* is not just a children's story; it also teaches a valuable life lesson. It is the tale of Francisco, a city boy whose family moves to the countryside, where he learns about our relationship with nature and the beauty of simple things.

Edição / Published by
Chiado Editora



Viagens do Fado
Jorge Mangorrinha
(letras / lyrics)
Fernando Abrantes
(produção / production)
CD

Este CD é parte integrante de um projecto mais vasto –

Fado Sem Fronteiras –, que Idanha-a-Nova acolheu, na sua qualidade de Cidade Criativa da UNESCO, na área da Música. *Viagens do Fado* é isso, uma imensa viagem, de génese e de fusão com outras linguagens. 14 temas, 14 poemas que transportam o fado ao encontro do mundo. Ao encontro de si próprio, na sua universalidade. A composição, a execução musical e a interpretação congregam nomes grandes da música portuguesa e internacional.

This CD is part of a larger project Fado Sem Fronteiras (Fado without Frontiers), fostered by Idanha-a-Nova in its role of UNESCO Creative City in the area of music. *Fado Journeys* is just that, an immense journey of creation and fusion with other languages. 14 songs, 14 poems that bring fado closer to the world. Closer to itself in its universality. The composition and musical and vocal performance brings together great names of the Portuguese and international music scene.

Edição / Published by
Câmara Municipal de Idanha



Barra das Almas
Valter Vinagre

Este livro é o resultado de um pedido expresso do município de Idanha, que identificou o local e o interesse em acompanhar o ciclo de vida anual de uma família que vive do que cultiva. Este trabalho fotográfico integrou *Um Diário da República*, do colectivo Kameraphoto, editado em 2012. Sem contempelações, remete-nos para as leis do tempo e do espaço da ruralidade, longe de um mundo globalizado e cheio de pressa. Talvez seja esta o mais antigo laço que nos une: a ligação à terra.

This book is the result of an express request by Idanha town council, which identified interest in a year in the life of a local family who live on what they grow. This photographic work features in *Um Diário da República* by the Kameraphoto collective, published in 2012. Without hesitation, it immerses us in the laws of rural time and space, far from the bustling, globalised world. Maybe this is the oldest link binding us together: our connection to the land.

Edição / Published by
Kameraphoto + Uggly Books

24 NOVEMBRO
9 DEZEMBRO
2017

FESTIVAL
INTER-
NACIONAL
DE MÚSICAS
ANTIGAS

FORA DO
LUGAR



IDANHA
-A-NOVA
UNESCO
CREATIVE
CITY OF
MUSIC
CIDADE
CRIATIVA
DA MÚSICA

FORADOLUGAR.PT



REPÚBLICA
PORTUGUESA

CULTURA

dgARTES
DIREÇÃO GERAL
DAS ARTES



