

Adufe

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

26

2018

PT EN





municípios culturas sentidos

programação cultural em rede

o projeto,

"5 Municípios. 5 Culturas. 5 Sentidos."

une pela primeira vez os concelhos de Idanha-a-Nova, Óbidos, Águeda, São Pedro do Sul e Lousã num projeto de programação cultural trabalhada em rede, com o objetivo de projetar a identidade cultural de cada território.

Numa operação inovadora e nunca antes desenvolvida, 5 concelhos que se destacam por uma identidade cultural muito própria uniram-se para o desenvolvimento de um programa plurianual de atividades artístico-culturais, que tira partido das oportunidades geradas pelo intercâmbio, itinerância e trabalho em rede para uma maior qualificação e projeção dos agentes e ações culturais.



idanha-a-nova
cultura musical



óbidos
cultura literária



águeda
cultura criativa



lousã
cultura pedagógica



são pedro do sul
cultura feminina



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
Agrupamento de Escolas
José Silvestre Ribeiro –
EB1 e JI de Monsanto
Santa Casa da Misericórdia
de Segura
Tomás Cordero Ruiz (Inv.
Inst. Estudos Medievais)
União de Freguesias de
Monfortinho e Salvaterra
do Extremo
União de Freguesias de Monsanto
e Idanha-a-Velha
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
Nuno Saraiva
COPY-DESK / PROOFREADING
Helena Soares
TRADUÇÃO / TRANSLATION
Kenniss Translations
(Geoffrey Chan, Maisie Fitzpatrick)
PREPRESS E IMPRESSÃO / PREPRESS
AND PRINTING
Sersilito
TIRAGEM / PRINT RUN
15 000 exemplares / copies
Periodicidade anual / anual
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

www.cm-idanha-nova.pt



Índice
Contents

03 *editorial*

04 Egitânia O longo curso da
compreensão. Egitania. The long road
to understanding.

14 a natureza da fé the nature of faith

28 Filipe Faria

36 João Paulo Janeiro

44 mãos de lã hands of wool

54 Soldados da Memória Soldiers
of Memory

58 o futuro nunca está encerrado
the future is never closed

74 bateram asas... e voaram.
they fluttered their wings... and flew away.

80 o ponto no parágrafo full stop
end paragraph

92 800 anos de uma história mais
longa 800 years within a longer story

105/133 Guia Adufe Adufe Guide

110 restaurante restaurant Sabores da Raia

116 alojamento accommodation Quinta
da Pedra Grande – Turismo Rural

126 associação cultural e recreativa cultural
and recreational association Confraria do Soventre

134 Josefina Pissarra

136 edições editions

Caminho sustentável

Eng. Armindo Moreira Palma Jacinto

Presidente da Câmara

Mayor

A estratégia de desenvolvimento sustentável e regeneração territorial tem como marca distintiva a conjugação efetiva das múltiplas disciplinas e áreas ativas na nossa região, em estreito alinhamento com a Agenda 2030, da UNESCO. Idanha caminha no sentido da integração em lógicas de desenvolvimento que transcendem fronteiras políticas e geográficas. Somos um exemplo para áreas similares, marcadas pela pequena escala, com resultados cada vez mais visíveis, significativos e sustentáveis. Pioneira, Idanha-a-Nova tornou-se este ano na primeira Bio Região da Península Ibérica. Um reconhecimento da nossa competência na área agrícola, validando, em simultâneo, a aposta feita ao longo dos últimos anos na produção bio da região, cuja qualidade continua a destacar-se em certames da especialidade, como é o caso da Biofach, em Nuremberga, ou a Natexpo, em Lyon. A visibilidade nacional e internacional de Idanha é incontornável. Exemplos? Vários, com destaque para a atribuição do prémio de Livro de Gastronomia do Ano APEL a Sabores de uma Época – Tradições de uma Terra, de Josefina Pissarra, edição municipal; a nossa presença, enquanto responsáveis pela representação portuguesa, no Salão Internacional dos Profissionais de Património, em Arles; a exposição evocativa do Boom Festival, que celebra o seu 20º aniversário, integrada no Encontro Anual das Cidades Criativas da UNESCO (Polónia); as ações em torno das Aldeias Históricas de Monsanto e Idanha-a-Velha, que recebe a Organização Mundial de Turismo em novembro; ou Proença-a-Velha, orgulhosa da memória dos 800 anos do seu Foral. Exemplos do crescente caráter transversal de intervenções que, a partir de uma base local, envolvem agentes e organizações num diálogo e numa escala muito mais amplos. Inovar, articular e integrar são conceitos-chave no quadro de um desenvolvimento que queremos sustentável.

Sustainable path

Sustainable development and territorial regeneration strategy is the effective combination of multiple disciplines and active areas in our region, in close alignment with the UNESCO's 2030 Agenda. Idanha is striving to be part of development systems that transcend political and geographical borders. We are a model for other similar areas defined by their small scale,, leading to results increasingly visible, significant and sustainable. Leading the way, Idanha-a-Nova became the first BioRegion on the Iberian Peninsula this year. A recognition of our competency in agriculture and an affirmation of the commitment we have made in recent years to organic farming in the region, one whose quality continues to make its mark in specialty fairs such as Biofach in Nuremberg and Natexpo in Lyon. Idanha's prominence at the national and international level is undeniable. Examples? There are plenty. These include an APEL Gastronomy Book of the Year Award for Sabores de uma Época – Tradições de uma Terra [Flavours of an Era – Traditions of a Land] by Josefina Pissarra (published by the municipality); representation on behalf of Portugal at the Salon International des Professionnels des Patrimoines in Arles; an evocative exhibition on Boom Festival, which celebrates its 20th anniversary, at the Annual Meeting of UNESCO's Creative Cities Network (Poland); the initiatives of the Historic Towns of Monsanto and Idanha-a-Velha, hosting the World Tourism Organization in November; and the proud commemoration of the 800th anniversary of Proença-a-Velha's founding charter. Examples of the transversal nature in local interventions that involve agents and organisations in a dialogue and on a scale that is far greater. Innovation, articulation and integration are key concepts in the kind of sustainable development we want.

património / heritage

Egitânia

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

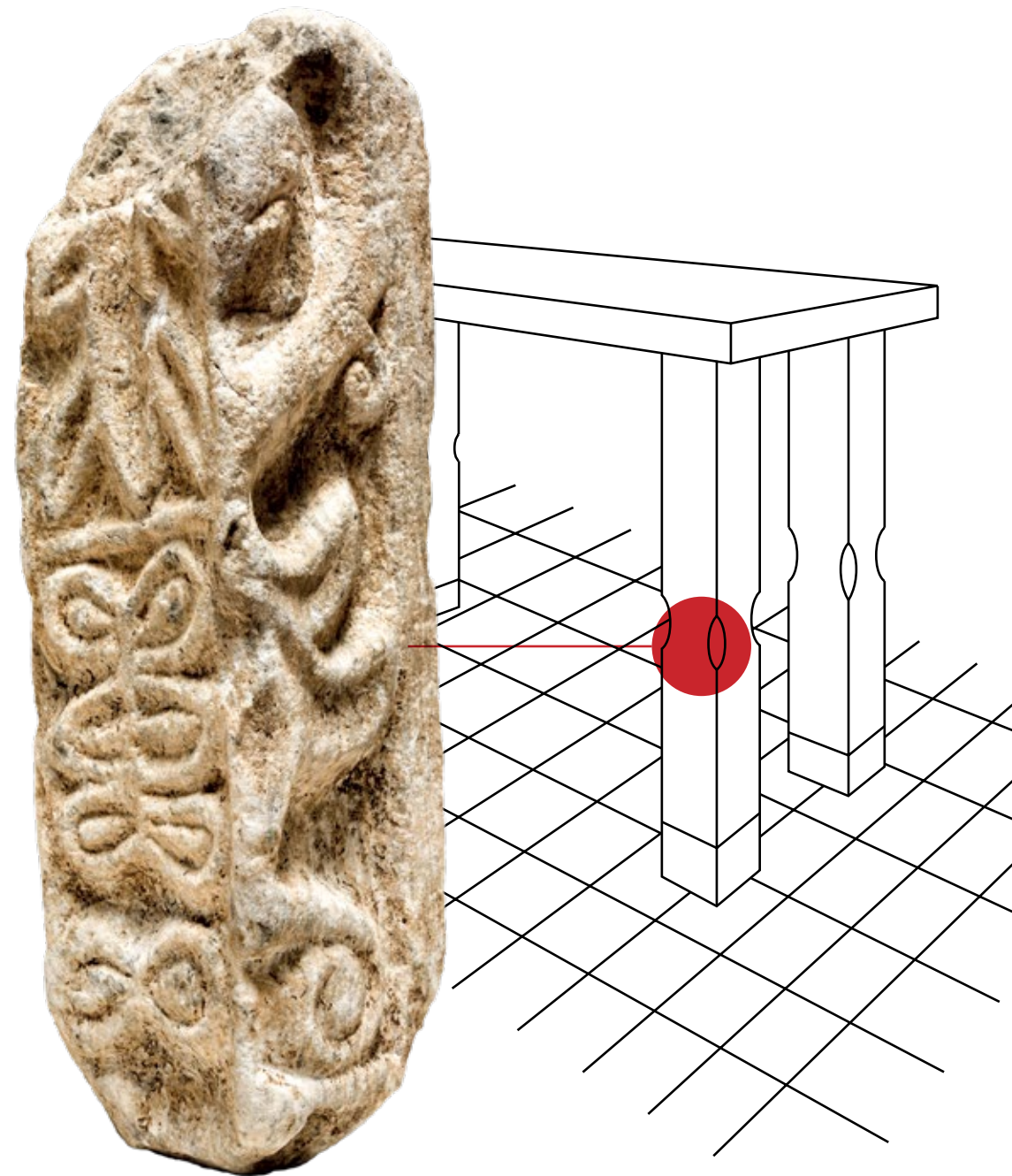
Egitânia.

O longo curso da compreensão.

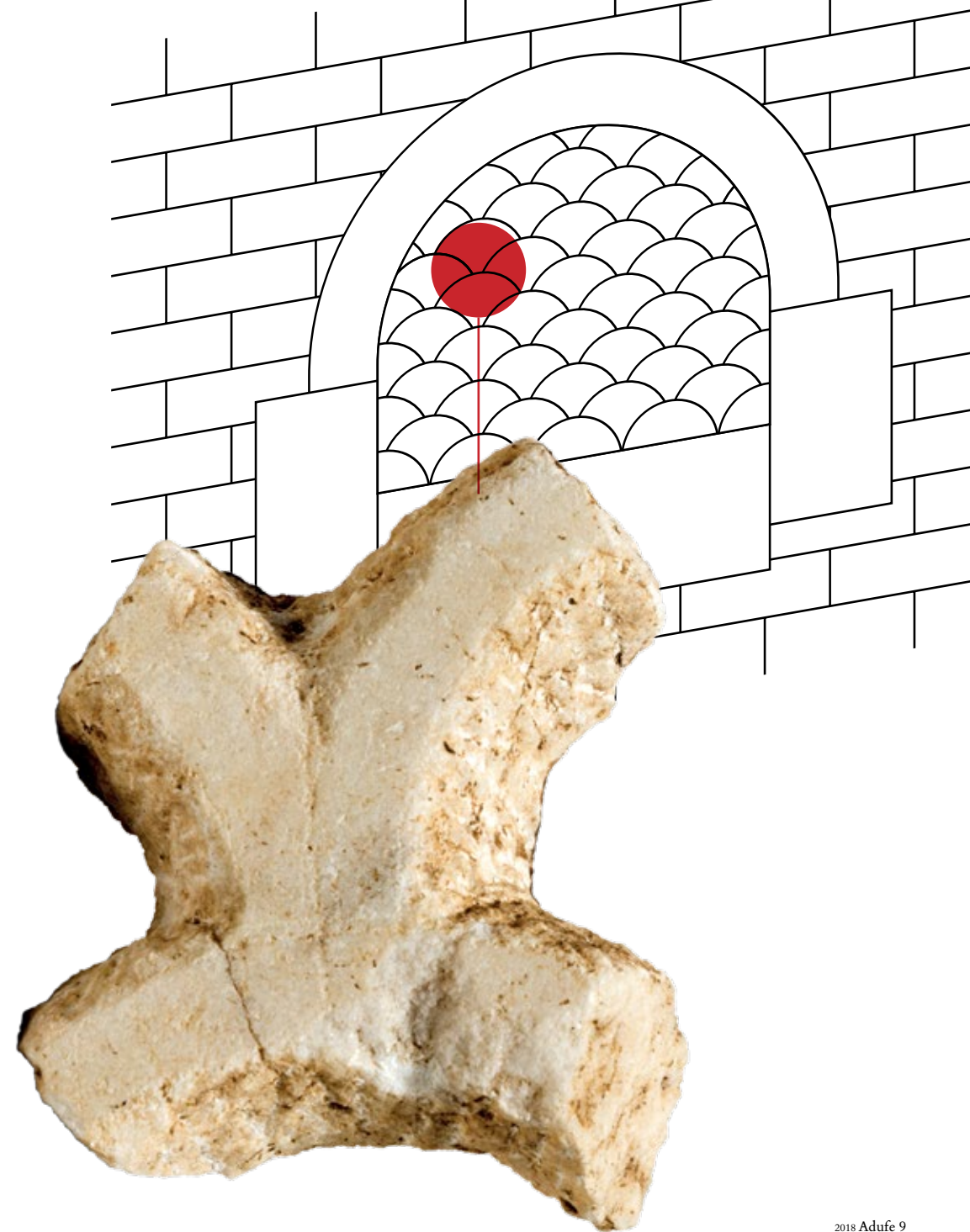
O projecto IGAEDIS é antes de mais uma sequência lógica de muitos projectos de investigação histórica e arqueológica conduzidos ao longo dos últimos anos em Idanha-a-Velha. A sua importância enquanto um dos sítios arqueológicos mais extraordinários da Península Ibérica, que faz deste um dos mais relevantes da Europa, está bem traduzida na dimensão do IGAEDIS, que congrega diversas instituições académicas e o município de Idanha, com braços de cooperação transfronteiriça.

Um projecto vital para o conhecimento.

Idanha-a-Velha não é um só lugar, não tem uma só geografia. É um desses sítios envolto em camadas sobrepostas de mística e outros detalhes de intemporalidade que por magia se demarcam dos rigores da ciência, onde a História parece repousar sem encontrar repouso, como um fiel depositário, oculto nos vestígios de si próprio. O IGAEDIS é um projecto multidisciplinar de cooperação académica entre a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova; o Centro de Estudos em Arqueologia, Artes e Ciências do Património, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra; e o Instituto de Estudos Medievais da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, com diversos laços académicos em Espanha e espectro de investigação igualmente transfronteiriço. A vasta composição do seu grupo de trabalho, que congrega várias



equipas de investigadores e de consultores, tendo um núcleo permanente, integra também diversos arqueólogos espanhóis, que em Idanha-a-Velha desenvolvem pós-doutoramentos no âmbito deste projecto, com o apoio institucional da Fundação para a Ciência e Tecnologia. A epígrafe define a sua rota diacrónica: “Da Civitas Igaeditanorum à Egitânia – A construção e evolução da cidade e a definição dos seus territórios da época romana até à doação dos Templários (séculos I a XII)”. É um projecto integrado, de sistematização, investigação documental e arqueológica, partilha e cruzamento de informação, para aprofundar o conhecimento deste território no longo curso da sua História, guarida de tantas civilizações. É também marcadamente interventivo, pois visa a requalificação e valorização de locais de grande importância e centralidade, como é exemplo perfeito o “sítio” onde se encontra o fórum da Civitas Igaeditanorum. Idanha-a-Velha é um repositório de mundos por desvendar, que nos seus tempos de Egitânia, durante as monarquias suevas e visigodas, cresceu em importância e em extensão territorial numa relação de simetria com a cidade de Mérida. Nos achados arqueológicos ao longo de décadas de prospecção e investigação, foram descobertos em Idanha-a-Velha diversos vestígios de esculturas alto-medievais (entre os séculos IV e VIII) características da antiga Egitânia, que agora se encontram reunidos no município de Idanha, enquanto objectos de estudo e de uma exposição que se chamará apropriadamente Tesouros de Mármore. Um dos muitos tesouros escondidos na história de Idanha-a-Velha. As razões da sua dimensão sociopolítica e da sua hegemonia ao longo dos tempos enquanto cidade pendular na época romana e na ocupação sueva e visigoda são os elementos-chave para a sua caracterização evolutiva no espaço e no tempo. Um dos objectos de investigação fundamentais no IGAEDIS centra-se precisamente na excepcional relevância dos seus recursos auríferos, mais do que a sua localização geográfica ou os predicados agrícolas dos seus solos. Na mineração do ouro se encontra provavelmente o jazigo perdido do seu protagonismo secular, que se alteraria significativamente durante a presença templária no território, alterando a relação de poderes locais e o seu peso geoestratégico no contexto da Reconquista Cristã e na formação da portugalidade, outro dos braços fundamentais de investigação do IGAEDIS para o conhecimento deste território e das suas extensões territoriais, pela sua rota ascensional e pelo lento decurso de desestruturação da sua nomenclatura de poder, assim como dos alicerces vitais da sua arquitectura de cidade.

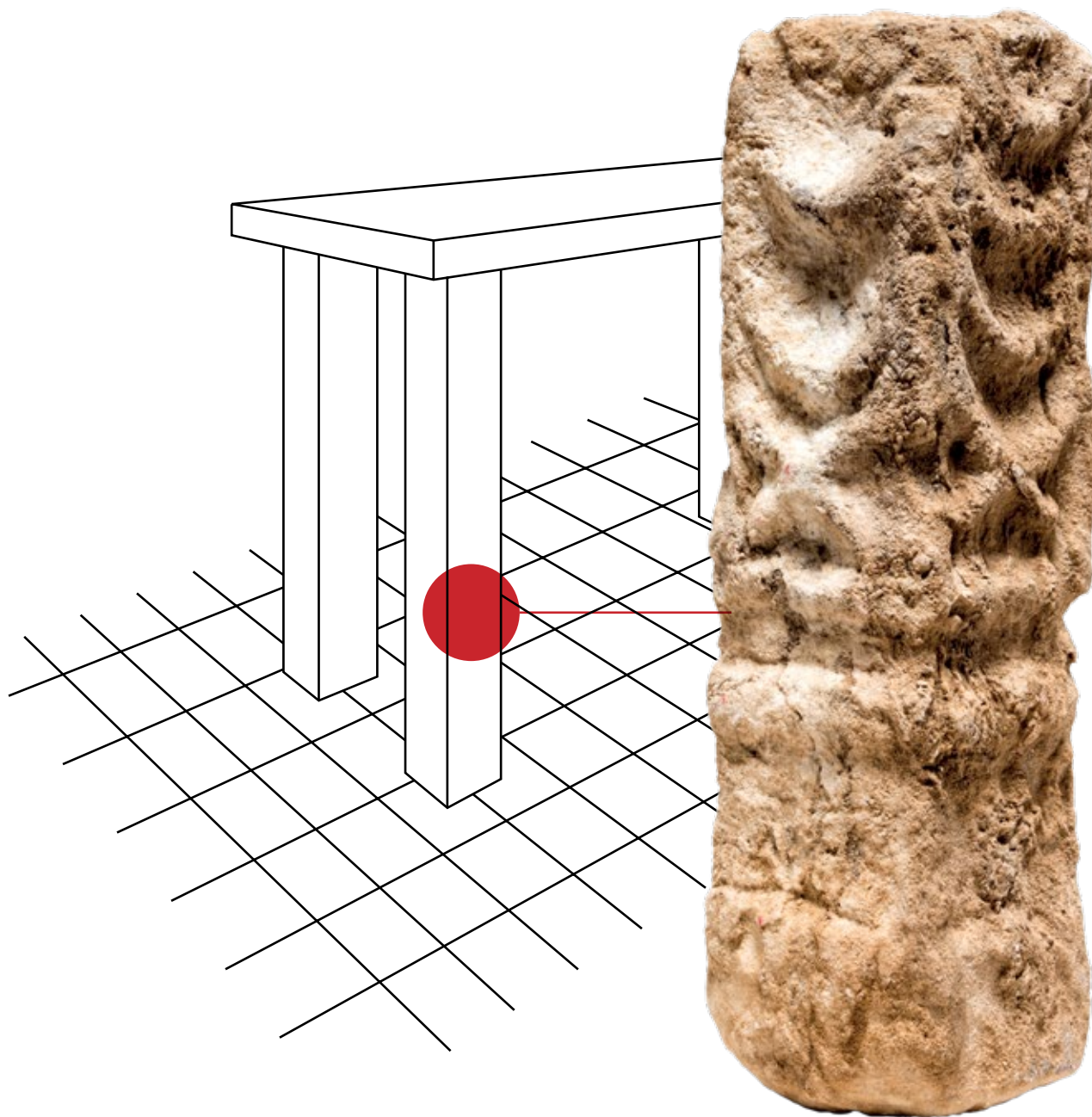


Egitania.

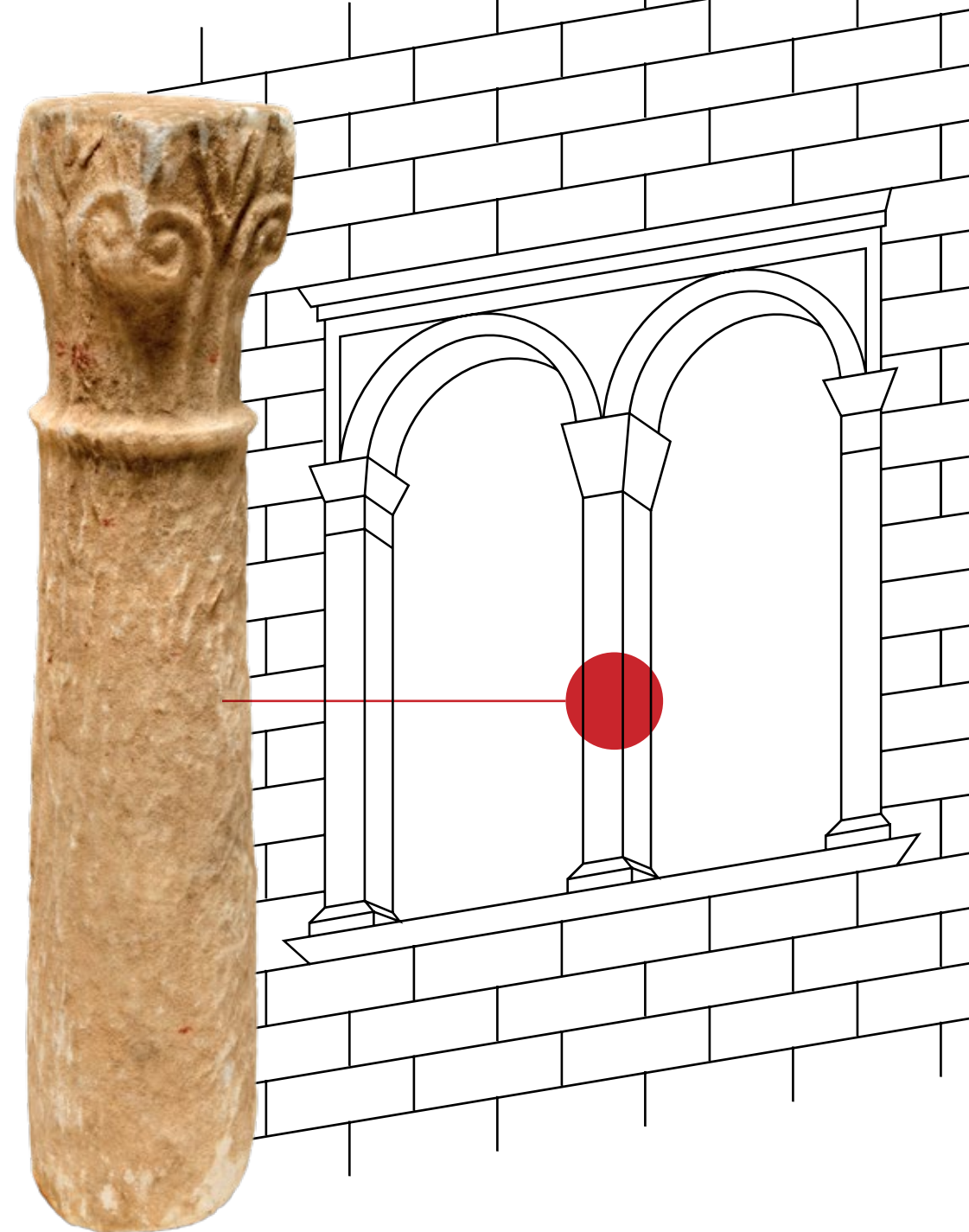
The long road to understanding.

The IGAEDIS project is first and foremost a logical continuation of many historical and archaeological research projects conducted over recent years in Idanha-a-Velha. Its importance as one of the most extraordinary archaeological sites on the Iberian Peninsula – and one of the most important in Europe – is reflected in the dimension of IGAEDIS, which brings together several academic institutions and the municipality of Idanha in a significant cross-border collaboration. A vital knowledge-producing project.

Idanha-a-Velha is not a single place with a uniform geography. It is one of those places with overlapping layers of mystique and other timeless details that are magically demarcated from the rigours of science, where history seems to rest without finding rest, like a faithful depositary, hidden within the vestiges of itself. IGAEDIS is a multidisciplinary academic project coordinated between the Municipality of Idanha-a-Nova; the Centre for Studies in Archaeology, Heritage Arts and Sciences at the Faculty of Arts of the University of Coimbra; and the Institute of Medieval Studies at the Faculty of Social Sciences and Humanities at the Universidade Nova de Lisboa, with several academic ties in Spain and a spectrum of cross-border research. The varied composition of its working group of several teams of researchers and con-



sultants has a permanent core and also includes several Spanish archaeologists undertaking postdoctoral work in Idanha-a-Velha within the framework of this project, which enjoys institutional support from the Foundation for Science and Technology. The description of the project emphasises its deep roots in history: “From Civitas Igaeditanorum to Egitania – The construction and evolution of the city and the definition of its territory from the Roman period until the donation of the Templar Knights (1st to 12th centuries)”. It is an integrated, systematic project of archaeological documentation and investigation, sharing information to deepen knowledge of this territory and its long history that encompasses so many civilisations. It is also a highly interventional project in the sense it aims to rehabilitate and enhance places of great historical importance, of which the Civitas Igaeditanorum forum site is a central example. Growing in importance and territorial breadth alongside Mérida during the times of the Suebic and Visigothic monarchies of Egitania, Idanha-a-Velha is a repository of worlds yet to be unveiled. Archaeological finds in Idanha-a-Velha over decades of exploration and research include a number of high-medieval sculptures from ancient Egitania (from the fourth to the eighth centuries). These are now located in the municipality of Idanha as objects of study to be incorporated in an exhibition appropriately called *Treasures of Marble*. They are one of the many hidden treasures in the history of Idanha-a-Velha. The reasons behind Idanha-a-Velha’s sociopolitical weight and power over time as a satellite city in Roman, Suebic and Visigothic times were key elements in its evolution in space and time. One of the fundamental research aims of the IGAEDIS is to explore the exceptional relevance of the city’s gold resources, rather than its geographical location or the agricultural qualities of its soils. Gold mining is probably the reason behind the city’s longevity, a situation which would change significantly with the arrival of the Templars in the area by altering the balance between local powers and their geo-strategic weight in the context of the Christian Reconquest and in the formation of Portugal itself. Indeed, this issue is another of the fundamental aims of IGAEDIS investigation of this territory and its surroundings, examining the rise and slow descent of the city’s structures of power and of the vital foundations of its architecture.



a natureza da fé Entre o céu e a terra, tendo Espanha como testemunha ocular, encontra-se Segura, no alto do seu pináculo territorial sobre o rio Erges. Foi sempre a distância que moldou a identidade desta aldeia, primeiro e último reduto de si próprio. A condição de fortaleza dos tempos e a dureza dos dias ensinou às suas gentes coisas que só eles sabem, que só se aprende quando se está cercado de infinito por todos os lados. Nada há mais ancestral, por muito que pareça um paradoxo: a fome determina o alimento, como a natureza determina as pessoas.

texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre

São raízes do mesmo chão,

tão profundas quanto a fé, que brota do homem, como a natureza brota de si. A escassez é um ritual multissecular, com longas estações de aprendizagem. É mais velha do que a fé cristã, que pela ordem templária se enraizou no território e nos homens e pela ordem do isolamento neles ficou, guardada na sua natureza, como numa fortaleza, por justa razão chamada Segura. Quando só a fome é abundante, comer o que a terra nos dá é a oferta das ofertas. A necessidade é o indelével princípio da matéria e a natureza um ingrediente em perpétuo estado primogénito. Pura energia, de ventre, que os de lá sabem colher, obtendo alimento. Segredos tão longínquos, que criaram raízes nos pratos, criando raízes nas próprias raízes, atravessando os imensos horizontes do tempo, cumprindo as instáveis distâncias entre a fome e a degustação, o profano e o sagrado. É no território da fé que a fome e o alimento se unem. É lá que subsistem, no mais fundo da natureza dos homens, cumprindo ciclos na sua superfície. A vida, são as suas circunstâncias. São quase sempre verdades cruas, colhidas na devida estação. Como em Segura acontece com

as ervas azedas, que a natureza oferece no alvor do equinócio da Primavera. É nesta altura que se encontram nos campos as labças e o saramago, a acelga brava, a rama e a vagem da fava, a mostarda, a urtiga. Ervas que a necessidade fez comida, fazendo disso tradição, encontrando no seu ciclo o ciclo pascal. Lentamente, as ervas azedas enraizaram-se na gastronomia de Segura, dando alimento à mais profunda expressão da fé cristã. Misturando um pouco de farinha, destas ervas se faz um esparregado, que na quinta-feira Santa acompanha peixe do rio na Ceia do Senhor, igualmente conhecida como a Ceia dos Doze, simbologia da última ceia de Jesus com os seus apóstolos, cerimónia escritural da instituição da eucaristia. A Irmandade da Misericórdia de Segura é a fiel guardiã destes ritos, que perpassam gerações. Depois da procissão, é o provedor da irmandade quem faz a ceia e quem a serve aos doze irmãos, que comem encapuçados, com a cabeça inclinada para a mesa, em silêncio. Contrariando a fome com um alimento que nasceu dela. Em comunhão com a sua natureza. Como faziam os seus avós e os avós destes.

**Entre o céu e a terra
que os viu nascer.**

Acelga

Chard



Fava Bean



Mostarda

Mustard



Labaga

Curly Dock



Urtiga

Nettles



the nature of faith

Between heaven and earth and with Spain as its eyewitness, Segura sits atop its territorial pinnacle on the River Erges. It was always distance which shaped the identity of this village, its first and last stronghold. Its condition as a stronghold of the times and the harshness of the days taught its people things that only they know, that one only learns when surrounded by infinity on all sides. Nothing is more ancestral, however paradoxical it may seem: hunger determines food, as nature determines people.

They are roots from the same ground,

as deep as faith, which springs from man, as nature springs from itself. Scarcity is an age-old ritual which requires long seasons of learning. It is older than the Christian faith, which was rooted in this land and the men that sprung from it by the Templar Order and the isolation it held them in, held within its nature as within a fortress appropriately named Segura. When hunger alone is abundant, eating what the earth gives us is the offering of offerings. Necessity is the indelible origin of matter, as nature is a perpetually new-born ingredient. A deep and pure energy that the local inhabitants know to reap and harvest. Such distant secrets that have taken root in the local cuisine and in the roots themselves, crossing the immense horizons of time, fulfilling the unstable distances between hunger and satisfaction, the profane and the sacred. It is in the territory of faith that hunger and food come together. It is there that they remain, deep in the nature of men, fulfilling cycles on the surface. Life consists of its circumstances, which are almost always raw truths collected in their due season. Such is it in Segura

with the sorrel which nature offers at the height of the spring equinox. It is at this time that curly dock, wild radish, sea beet, broad beans pods and stalks, mustard and nettle are found in the fields. Herbs made food and tradition by necessity, the paschal cycle found within them. Slowly, the curly dock became rooted in the gastronomy of Segura, giving sustenance to the deepest expression of the Christian faith. Mixed with a little flour, these herbs are used to accompany fish in the Lord's Supper (or the Supper of the Twelve) on Maundy Thursday, a meal which symbolises the last supper of Jesus with his apostles and a fundamental scriptural ceremony of the Eucharist. The Brotherhood of Mercy of Segura is the faithful guardian of these rites, which span generations. After a procession, the head of the Brotherhood prepares supper for his twelve brethren, who eat in silence with their hooded heads bowed. The contrast of hunger with a food that was born from it. In communion with nature. As their grandparents did and their grandparents before them.

Between the sky and the earth that sustained them.

Filipe Faria

O território de Idanha
é altamente viciante.
Idanha is highly
addictive.

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



Filipe Faria, alma mater de projectos como os ensambles Sete Lágrimas e os Noa Noa, criador e director artístico do Fora do Lugar, festival internacional de músicas antigas, em parceria com a Arte das Musas e a autarquia de Idanha, fala da sua relação com o território. Um caso flagrante de amor. Que se vê, se ouve e se sente. E que respira em tudo o que cria.

Foi Idanha que te encontrou ou tu que a encontraste?

Ambas as coisas. Eu e a Rita [companheira] temos um gosto especial em viajar, em Portugal ou no estrangeiro. O avô da Rita era da aldeia de Segura. Havia até esta afinidade familiar curiosa. E também por causa da música, claro. Se uma pessoa estiver atenta e disponível, a música leva-nos a conhecer muitos lugares. Já conhecia o território de o estudar, de viajar por ele, como turista, de passeios, das caminhadas.

Até que...

Em finais de 2010, início de 2011, um antropólogo do município de Idanha chamado Paulo Longo contactou-me, através da Arte das Musas. Houve logo empatia. Eu não fazia ideia que conheciam o meu trabalho em Idanha-a-Nova, no Sete Lágrimas ou na programação e produção do festival Terras Sem Sombra (2006/2010), no Alentejo. Mas o cruzamento não vem directamente daí, vem de um projecto que estava a decorrer nessa altura, o Oralidades, com diversas entidades nacionais e internacionais, que tinha duas vertentes: a música popular tradicional e a Música Antiga. Idanha, não tinha representante na Música Antiga. Em nome da CM de Idanha-a-Nova, o Paulo convidou-me e ao Sete Lágrimas a representar Idanha nessa rede.

Directo para a estrada?

Sim, logo nesse ano (2011) fizemos uma série de concertos por essa Europa fora. Foi uma descoberta interessante para nós, com muitos cruzamentos imprevistos. Viajámos por locais extraordinários, que estavam no circuito do Oralidades.

O que é que resultou dessa experiência?

Imenso conhecimento. De certa maneira, dessa experiência do Oralidades, dessas sementes, acabaria por nascer mais tarde o Fora do Lugar.

O Sete Lágrimas viajou já pelo mundo inteiro?

Sim, é verdade, foram quase 400 concertos por 13 países.

A propósito, queres contar como nasceu o Sete Lágrimas, que em 2019 cumpre 20 anos de vida?

Eu e o Sérgio Peixoto fomos colegas no curso de Musicologia, sem termos sido colegas, já que andávamos desfasados um ano na Universidade Nova de Lisboa. Nesse tempo, nunca nos encontrámos. Encontrámo-nos completamente por acaso, naquelas coisas que são difíceis de explicar, nos ensaios do Coro Gulbenkian, em 1998. Sentámo-nos um ao lado do outro nos primeiros ensaios, começámos a cantar e... não sei bem como explicar.

O Sete Lágrimas, quando tomou a forma Sete Lágrimas, rapidamente encontrou expressão mundial. Tiveram essa noção?

Não. Impossível. Sabíamos exactamente o que queríamos fazer, mas esperávamos alguma resistência da Academia. Acabou por não acontecer, muito pelo contrário. Mas isso já parece ter sido há muito tempo.

As viagens dão-te tempo de pensamento?

O cruzamento da viagem em novos lugares com novas pessoas amplia o pensamento. A ideia do Fora do Lugar surgiu em viagem, precisamente.

Tens projectos distintos, que se interligam em linguagens contemporâneas da Música Antiga, erudita, do Sete Lágrimas aos Noa Noa, passando pela direcção artística do Fora do Lugar. A Arte das Musas é o elo?

Tudo isto só foi possível porque lá pelo ano 2000 decidi fundar a Arte das Musas para dar corpo institucional aos meus projectos e dedicar-me exclusivamente a estes como actividade principal. Hoje posso afirmar que foi a opção lógica. Mas, nessa altura, o risco foi total. Por outro lado, controlo os processos criativos em todas as fases, o que é altamente desafiante.

Com algumas dores de cabeça?

Com muitas dores de cabeça, mas também com a noção do privilégio que é poder fazer o que faço.

Mas, apesar de uma linha de coerência nos projectos, eles são de constante ruptura?

Completamente. Estou há 20 anos a despir as camisas e os casacos todos que quero despir. Gosto mesmo muito de questionar, de desafiar, pegar em textos do século XVI e construir, despir harmonias, melodias, criar coisas assumidamente novas, minhas, nossas, na música como noutras artes. É altamente estimulante. Pura criação. Era impossível fazer isto sem a Arte das Musas. Nesse aspecto, é de referir que os apoios do Estado, através da Direcção-Geral das Artes, têm sido essenciais para tornar realidade estes projectos.

A tua relação com Idanha foi crescendo à medida que vai aprofundando o conhecimento que tens do território?

Há projectos que nascem claramente desse aprofundamento, como é o Fora do Lugar. Que, se calhar, não teria sido possível noutro lugar. É necessário que haja linguagem comum e um excelente diálogo pessoal e institucional. O primeiro Fora do Lugar, em 2012, começou em formato *low-cost*. Mas logo nessa edição percebemos que resultava maravilhosamente.

É um festival deste lugar?

Sim, o Fora do Lugar tem trilhado o seu caminho em Idanha. É aqui que faz sentido.

Mas este território respira em quase todos os teus projectos?

Este território é de tal forma importante que, ao desenhar o próximo quadriénio da Arte das Musas, todos os projectos criativos têm exclusivamente a ver com Idanha. Ou se desenvolvem no território ou partem de cá para fora. É essa a força que esta terra tem e que tem esta gente. Terras e pedras, uma dimensão imensa, sítios magníficos, com gente boa lá dentro. O território de Idanha é altamente viciante.

Filipe Faria, author of projects such as the Sete Lágrimas ensemble and Noa Noa, founder and artistic director of Fora do Lugar, an international festival of early music, in partnership with Arte das Musas and the municipality of Idanha, talks about his relationship with the region. A case of unbridled passion. What you see, hear and feel. Breathing in everything it creates.

Did you find Idanha or vice versa?

Both. Me and Rita [his partner] love travelling, both in Portugal and abroad. Rita's grandfather was from the village of Segura. So there was even this curious family connection. But it was also because of the music, of course. If someone is attentive and open to it, music leads us to many places. I had already studied and travelled through the area as a tourist and on walks.

And then...

In late 2010 or early 2011, an anthropologist from Idanha named Paulo Longo contacted me through Arte das Musas. We got along well from the beginning. I had no idea that in Idanha-a-Nova they knew about my work in Sete Lágrimas or in the programming and production of the Terras Sem Sombra (2006-2010) festival in Alentejo. But the encounter didn't come directly from there exactly, but from a project that was going on at the time, Oralidades, which involved several national and international entities and had two strands: traditional popular music and Early Music. Idanha was not represented in Early Music at all. In the name of the Idanha-a-Nova municipal council, Paulo invited me and the Sete Lágrimas to represent Idanha in that network.

Then straight on the road?

Yeah, early that year (2011) we did a series of concerts around Europe. It was an interesting discovery for us, with many unforeseen encounters. We travelled to some extraordinary places on the circuit of Oralidades.

What were the results of this experience?

Immense knowledge. In a way, Fora do Lugar was born from the seed of the Oralidades experience.

Has Sete Lágrimas travelled all over the world?

Yes, we did almost 400 concerts in 13 countries.

By the way, Sete Lágrimas will be 20 years old in 2019, can you tell us how it was born?

Sergio Peixoto and I were on the same musicology course at the Universidade Nova de Lisboa, though in different years. We never met during the course. Completely by chance – one of those things that are difficult to explain – we both tried out for the Gulbenkian Choir in 1998. In the first rehearsals, we were sitting next to each other and began to sing and... I don't quite know how to explain it..

Sete Lágrimas, when it really became Sete Lágrimas, quickly had a worldwide impact. Was that your plan all along?

No. No way. We knew exactly what we wanted to do, but we expected some resistance from the Academy. That turned out not to be the case though, quite the opposite. But that all feels like a long time ago.

Do your travels leave you time to think?

Meeting new people when travelling to new places really broadens your thinking. I actually had the idea for Fora do Lugar on a trip.

You have many different projects that intertwine classical and early music with contemporary languages, from the Sete Lágrimas to Noa Noa and to your artistic direction of Fora do Lugar. Was Arte das Musas the thing that linked them all?

It was all made possible because my decision to found Arte das Musas in 2000, which gave an institutional body to my projects and allowed me to dedicate myself exclusively to them full-time. Today I can see it was the logical choice, but at the time it was a huge risk. Nowadays, I control the entire creative process, which is highly challenging.

Causes some headaches?

Many headaches, but also with an awareness of the enormous privilege it is to be able to do what I do.

Despite a line of coherence running through all the projects, they are constantly breaking new ground?

Completely. I've been ripping off my shirt and coat for 20 years. I really like to question things, to challenge things, to pick up texts from the sixteenth century and reconstruct things, undo harmonies, melodies, create new things, things that are mine, ours, both in music and in other arts. It is highly stimulating. Pure creation. It would be impossible to do this without Arte das Musas. In this sense, I should point out that government support through the Directorate-General for the Arts has been essential to making these projects a reality.

Has your relationship with Idanha grown as you learn more about the area?

There are projects that have clearly come out of that, like Fora do Lugar, which might not have been possible elsewhere. There needs to be a common language and an excellent personal and institutional dialogue. The first Fora do Lugar in 2012 was a low-cost affair. But we soon realised that that worked wonderfully.

Is it a festival 'from this place'?

Yes, Fora do Lugar (Out of Place) has definitely made its way in Idanha. This is where it makes sense.

But can you find this area in almost all your projects?

This area is so important. In designing the creative projects for Arte das Musas for the next four years, everything is related to Idanha exclusively. They are either developed in the area or start from here. That is the power of this land and these people. Immense landscapes and rocks with magnificent places full of great people. Idanha is highly addictive.

João Paulo Janeiro

Quando foi necessário apostar num projecto inovador, Idanha disse sim. When we needed someone to commit to an innovative project, Idanha put up its hand.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre



O maestro e cravista João Paulo Janeiro, director artístico e fundador do Concerto Ibérico Orquestra Barroca, recorda a sua génese e a criação dos Cursos Internacionais de Música Antiga. Fala da sua já extensa relação com Idanha e do crescimento exponencial de um projecto internacional, que consiste em voar pelo universo da música barroca, congregando alunos e mestres, nacionalidades e origens, ensino e profissionalização, formando públicos.

Como começou a relação com Idanha?

De forma inesperada. Em 2007 coordenei workshops de baixo contínuo e música de conjunto em Castelo Branco. Quando assumi a função de professor de cravo na Escola Superior de Artes Aplicadas (ESART), propuseram-me fundar o Departamento de Música Antiga. Uma das minhas preocupações foi proporcionar experiência pré-profissional aos alunos de música de conjunto, enquanto projecto de futuro, para constituir uma orquestra barroca profissional. Em 2010 comecei a organizar o Projecto de Orquestra Barroca (POB). Nesse período estive a orientar workshops de música barroca portuguesa e ibérica em Roma. Fruto dessa experiência, gizei a ideia: convidar o grupo de música antiga do Conservatório de Santa Cecília para vir actuar em Castelo Branco e no meu festival West Coast, em Oeiras, e em troca levar o POB a Roma.

Tiveste de desbravar terreno?

Procurei apoios, mecenaz, parcerias. Contactei municípios, empresas, responsáveis culturais da região. Nessa altura, não conhecia com profundidade o trabalho da CM de Idanha na Cultura. Decidi telefonar ao Paulo Longo [chefe de Divisão de Educação, Acção Social, Cultura, Turismo, Desporto e Tempos Livres] e falei-lhe deste projecto. Ele percebeu imediatamente a natureza, a amplitude e o seu potencial. Foi determinante! No início deste projecto, quando não havia ainda qualquer apoio, quando foi necessário apostar num projecto inovador, Idanha disse sim. Tiveram essa visão.

E o caminho foi dar a Roma?

Era um projecto importante para a formação deles [alunos] e muito importante para criar uma dinâmica de actividade na área da Música Antiga na região. Tivemos o apoio de Idanha e de Castelo Branco. Enquanto orquestra barroca, fizemos esse intercâmbio com Roma, mas para conseguir o financiamento, apresentámo-nos em festivais em Portugal e Espanha. Curiosamente, este projecto acabou por criar algum incómodo no seio da ESART, uma certa fricção.

Como?

Diziam-me que organizava e fazia coisas de mais na região. Alguns elementos sentiam um certo incómodo com toda essa actividade.

Acusação interessante...

Um caso de excesso de dinâmica...

E a consequência?

O POB académico refundou-se e deu origem a uma orquestra profissional autónoma. Exactamente o que considerava importante: uma orquestra profissional na região que funcionasse como complemento de formação dos jovens recém-formados no plano de estudos de Música Antiga e como perspectiva de colocação profissional.

Parece um conceito ideal...

Sim, mas foi necessário retirar o projecto do âmbito académico pelas razões apontadas.

Assim fundas o CIOB?

Exactamente, na altura, com a ajuda do Carlos Semedo [programador cultural albicastrense], que disponibilizou logística e espaço para ensaiarmos, foi possível desenvolver o projecto. Foi ele quem sugeriu a designação de Concerto Ibérico para a orquestra.

Mas o CIOB nunca foi só ibérico?

Sem dúvida, não só sob o ponto de vista do repertório, que visa trabalhar a música do barroco europeu, mas também na sua constituição. A ideia primordial era dar oportunidades a músicos portugueses e espanhóis, mas o projecto sempre foi mais abrangente.

Quando é que o CIOB dá os primeiros passos?

Um pequeno grupo de músicos do POB integrou a orquestra e constituiu o núcleo fundador, em Outubro de 2012. No mês seguinte, apresentou-se no Encontro Nacional de Investigação em Música, em Castelo Branco.

Foi aí que casou com Idanha?

Senti-me muito grato a Idanha, voltámos a falar para uma colaboração a longo prazo e aconteceu naturalmente. Achámos interessante um protocolo estável, que dura desde 2013. Os Cursos Internacionais de Música Antiga (CIMA) em Idanha vieram mais tarde. Após três edições na Agrária de Castelo Branco, realizaram-se os primeiros CIMA em Idanha-a-Velha (2014), um local magnífico, único. No primeiro curso em Idanha, em que refundi completamente a estrutura docente, tivemos 17 pessoas.

E no último, em 2017?

Perto de 70.

Como classificas esse crescimento?

Maravilhoso. E a sua dimensão vai abrir ainda mais.

Significa que os CIMA não têm natureza elitista?

Sim. São abertos a toda a gente que se interessa por música, em particular por Música Antiga e performance histórica: profissionais da área, jovens em final de formação do superior e do secundário e público que assiste a concertos. Hoje em dia é possível identificar a existência de turismo musical e os CIMA também acolhem esta vertente. Há participantes que vêm aos CIMA, não para tocar e aperfeiçoar as suas capacidades com alguns dos melhores intérpretes e professores europeus, mas para assistir às masterclasses, aos concertos, visitas...

Como ouvintes?

Sim. A música barroca é muito sofisticada e complicadíssima em termos conceptuais, mas extremamente apelativa para o público em geral. Um dos objectivos é convocar as pessoas para formar novos públicos. Alguns participantes frequentam os cursos já com a sua formação completa, outros não. Cruzam-se para novos projectos, solísticos e de conjunto; públicos assistem à intensa actividade dos cursos, com alguns músicos absolutamente superlativos, que trabalham de forma intensa, profissional, mas descontraída, em estreita ligação com a natureza.

Esse conceito geralmente não passa da teoria?

É isso que torna os CIMA um projecto único. Não existe outro conceito igual em Portugal. Quanto mais consolida, mais as pessoas nos convidam para o transportar para outros lugares.

E?

É daqui.

Maestro and harpsichordist João Paulo Janeiro, artistic director and founder of the Concerto Ibérico Baroque Orchestra (CIOB in Portuguese), recalls its genesis and the creation of the International Courses in Early Music. He also speaks about his long relationship with Idanha and about the exponential growth of his international project, which consists of exploring the universe of baroque music, bringing together students and teachers of different nationalities and backgrounds, teaching and professionalisation and the development of audiences.

How did this relationship with Idanha begin?

Unexpectedly. In 2007 I coordinated workshops in basso continuo and chamber music in Castelo Branco. When I began teaching harpsichord at the Academy of Applied Arts (ESART), I was invited to found the Early Music Department. One thing I wanted to do was to give pre-professional experience to the chamber music students by creating a professional baroque orchestra as a project for the future. In 2010 I began organising the Baroque Orchestra Project (BOP). During this period I was conducting Portuguese and Iberian Baroque music workshops in Rome. As a result of this experience, I had the idea of inviting the early music group of the Santa Cecilia Conservatory to perform in Castelo Branco and in my West Coast festival in Oeiras, and in return to take the BOP to Rome.

You had to build everything from scratch?

Yes, I had to find support, patronage, partnerships. I contacted local governments, businesses and cultural leaders in the region. At the time, I didn't fully understand how much the local council was involved in the cultural sphere in Idanha. I decided to call Paulo Longo [Head of the Education, Social Action, Culture, Tourism, Sport and Leisure Department] and told him about this project. He immediately understood the breadth and potential of what I was talking about. That was absolutely essential! In the

beginning, when we had no support at all and when we needed someone to commit to an innovative project, Idanha put up its hand. They had the vision.

And the road led to Rome?

That was an important project for the students' formation and very important to creating an active dynamic for Early Music within the region. We had the support of Idanha and of Castelo Branco. As a baroque orchestra, we did this exchange with Rome financed by performing at some festivals in Portugal and Spain. Strangely enough, this project ended up creating a bit of 'friction' within ESART...

How do you mean?

They told me I was organising and doing too many things in the region. Some people felt uncomfortable with that level of activity.

An interesting accusation...

A case of excessive dynamism.

So what happened?

The academic baroque orchestra project was relaunched as an independent professional orchestra. That was exactly what I wanted anyway: a professional orchestra in the region that could give Early Music students and young people the opportunity to train and develop a career in the field.

Sounds like a great concept...

Yes, but in the end the project had to be withdrawn from the academic context because of the reasons I outlined earlier.

Is this how the Concerto Ibérico Baroque Orchestra (CIOB) was founded?

Exactly. With the help of Carlos Semedo, a cultural programmer from Castelo Branco who helped us with logistics and a rehearsal space, it was possible to get the project up and running. He was the one who came up with the name Concerto Ibérico for the orchestra.

But has the CIOB ever been exclusively Iberian?

No, in terms of both its repertoire - which has always focussed on the European baroque - and in terms of its constitution. The fundamental idea was to create opportunities for Portuguese and Spanish musicians, but the project always had a global outlook.

When did the CIOB take its first steps?

A small group from the BOP created the core of the orchestra in October 2012. In November, they performed for the first time at a national research and music meeting in Castelo Branco.

That was when the CIOB finally decided to base itself in Idanha?

That's right. I felt very grateful to Idanha. We had a few discussions about long-term collaboration and everything went naturally from there. We were attracted by the fact that the CIOB had a more stable arrangement with Idanha, which has lasted since April 2013. The International Early Music Courses (CIMA) in Idanha came later. After the first three editions in the Castelo Branco Agricultural School, the event was then moved to Idanha-a-Velha in 2014 for the first time. It is a magnificent, unique place to hold such an event. The first course in Idanha, for which I completely overhauled the teaching structure, had 17 participants.

And the most recent one in 2017?

Close to 70.

How do you feel about that growth?

It is wonderful. And it's only going to get bigger.

Does that mean that the CIMA courses are not elitist in nature?

Yes. They are open to all those interested in music, particularly Early Music and historical performance: professionals in the area, young people finishing their training at the academy and at high school and the concert-going public. Nowadays there is a new kind of music tourism and CIMA is a part of that trend. There are participants who come to CIMA, not to play and perfect their skills with some of the best European teachers, but just to attend masterclasses, concerts and other events...

As listeners?

Yes. Baroque music is very sophisticated and is extremely complex conceptually, but it is also very appealing to most audiences. One of the aims is to develop and train the audience. Some of them come to courses with their ear already well trained, others less so. But they all come together for new projects involving both soloists and ensembles and for the intense activity of the courses with absolutely superlative musicians working in an intense, professional and relaxed way in close contact with nature.

That concept is not usually put into practice?

That is what makes the CIMA project unique. There is nothing else like it in Portugal. The more it becomes established, the more people invite us to take this concept to other places.

And?

And that is here.

Pode parecer um mero detalhe de beleza, uma daquelas coisas simples, que absorvem o olhar e a paisagem, como se lhes pertencesse. A beleza faz isto. Integra-se. Integra-nos. Com as mais finas subtilidades, é capaz de se esconder até no óbvio, preenchendo o mundo que nos rodeia de novas cores, nas mais imprevisíveis formas de nos tocar sem sair do seu lugar, como alegorias da vida. Como as árvores. E a arte. Durante o rigor do Inverno, intensificador de solidões, excelentíssimas senhoras de Salvaterra do Extremo, Monfortinho, Termas de Monfortinho e Torre, pertencentes à União das Freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo (impulsionadora da iniciativa), não deixaram que o frio as isolasse, graças a uma ideia de lã, que em roseta abraçou mais de uma centena de árvores. Já não são apenas árvores. São as raízes de um projecto de encantar, antes de tudo social, que agora começou a crescer.

mãos de lã hands of wool

texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre

It may merely seem like something beautiful, one of those simple things that attract our gaze and absorb the surrounding landscape as if it belonged to them. Beauty does that. It is absorbed. It absorbs us. With exquisite subtlety, it is capable of becoming hidden in plain sight, filling the world around us with new colours and touching us in the most unpredictable ways, as allegories of life. Like trees. And art. During the depths of winter, that intensifier of solitude, the excellent ladies of the Union of Parishes of Monfortinho and Salvaterra do Extremo, residents of Salvaterra do Extremo, Monfortinho, Termas de Monfortinho and Torre, braved the cold to develop an idea to create wool rosettes for more than a hundred trees. They are no longer just trees. They are the roots of an enchanting social project which has now begun to grow.



A roseta branca, nas Termas de Monfortinho, tem um significado especial. Foi tecida com a saudade de uma amiga que partiu. The white rosette in Termas de Monfortinho has a special meaning. It was woven in remembrance of a dear departed friend.



Trabalharam neste projecto 60 mulheres, que deram novas roupagens a 140 árvores. 60 women worked on this project, creating new adornments for 140 trees.



A imaginação não teve limites. Foi como desfiar um novelo adormecido. Imagination has no limits. It was like leisurely pulling string from a dormant ball of yarn.



Manter as pessoas activas e estimular a sua criatividade foi o grande desígnio desta iniciativa. Keeping people active and stimulating their creativity was the main purpose of this initiative.



Uma senhora de cadeira de rodas, com dificuldade em mover as mãos, foi um exemplo de dedicação. A woman with a wheelchair for whom it is difficult to move her hands was an example of dedication.



Foi um inverno alegre, de trabalho e entusiasmo, com espírito de união e muita cantoria. It was a joyful winter of work and enthusiasm, with a spirit of union and a lot of singing.



No lugar da Torre, com escassa população, só participou uma pessoa e uma árvore. In the small town of Torre, a single person participated on a single tree.



A União das Freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo deu energia ao projecto. As mulheres foram a sua força motriz. The group of rural districts of Monfortinho and Salvaterra do Extremo energized the project. The townswomen were its driving force.



Em Salvaterra do Extremo, a competição foi renhida. Cada mulher teceu as suas rosetas quase em segredo. In Salvaterra do Extremo, the task became more competitive, with each woman weaving her rosettes almost in secret.

Soldados da Memória

texto / text Luís Pedro Cabral ilustração / illustration Nuno Saraiva

Muita da história da participação portuguesa na I Guerra Mundial está ainda por contar. Não se sabe em concreto quantos idanhenses foram soldados na guerra das guerras. Um vazio. Entregue ao tempo e às memórias de família.

Soldiers of Memory

Much of the history of Portuguese participation in World War I is yet to be told. It is still not known exactly how many men from Idanha participated as soldiers in the Great War, representing a substantial void lost to time and living on only in the memories of their loved ones.



Entre Abril e Junho de 1919, chegaram a Portugal os últimos sobreviventes da Grande Guerra, vindos de campos de concentração alemães, repatriados ao abrigo do Armistício de Compiègne. Eram os que restavam do Corpo Expedicionário Português. Menos de sete mil homens, de um contingente que entre 1917 até à paz contou com mais de 100 mil soldados na Primeira Guerra Mundial, a guerra das trincheiras, dos gaseamentos, dos morteiros, dos bombardeamentos, da pneumónica, da sífilis, da disenteria e até do paludismo, o mais inesperado dos inimigos. Nesta guerra, de poderio bélico nunca visto, havia muitas maneiras de morrer. Por alguma razão está o mundo cheio de tributos ao soldado desconhecido. Portugal tem os seus. Em 1917, quando Portugal partiu para a guerra, a sua matriz era rural. Muitos dos soldados do CEP nunca tinham saído das suas paróquias. De norte a sul, houve recrutamento, rumo à Frente Ocidental. Do concelho de Idanha-a-Nova partiram não se sabe exactamente quantos homens, sabendo-se que poucas foram as freguesias que escaparam à colheita. O recrutamento, em Penamacor, foi caótico. Registavam-se nomes, mas nem sempre a proveniência. A participação dos soldados idanhenses na guerra das guerras é ainda um enorme vazio por preencher. Um vazio que se instalou em muitas famílias, atravessando gerações. Sabe-se que do Ladoeiro partiram 26 homens e que todos voltaram. E sabe-se que de Penha Garcia partiram 15, regressando igualmente ilesos. Integraram todos os batalhões 21 (Covilhã) e 22 (Portalegre) na Flandres, que precisamente no dia 9 de Abril de 1918, exaustos e na minguada da resistência, iam ser rendidos por soldados britânicos na frente. Precisamente nesse dia, as tropas alemãs desencadearam a Operação Georgette, que ficou conhecida como a Batalha de La Lys, onde correu muito do nosso sangue. Entre muitos mutilados e os que viriam a perder a vida em cativeiro, nos dois anos de Portugal na guerra morreram mais de oito mil portugueses. Tantos homens na força da idade. Tantos deles, soldados desconhecidos.

Between April and June 1919, the last survivors of the Great War were repatriated to Portugal from German concentration camps following the armistice of Compiègne. They were the survivors from the Portuguese Expeditionary Corps. Fewer than seven thousand men returned from a contingent of over 100,00 which from 1917 experienced the trenches, gassings, mortar shells, bombings, pneumonia, syphilis, dysentery and, that most unexpected of enemies, malaria during the First World War. There were innumerable ways to die in this war of never-before-seen violence and terrible power. For some reason the world is full of tributes to the unknown soldier. Portugal has its own. In 1917, when Portugal went to war, it was a deeply rural country. Many of the Portuguese soldiers had never even left their local parishes. Recruitment for the Western Front swept the country from north to south. It is unknown exactly how many men left the municipality of Idanha-a-Nova, though few parishes escaped recruitment. Recruitment in Penamacor was chaotic, with names registered, but not always provenance. The participation of Idanhan soldiers in the war to end all wars still presents a deep void of detail. A void that has settled in many families across generations. It is known that 26 men departed from Ladoeiro and that all returned. It is known that 15 left Penha Garcia before also returning unharmed. They made up the 21st and 22nd battalions (of Covilhã and Portalegre) in Flanders, which on 9 April 1918, exhausted and undermined by the resistance, were surrendered by British soldiers at the front. Precisely on that day the German troops unleashed Operation Georgette, which became known as the Battle of the Lys, where much Portuguese blood would run. Among the many wounded and those who lost their lives in captivity, in Portugal's two years in the war more than 8,000 Portuguese soldiers died. So many men in the prime of their lives. So many of them, unknown soldiers.

o futuro nunca está encerrado

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre



futuro / future

the future is never closed



A escola básica de Monsanto é um exemplo a vários títulos excepcional. Em 2014 foi encerrada por força de uma decisão ministerial. Em 2016 reabriu, com a vida a latejar. A CM de Idanha nunca desistiu desta escola. Lutou por ela, pela via do desenvolvimento do concelho. E deu um sinal para o interior e para o exterior: é possível inverter a lógica desertificadora. Nada melhor que uma escola para se aprender a lição. De vida.

Monsanto primary school is exceptional in several respects. In 2014 it was closed by virtue of ministerial decision. In 2016 it was reopened with bursting energy. The local government of Idanha never gave up on this school. It fought for it through the broader development of the municipality. In so doing it provided a lesson both for itself and for the world at large: it is possible to reverse the process of depopulation. Nothing better than a school to teach this important life lesson.

O encerramento de uma escola é uma terrível notícia em qualquer parte do mundo. O encerramento de uma escola primária é como virar o mundo do avesso, fazendo dos pais manifestantes, dos filhos emigrantes, da emigração uma disciplina quase obrigatória. Em 2014, quando a escola básica da aldeia de Monsanto foi encerrada por decisão do Ministério da Educação, sete crianças frequentavam o 1º ciclo. Os seus pais, junto com a população, manifestaram-se à porta da escola. Uma criança tinha um cartaz que dizia assim: “Sou muito nova para emigrar”. Para eles, não fazia sentido fazer 40 quilómetros por dia para poder frequentar a escola, quando tinham a sua ali tão perto. No exacto momento em que as portas da escola fechavam, nascia o sonho da sua reabertura, que se tornou num projecto e depois numa missão do município de Idanha-a-Nova. A fixação de pessoas no concelho está dependente de três factores essenciais: emprego, saúde, educação. Em Setembro de 2016, essa missão foi cumprida: a escola básica de Monsanto reabriu. Sinal de progresso, de desenvolvimento, de vida. Ouro, a reluzir no espectro dos territórios de baixa densidade populacional. Excelente notícia em qualquer parte do mundo. A escola básica de Monsanto tem agora 32 crianças. Uma população escolar significativa, que concilia diferentes idades e diferentes nacionalidades. O sistema escolar está desenhado à medida das suas necessidades. Como diz uma mãe de um aluno: “Esta escola é suficientemente grande para que haja liberdade de escolha. É suficientemente acolhedora para receber a atenção de que precisam”. Em Monsanto, “as crianças fazem birra... para ir para a escola”.

The closure of a school is terrible news in any part of the world. The closure of a primary school is like turning the world inside out, making parental demonstrations and the emigration of children a practical certainty. In 2014, when the primary school in the village of Monsanto was closed by the Ministry of Education, there were seven children in the first grade. Together with other local inhabitants, their parents demonstrated outside the school. A child held a sign that said: “I’m too young to leave.” For them, it made no sense to travel 40 kilometres a day to be able to attend the school of Idanha-a-Nova when they had one so close. At the very moment when the doors of the school closed, the dream of reopening them was born, becoming a project and then a mission of the municipality of Idanha-a-Nova. The retention of the local population is dependent on three essential factors: employment, health and education. In September 2016, this mission was fulfilled when Monsanto’s primary school was reopened. A sign of progress, development and life. An oasis among those regions suffering from low population density. Great news anywhere in the world. Monsanto primary school now has 32 children. A significant school population made up of children of different ages and nationalities. The school system is tailored to their needs. As a mother of one student says: “This school is big enough for there to be choice. And welcoming enough for them to get the attention they need.” In Monsanto, “children throw tantrums when they can’t go to school.”



Rosanna e Shawn Williams são britânicos de nascimento e montaninos de coração. Há muito que andavam à procura de um paraíso. Até que descobriram Monsanto no mapa dos seus sonhos. Nathan, Zoe e Tamsin são felizes aqui.

Rosanna and Shawn Williams are British by birth and Montaninos at heart. They had long been looking for the place of their dreams when they discovered Monsanto on the map. Their Nathan, Zoe and Tamsin are happy here.



Marta e Tiago Lourenço são ambos lisboetas. Faz um par de anos, tomaram a decisão mais importante das suas vidas: mudar para Idanha-a-Nova. Marta é educadora na escola de Monsanto, onde estudam os seus filhos, Tiago e Vicente.

Marta and Tiago Lourenço are both from Lisbon. A couple of years ago, they made the most important decision of their lives to move to Idanha-a-Nova. Marta is a teacher at the Monsanto school, where her children, Tiago and Vicente, study.



Andreia e Rúben

Silva são recém-chegados da cidade da Amadora, Lisboa. Encontraram casa e vida no lugar de Relva, na ilharga de Monsanto, onde Rúben tem raízes. Alice, Emília e Artur descobrem como é bom viver num jardim chamado Relva.

Andreia and Rúben Silva are newcomers from the city of Amadora, Lisbon. They have made their homes and lives in Relva, not far from Monsanto, where Rúben has roots. Alice, Emilia and Artur discovered how good it is to live in a garden called Relva.



Sofia Fonseca veio um dia trabalhar para o concelho e já não voltou para Lisboa. Apaixonou-se por Monsanto e por João Carlos, Monsanto de gema. Desse amor, nasceram Fausto e Nicolau. Sofia Fonseca came one day to work for the municipality and has not returned to Lisbon. She fell in love with Monsanto and with João Carlos, a Monsanto through and through. Their love has produced Fausto and Nicolau.



Ana Cristina Lourenço vive numa aldeia perto de Penamacor, fora do concelho de Idanha-a-Nova. Mas escolheu a escola de Monsanto para o seu filho, o Simão, que se adaptou tão bem que chega a sentir a sua falta nos fins de semana.

Ana Cristina Lourenço lives in a village near Penamacor, outside the municipality of Idanha-a-Nova. But she chose Monsanto's school for her son, Simão, who has fit in so well that he misses it on weekends.

they
fluttered
their
wings...



*Camoels
canthabina*

*Otis
tarda*

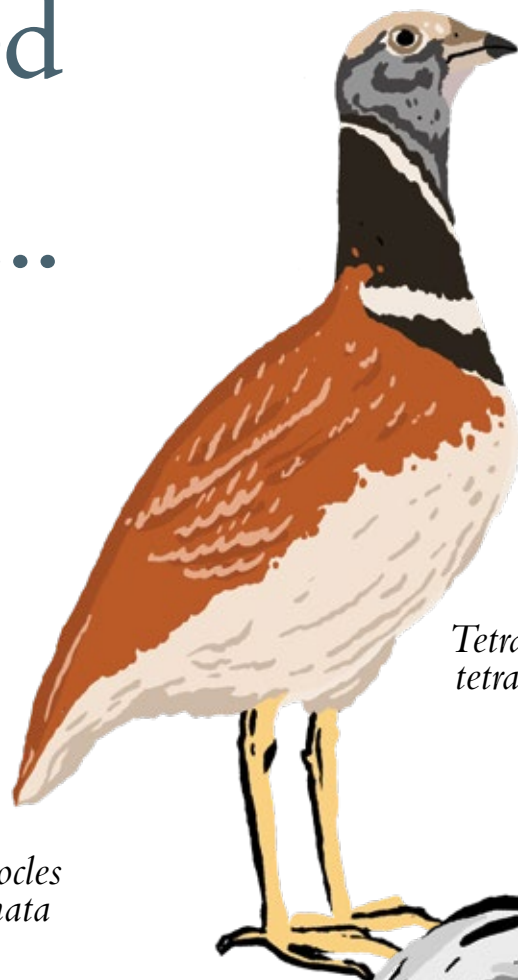


*Pterocles
alchata*

bateram
asas...

Tributo a aves muito vistosas,
que têm em comum estarem
ligadas às culturas cerealíferas
tradicionais e que por várias
razões desapareceram dos
campos da região.

A tribute to the spectacular
birds that share a connection
with traditional cereal
cropping cultures and which
for various reasons have
disappeared from the fields of
the region.



*Tetrax
tetrax*



*Grus
grus*



*Falco
naumanni*



*Coracias
garrulus*



*Pernis
apivorus*



*Falco
peregrinus*

...e
voaram
...and
flew
away



Abetarda
Great Bustard
Otis tarda

Maior e mais maciça do que o sisão, pode chegar a pesar 16 kg. Na verdade é das mais corpulentas aves da Europa. Arisca, raramente se deixa ver, por ser muito vulnerável e lenta. Vive solitária, em casais ou pequenos grupos familiares. A sua alimentação é sobretudo de sementes e ervas. Desapareceram da região pelas mesmas razões que o sisão.

Larger and heavier than the Little Bustard, the Great Bustard can weigh up to 16 kg. It is in fact one of the most corpulent birds in Europe. It is rarely seen because of its vulnerable, slow and skittish nature. They tend to live alone, in couples or small family groups. Their diet is mainly based on seeds and weeds. Their disappearance from the region is due to the same reasons as the Little Bustard.



Cortiço
Pin-tailed Sandgrouse
Pterocles alchata

Actualmente é muito raro em Portugal. Esta espécie parcialmente gregária, reproduz-se em planícies secas, em que ambos os sexos incubam os ovos. Reúnem-se em bandos em pontos de água ao fim do dia, para beber e pernoitar. De dia dispersam para procurar sementes, pequenos invertebrados e areia que usam para digerir a comida dura e fibrosa. Currently very rare in Portugal, this partially gregarious species reproduces in dry plains, where both sexes incubate the eggs. They gather around places with water at the end of the day to drink and to pass the night. By day they scatter to look for seeds, small invertebrates and sand they use to digest hard and fibrous food.



Sisão
Little Bustard
Tetrax tetrax

Grande e vistosa ave das zonas estepárias, campos de cereais e pastagens. O silvo dos machos quando levantam voo é muito característico. Até há cerca de 30 anos existiam alguns bandos na região que entretanto desapareceram, na época pelo aumento da eucaliptização, a perda da agricultura tradicional dos grandes campos de cereais e a caça furtiva. A large and colourful bird that inhabits steppe areas, cereal fields and pastures. The call of the males when they take flight is very distinctive. Some flocks remained in the region until about 30 years ago, subsequently disappearing due to the growth of eucalypt plantations, the loss of extensive traditional cereal agriculture and poaching.



Grou
Common Crane
Grus grus

Ave migratória invernante e gregária que em voo mantém o pescoço esticado em bandos que se deslocam com formação em V. A transformação da paisagem agrícola, perda do montado de azinho maduro e caça furtiva são as principais ameaças. Em várias culturas é um símbolo de longevidade e felicidade. São-lhe característicos os belos e movimentos de dança nupcial na Primavera. A gregarious bird that migrates in winter. Stretching its neck in flight, flocks fly in a V-formation. Transformation of the agricultural landscape, loss of mature holm oak habitat and poaching are its main threats. In many cultures it is a symbol of longevity and happiness. Known for the beautiful movements of its mating dance in the spring.



Peneireiro das torres
Lesser Kestrel
Falco naumanni

Pequeno falcão que gosta de áreas abertas e áridas e se alimenta de vários tipos de insectos, nidificando em rochas ou em fendas de edifícios. Até há uns anos era frequentes vê-los, mas por razões desconhecidas desapareceram da região, à semelhança do ocorrido noutras regiões do país. Já houve iniciativas de reintrodução. A small hawk that likes open arid areas, feeds on various types of insects and nests in rocks or in the cracks of buildings. A common sight until a few years ago, it is unknown why they disappeared from the region, though similar situations have occurred in other regions of the country. Attempts at their reintroduction have been made.



Falcão abelheiro
European Honey Buzzard
Pernis apivorus

Rapina muito vistosa que, sem ser abundante, se avista frequentemente. Alimenta-se de vespões, vespas e abelhões mas também de anfíbios, répteis e pequenos mamíferos. A sua diminuição por perda de habitat, acompanha a maciça perda de áreas florestais autóctones maduras, assim como o grande aumento das monoculturas florestais. A showy bird of prey that is commonly seen without being abundant. It feeds on hornets, wasps and bumblebees but also on amphibians, reptiles and small mammals. Its decrease in numbers is due to loss of habitat arising from the massive loss of mature native forests and the significant increase of forest monoculture.



Rolieiro
European Roller
Coracias garrulus

Pousam frequentemente nos cabos eléctricos, onde são mais facilmente observados, e procuram escaravelhos, gafanhotos e outros insectos de que se alimentam. Muito coloridos, têm vindo a diminuir em todo o país, nas zonas abertas sem árvores ou com árvores dispersas. É uma ave migratória que nidifica em Portugal e passa o Inverno em África. Often roosting on electrical cables where they can be most easily observed, European Rollers feed on beetles, grasshoppers and other insects. Very colourful, their numbers have been decreasing in open areas with or without sparse tree coverage across the country. It is a migratory bird that nests in Portugal and spends winter in Africa.



Falcão peregrino
Peregrine Falcon
Falco peregrinus

É considerado o animal mais rápido do planeta, podendo atingir os 320 km/h, e o seu voo picado constitui um fantástico espectáculo da natureza. É uma espécie que evoluiu para a total especialização no voo em velocidade, para a caça de aves. Na região ainda se observa ocasionalmente, não sendo conhecido nenhum casal nidificante. Considered the fastest animal on the planet, the Peregrine Falcon can reach speeds of up to 320 km/h, with its manner of flight offering a fantastic spectacle of nature. It is a species that evolved specializing for speed of flight for the hunting of other birds. They are still observed occasionally in the region, though there are no known nesting couples.

o ponto

O conhecimento é um ecossistema inesgotável, maior do que o homem, mais vasto do que os rios, os mares, os céus, a superfície terrestre. O conhecimento é a essência da natureza. Desenvolvimento sustentável não é uma quimera de estimação, é caminho. Talvez o caminho que nos reste enquanto espécie. Cada lugar do mundo, cada pessoa, é uma semente universal, responsável pela vastidão da sua natureza. Jean-Claude e Francine Fleury Rodet dedicaram uma vida inteira ao conhecimento e à sua transmissão. Jean-Claude Rodet, escritor e cientista, é um dos maiores especialistas do mundo em agricultura biológica, biodinâmica e medicinas naturais. Francine Rodet, também cientista e escritora, é especializada em etnomedicina, reflexologia, nutriterapia, cozinha e saúde natural. Não foi uma coincidência, foi a lógica do seu conhecimento que os tornou habitantes de Idanha, o primeiro bio-concelho de Portugal, integrado na Rede Internacional de Bio-Regiões. Chegaram ao abrigo do

Knowledge is an inexhaustible ecosystem, larger than man and wider than a river, the sea, the sky, the face of the earth itself. Knowledge is the essence of nature. Sustainable development is not a pet chimera, it is the way forward. Perhaps the only way forward remaining for us as a species. Every place in the world, every person, is a universal seed, responsible for the vastness of nature. Jean-Claude and Francine Fleury Rodet dedicated their lives to knowledge and its transmission. Jean-Claude Rodet, writer and scientist, is one of the world's leading specialists in organic farming, biodynamics and natural medicines. Francine Rodet, also a scientist and writer, specialised in ethnomedicine, reflexology, nutritherapy, cooking and natural health. It was not coincidence but the logic of their knowledge that brought them to Idanha, the first bio-municipality in Portugal and a part of the International Network of Bio-Regions. They came to Idanha-a-Nova under the auspices of the Recomeçar (Restart) programme, becoming an active part of the

end paragraph

full stop

programa Recomeçar em Idanha-a-Nova, tornando-se parte activa da estratégia do concelho, trabalhando em parcerias com o município, junto das instituições de ensino, apoiando e desenvolvendo projectos de sustentabilidade, partilhando saber e recursos num desígnio comum. Com o apoio da CM de Idanha, fundaram o Centro Documental Raiano, cuja função é exactamente essa. O Centro Documental Raiano é como um espelho do seu conhecimento conjunto de ecologia, ambiente, biodiversidade, agricultura biológica, botânica, nutrição, medicinas naturais. Tem um acervo de mais de 11 mil volumes, 230 colecções de revistas especializadas, milhares de documentos classificados em mais de 700 dossiers temáticos. Conhecimento entrecruzado, cujo caminho é o desenvolvimento sustentável. É como uma viagem, que Idanha já recomeçou há muito tempo. Nem sempre se pode viajar nos livros se não através do pensamento. Não é o caso. É fácil encontrar no território a sua transposição.

municipality's strategy and working in partnership with the municipality and its teaching institutions to support the development of sustainability projects and the sharing of knowledge and resources with common purpose. With the support of the Municipal Council of Idanha, they founded the Raiano Documentation Centre, whose function is precisely that. The Raiano Documentation Centre is a mirror of the Rodet's joint knowledge of ecology, environment, biodynamics, organic farming, botany, nutrition and natural medicine. It has a collection of more than 11 thousand volumes, 230 collections of specialised magazines, thousands of documents classified in more than 700 thematic dossiers. Wide-ranging knowledge collected to pursue sustainable development. It is like a journey that Idanha restarted long ago. Sometimes one can only travel through the books in our minds, but this is certainly not the case here. One can find what is described in the books in the territory all around.

no parágrafo

Considerando toda a extensão do tempo terrestre, o efeito oposto em que a vida modifica realmente o espaço que a rodeia tem sido relativamente ligeiro. Só dentro do momento do tempo representado pelo presente século [XX], uma espécie humana adquiriu poder significativo de alterar a natureza do seu mundo.

Silent Spring (Rachel Carson) 1962

Considering the whole span of earthly time, the opposite effect, in which life actually modifies its surroundings, has been relatively slight. Only within the moment of time represented by the present [20th] century has one species – man – acquired significant power to alter the nature of his world.



Reserva da Biosfera / Biosphere Reserve, Rosmaninhal



Oledo

Em última análise, o teu corpo é composto por quarks e electrões. Tem muitíssimos, cerca de cem biliões de biliões de biliões (100000000000000000000000000000000). Um seguido de vinte e nove zeros. Este número varia um pouco consoante o peso, mas não muito... Agora fecha os olhos e diz a ti próprio: eu existo. Abre os olhos e diz: o mundo existe à minha volta.

O Universo Explicado aos Meus Netos (Hubert Reeves) 2012

Ultimately, your body is composed of quarks and electrons. There are a lot of them, about one hundred billion billion billion (100000000000000000000000000000000). One followed by twenty-nine zeros. This number varies a bit depending on your weight, but not much... Now close your eyes and say to yourself: I exist. Open your eyes and say: the world exists around me.

Nos reinos da natureza, e na relação entre estes e o homem, existem inúmeras inter-relações. Se este conjunto deve funcionar de maneira correcta, não é suficiente um modo de pensar puramente técnico. Pelo contrário, este deve ser empregue ao serviço de uma atitude humana interior.

Agricultura Biodinâmica (Koepf. Pettersson. Schaumann) 1983

In the realms of nature, and in the relationship between these and man, there are innumerable interrelationships. For these to work properly, a purely technical way of thinking is not enough. On the contrary, thought must be employed in the service of an inner human attitude.



Sementes Vivas / Living Seeds, Herdade da Várzea



No momento da concepção, o óvulo fertilizado é 96 por cento água. Ao nascer, o bebé é 80 por cento água. À medida que a criança cresce, essa percentagem vai caindo e estabiliza em torno dos 70 por cento quando ela chega à idade adulta. Noutras palavras: a vida inteira nós somos, mais do que qualquer outra coisa, água. A essência do ser humano é água.

O Verdadeiro Poder da Água - Cure e Descubra-se a Si Mesmo (Masaru Emoto) 2003

At conception, the fertilised egg is 96 percent water. At birth, the baby is 80 percent water. As the child grows, that percentage goes down and stabilises at around 70 percent in adulthood. In other words: our whole life we are, more than anything else, water. The essence of the human being is water.

Se a humanidade se recusar a precipitar-se para o suicídio, é ainda tempo de aceitar o procedimento que foi desprezado pela agronomia de ontem, mas que é igualmente capaz de aumentar a produtividade agrícola e tem a vantagem de satisfazer as exigências biológicas da terra, dos vegetais, dos animais e dos homens.

O Livro da Alimentação Racional (André Passebecq) 1983

If mankind refuses to rush into suicide, there is still time to accept the process previously scorned by agronomy but which remains capable of increasing agricultural productivity and has the advantage of satisfying the biological needs of the earth, vegetables, animals and men.



Barra das Almas, Penha Garcia

800 anos
800 years
de uma
within a
história
longer story
mais longa

texto / text
Luís Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre





800 anos não chegam para contar a História de Proença-a-Velha, Proença, Prohencia. É das mais provectas povoações de Portugal, quase tão antiga quanto a nacionalidade, embora a vida nesta geografia tenha alcance mais longínquo, por se encontrar nas confluências geográficas da Civitas Igaeditanorum, importantíssima cidade romana, fundada em finais do século I a.C., hoje Idanha-a-Velha, que não fica muito distante de Proença-a-Velha. A dimensão e a lógica expansiva da velha Igaeditania geraram algumas povoações próximas, que se mantiveram no curso do tempo, ao sabor das várias civilizações sitiantes, que nem sequer a ocupação muçulmana desertificou. Seria a cadência, a estratégia, a necessidade de povoamento da reconquista cristã a determinar estatuto territorial a Prohencia, mesmo que estivesse quase tão longe de ser Velha quanto de ser vila. Na inexorável rota do sul, a cristandade precisava de assegurar a linha do Tejo, garantindo a defesa dos territórios em redor, dentro das enormes extensões concedidas às ordens religiosas e militares, que na Beira Baixa estavam sob domínios da Ordem do Templo. O crescimento da povoação de Proença não foi linear, mas progressivo, nos passos da reconquista. Com menos de um século de História de nação portuguesa, no dia 22 de Abril de 1218, com o beneplácito régio

de D. Afonso II – terceiro rei de Portugal –, a vila recebe carta de foral de D. Pedro Alvites, mestre Templário, em conjunto com frei Mendo Gonçalves, comendador de Tomar, e frei Fernando Martins, comendador da Egitânia e povoador de Prohencia. O foral, com o objectivo de repovoar Proença, foi concedido, portanto, pelo seu anterior povoador. O estatuto de vila deixava bem clara essa intenção, pois a antiga Egitânia estava há longos anos ao abandono e essa maldição já alastrava pelas cercanias. Enquanto vila e uma das povoações mais antigas do reino, Proença, cuja etimologia traduz a origem gaulesa dos seus povoadores, enquanto território templário, readquiriu vitalidade económica (marcadamente agrícola), organização social, administrativa e arquitectura jurídica própria, cujos termos territoriais, enquanto sede de concelho (entre 1218 e 1836), chegaram a incluir as freguesias de São Miguel d’Acha e de Santa Margarida. Em 1842, Proença-a-Velha já aparecia como freguesia do concelho de Idanha-a-Nova, como ainda hoje permanece. A sua longa história é um tributo à força e resiliência dos seus habitantes, que souberam construir, defender e preservar a sua identidade e um património histórico e sociocultural riquíssimos, que nem o tempo conseguiu envelhecer. A vida nunca deixou de aqui acontecer.







Even 800 years are not enough to tell the full history of Proença-a-Velha, Proença, Prohencia. One of the most prolific settlements in Portugal and almost as old as the nation itself, life in this Proença-a-Velha actually reaches back to the times when it was located on the outskirts of the Civitas Igaeditanorum, an important Roman city founded at the end of the first century BC and today known as Idanha-a-Velha. The size and expansive logic of the old Igaeditania generated a number of nearby settlements that persist to this day despite the efforts of several invading civilizations and Muslim occupation. It would be the Christian reconquest's rhythm, strategy and necessity for settlement that would determine the territorial status of Prohencia-a-Velha as a village, even if it was neither particularly 'Velha' (Old) nor a village. On their inexorable progress southwards, the Christians needed to secure the Tagus line, ensuring the defence of the surrounding territories within the enormous extensions granted to religious and military orders, which in Beira Baixa were under the dominion of the Knights Templar. The growth of the town of Proença was not linear, but progressed in lockstep with the reconquest. On 22 April 1218, less than a century after the formation of Portugal, with the approval of the third king of Portugal D. Afonso II,

the village was bestowed with a charter from D. Pedro Alvites, Master Templar, together with Brother Mendo Gonçalves, Commander of Tomar, and Brother Fernando Martins, commander of Egítania (the Suebi and Visigoth name for Roman Civitas Igaeditanorum) and settler of Prohencia. As such, the charter granted for the purposes of repopulating Proença was granted by a previous settler. The bestowing of the status of village for the purposes of repopulation was very clear, as Egítania had been abandoned for many years, with this condition spreading in the vicinity. As a village in Templar territory and one of the oldest settlements in the kingdom, Proença, whose etymology establishes the Gallic origin of its settlers, regained economic and especially agricultural vitality, social and administrative organisation and its own legal architecture as the centre of a district that, between 1218 and 1836, included the parishes of São Miguel d'Acha and Santa Margarida. In 1842, Proença-a-Velha was included as a parish of the district of Idanha-a-Nova, as it remains today. Its long history is a tribute to the strength and resilience of its inhabitants, who knew how to build, defend and preserve their identity and a wealth of historical and socio-cultural heritage that even time itself could not overcome. Life never left Proença behind.





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

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

Bolos da Nossa Terra
Nascimento & J.
Nascimento Lourenço
Zona Industrial
Rua E Lote 32
6060-182 Idanha-a-Nova
936 889 968
Confecção de bolos tradicionais: borrachões, broas de mel, esquecidos, entre outros
Traditional cakes: borrachões, honey bread, esquecidos and others.

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 Arcaz” 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.º 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; bijutaria 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



FORA DO LUGAR FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICAS ANTIGAS EARLY MUSIC(S) INTERNATIONAL FESTIVAL

23 NOV. - 8 DEZ. 2018
IDANHÀ-A-NOVA
UNESCO CIDADE CRIATIVA DA MÚSICA
CREATIVE CITY OF MUSIC

FORADOLUGAR.PT



idanha.pt

IDANHÀ-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 farinha.

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 farinha 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 espargado de favas. Pratos de caça e os tradicionais ensopados de cabrito e borrego são outras opções. The brothers Domingos and Joaquim Sousa run a restaurant that has become famous for its house specialty: pork jowl and oven-baked potatoes with creamy bean purée. Wild game and the traditional lamb and kid stews are other options.

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

Parque de estacionamento
privativo

Inverno: encerra à terça

Verão: não encerra

Private parking

Winter: closed on Tuesdays

Summer: open every day

Bohemia Bar

Paulo Gomes

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

Friendly, 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 Manzanra, Lt 3
r/c esq.

6060- 151 Idanha-a-Nova
912 952 664

2016.bohemia@gmail.com

Nuvens e Glicínias

Recentemente remodelada, a pastelaria nuvens e glicínias oferece aos seus clientes uma vasta variedade de produtos. Recentemente remodelada, a pastelaria nuvens e glicínias oferece aos seus clientes uma vasta variedade de produtos.

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

Esplanada

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

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

Não encerra
Open every day

Helana

No espaço da antiga fábrica de refrigerantes Raiana, a do famoso Pirolito, que tinha um berlimde 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

restaurantes / restaurants

277 201 095

www.helana.com

geral@helana.com

Encerra à terça e quarta (todo o dia)

Closed on Tuesdays and Wednesdays (all 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

Encerra ao domingo
Closed on Sundays



Sabores da Raia

ROSMANINHAL

Sobre este restaurante, há duas certezas: come-se bem todos os dias e ao domingo há ensopado de borrego. A sua ementa é variada, adequada à época, pratos com tradição, caseiros, confeccionados com os melhores produtos que tem para oferecer a imensa natureza em redor, por entre territórios do Geopark NaturTejo da Meseta Meridional e do Parque Natural do Tejo Internacional, em plena Reserva da Biosfera da UNESCO. Paisagens naturais magníficas, nas confluências de Espanha.

Rua das Escolas, 11
6060-431 Rosmaninhal
Carla Folgado (responsável)
964 613 635 / 961 507 139

There are two things you can always be sure of with this restaurant: a good meal any day of the week and lamb stew on Sundays. Its menu varies according to the season, with traditional and homemade dishes made with the best natural products from the immense surrounding area between the NaturTejo Geopark of the South Plateau and the International Tagus Natural Park, part of the UNESCO Biosphere Reserve. Magnificent natural landscapes near the border with Spain.

Rua das Escolas, 11
6060-431 Rosmaninhal
Carla Folgado (manager)
964 613 635 / 961 507 139

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
Encerra à segunda
Closed on Mondays

O Moinho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe. Em alternativa há bifes e cozinha regional, mais indicada para quem não tem pressa. Os pratos de bacalhau, por exemplo, o bacalhau panado, são especialidades da casa. Para sobremesa sugere-se a tigelada e o pudim molotof. 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 molotof' (Molotov pudding) are recommended. Zona Industrial, Lt. 3
6060 Idanha-a-Nova
277 202 850
Encerra ao domingo
Closed on Sundays

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 veado, 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
Encerra ao sábado
Closed on Saturdays

Restaurante Pizzaria Zé do Pipó

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

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 esq.
6060-151 Idanha-a-Nova
968 975 367

Senhora do Almortão

Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almortão. Já ganhou vários prémios de gastronomia regional, o último dos quais no Cook Off, em que foi vencedor do duelo de sabores. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia. Next to the chapel and festival precinct of the patron saint of the district, Senhora do Almortão, this restaurant has been awarded various regional gastronomy prizes, the

most recent of which was on the programme Cook Off, where it won a flavour duel. Specialities include fish soup, fisherman's migas (fried breadcrumbs) with black bass, barbecued lamb and ploughman-style suckling pig. The papas de carolo (cornmeal pudding) is famous throughout the district. Senhora do Almortão Ermida da Sra. do Almortão
968 503 373
Não encerra
Open every day

Vamos ao Manteigas Café Refeições diárias, grelhados e petiscos. A sopa de cogumelos é uma especialidade sazonal, várias vezes premiada no Festival das Sopas de Proença-a-Velha. Daily meals, grill foods and 'delicacies'. The mushroom soup is a seasonal specialty which has received several awards at the Proença-a-Velha Soup Festival. Rua 1º de Dezembro, 45
6060 Idanha-a-Nova
277 201 218 / 966 425 795
Encerra à segunda
Closed on Mondays

Rainha do Churrasco

Como boa churrasqueira que se preze a sua especialidade é o frango de churrasco, mas não só, nesta casa poderá também apreciar outros menus, Aceitam-se reservas para grupos.

As in any proper grill room, our speciality is roast chicken, but there is more! You can taste other specialities in this house. Group reservations accepted.

*Estrada Variante Lt1U B r/c
6060-174 Idanha-a-Nova
277 202 067 / 925 015 024
Encerra à quarta
Closed on Wednesdays*

LADOEIRO

Âncora

Especialidades da casa bacalhau à âncora; ensopado de borrego e cabrito assado no forno. House specialities: Âncora style codfish, lamb stew and roast lamb.

*Largo Professor António
Marques Correia
6060-234 Ladoeiro
963 141 906*

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 pezinhos de coentrada. Aceitam-se reservas para grupos, casamentos e baptizados até um máximo de 60 convivas.

Features a different meat and fish of the day based on regional cuisine. Chef Zezinha's recommendations are roasted lamb with apples (on the weekends), locally raised grilled veal chops, a variety of salted codfish dishes and for dessert, bread pudding, 'tigelada' (regional sweet made in a special type of bowl) and 'papas de carolo' (corn pudding). Regular delicacies include: Spanish style pork ear, gizzard stew and 'pezinhos de coentrada' (pig trotters with fresh coriander sauce). Reservations for groups of up to 60 are accepted.

Estrada Nacional 240

6060-261 Ladoeiro

277 927 307

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 Ladoeiro
968 270 198
Encerra à sexta-feira
Closed on Fridays*

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
Não encerra
Open every day*

MONSANTO

Café Restaurante Jovem

Há o bacalhau e o leitão à Monsanto, a prova do chouriço, os pezinhos de porco, o pernil no forno e os tradicionais cabrito e borrego. 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
Encerra à segunda
Closed on Mondays*

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 espetacular 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
Reservas online
De Novembro a Fevereiro
encerra à quarta e os jantares
são só por marcação
Na época alta não encerra
Online reservations
From November to February,
the restaurant closes on
Wednesdays and dinners are
reservation only.
Open every day at high season.*

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
Não encerra
Open every day*

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
Não encerra
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
Encerra terça à noite e quarta
na época baixa, na época alta
não encerra.*

*Closes on Tuesdays evenings and
Wednesdays in the low season,
open every day in the high season.*

Taverna Lusitana

Estabelecimento de bebidas e venda de produtos regionais e alimentares, com esplanada panorâmica. Servem-se crepes, tostas, tábuas de queijos e enchidos regionais e licores. Regional products, food and drink shop with an outdoor panoramic seating area. Crêpes, grilled toast, cheese and cured meat platters, liqueurs.

*Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
927 892 768 / 277 314 009
www.tavernalusitana.com
Não encerra
Open every day*

OLEDO

Ponte de São Gens

Cozinha regional com destaque para a chanfana, ensopados e cozido à portuguesa feito com enchidos da região. Tem um bom espaço para estacionamento. Regional cuisine. Highlights are the 'chanfana' (spicy lamb or kid stew), other stews and 'cozido à portuguesa' (Portuguese stew) made with local cured meats. Ample space for parking.

*Estrada Nacional, 233
960 273 409
Não encerra
Open every day*

PENHA GARCIA

Frágua Bar

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

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

Mário Pissarra

Rua da Alegria, 2

6060 Penha Garcia

277 366 030 / 965 853 166

O Javali

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 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

Não encerra

Open every day

O Raiano

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

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

The rice pudding

is recommended.

Estrada Nacional 239

6060-369 Penha Garcia

277 366 350

Não encerra

Noon-3.30pm and

Open every day

O Cantinho da Laura

Servem á carta entre outras sugestões.

À la carte selection available.

277 366 024

Rua 1º de Maio nº32 Penha Garcia

6060-372 Penha Garcia

SÃO MIGUEL D'ACHA

Petiscos e Companhia

O Prazer de bem servir comida regional portuguesa We are delighted to serve regional Portuguese cuisine Horta do Castanheiro s/n 6060-511 São Miguel d' Acha 277 937 083 / 963 576 365 Petiscos.em.companhia@gmail.com

Teresanogueira.wix.com/

petiscoscompanhia

Serviço de Take-away e jogos

santa casa

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

Encerra à segunda

Closed on Mondays

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.

Tradicional Portuguese

food, reinvented.

Specialties: Rosmaninhal

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@

ohotelsandresorts.com

Não encerra

Open every day

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 gaivota 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

Encerra segunda (Inverno)

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

Encerra à segunda

Closed on Mondays

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

Não encerra

Open every day

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

Não encerra

Open every day

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

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

Quinta da Pedra Grande – Turismo Rural

Rural Tourism

RELVA (MONSANTO)

O lugar da Relva, onde se encontra a Quinta da Pedra Grande, é como uma confluência de paraísos. Tem abrigo na imponente granítica da aldeia histórica de Monsanto e amplitude na vastidão de uma paisagem, que dali parece infinita. Este alojamento constitui, em si, um casario de granito. É como uma aldeia dentro de outra, um pequeno mundo acolhedor, consagrado ao repouso. Olga Figueira, a anfitriã, cuida para que nada perturbe o sossego e o bem-estar próprios da atmosfera rural. Talvez porque conhece a natureza em redor como ninguém.

Relva, the town where the Quinta da Pedra Grande is located, is at the crossroads of several paradisaical locations and landscapes. The town is sheltered by the granite grandeur of the historic village of Monsanto and the seeming infinite vastness of the surrounding landscape, while the accommodation itself is also constructed from granite. It is like a village within another village, a small cosy world ideal for rest. The hostess Olga Figueira ensures that nothing disturbs the peace and well-being of the rural atmosphere. This is no doubt because she knows the surrounding environment like few others.

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)



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.
 Rooms: 26; beds: 47;
 lounge, dining room; games
 room; bar; esplanade;
 heating; air conditioning;
 telephone and TV; garden;
 private parking; restaurant.

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.
 Rooms: 20; beds: 29;
 lounge; dining room;
 recreation room; restaurant;
 bar; central heating; air
 conditioning; fireplace;
 garden; rooms with
 telephone, private bathroom
 and TV.

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.
 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.

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. Acesso livre à
 piscina e estacionamento
 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. Free access to the
 pool and free parking.

Monsanto Geo-Hotel Escola ***

Rua da Capela n°1
 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@
hotelfontesanta.pt
 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 Jardas – Turismo Rural das Jardas, Lda.**

Casa de Campo
Monte das Jardas – Idanha-
a-Nova
 6060-Idanha-a-Nova
 277 202 135 Fax 277 202 199
www.casadasjardas.com
casadasjardas@hotmail.com
 Quarto casal: 8; camas: 16;
 sala de estar, sala de refeição;
 sala de jogos; aquecimento
 central; piscina; jardim;

sala de convívio exterior;
 estacionamento.
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.

Casa Santa Catarina

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

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.
Country House
 Rooms: 6; beds: 11;
 lounge, dining room; air
 conditioned rooms with
 private bathroom; pool;
 garden; WiFi for all clients.

Casa D’Acha

Casa de Campo
Rua de São Pedro, n°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 e
 sala de refeições com lareira,
 Tv e ar condicionado;
 Terraço, cozinha; Wifi
 gratuito.
 Rooms: 6; Beds: 12
 All rooms have a private
 bathroom, tv (70 channels)
 and air conditioning;
 Living room and dining
 room with fireplace, tv and
 air conditioning; Terrace,
 kitchen; Free wi-fi.

Casa 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
 suites 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.

Casa dos Xarés Turismo Rural

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)
 Seis quartos, 2 deles numa
 casa que pode ser alugada na
 sua totalidade para grupos
 de 6 pessoas, esta casa é
 adaptada a pessoas com
 mobilidade condicionada.
 Todos os quartos têm ar
 condicionado e minibar.
 Zonas comuns: salão para
 refeições ou convívio, uma
 mediateca e uma zona de
 churrascos. Há cavalos para
 quem pretender dar um
 passeio ou fazer aqui o seu
 baptismo. Estacionamento
 gratuito. Os preços incluem
 pequeno-almoço.
 Rooms: 6; Beds: 11
 (1 room is wheelchair-
 accessible)
 Six rooms, two of them in
 a house that can be rented
 in its entirety by groups
 of 6 people, this house is
 suitable for people with
 limited mobility. All rooms
 have air conditioning and
 minibar. Communal areas:
 dining or socialising room, a
 media library and a barbecue
 area. Horses are available for
 those who want to take a
 ride or try for the first time.
 Free parking. Breakfast
 included in price.

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

Quinta dos Álamos

Turismo Rural
Casa de Campo
6060 Monsanto
 932 969 397
paulaandrade@acailgrupo.pt

alojamento / accomodation

Quartos: 8; Camas: 16
Rooms: 8; Beds: 16.

Quinta da Caldeireira
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 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
Naturejo, 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 atividades disponíveis
incluem observação de aves,
passeios de barco, BTT
e passeios a cavalo, entre
outros. A Quinta dos Trevos
propriedade bicicletas, que
os hóspedes podem utilizar
gratuitamente para explorar
a paisagem natural.

Rooms: 3; beds: 6;
Located in Geopark
Naturejo, 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, nº 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.casaoledo.com
casaoledoth@clix.pt
Quartos: 8; camas: 16;
sala de estar, sala de
refeição; sala de jogos;
ar condicionado;
piscina; sauna e spa;
estacionamento; telefone;
canil; ginásio; parque
infantil com piscina para
crianças; jardim e quinta
agrícola com animais.
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.

Alojamento local /
Local accomodation

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

O Tachinho
Estrada Nacional 240
6060-261 Ladoeiro
277 927 307/927 326 914
Restauranteancora@hotmail.com

Quartos: 3; camas: 8
Rooms: 3; beds: 8.

Casa do Alecrim
6060 Penha Garcia
277 366 393 /963 196 848
Acpascoal.moreira@gmail.com
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.

Quinta do Vale Coelho
6060 Toulões
963 131 750
charmecolossal@gmail.com
Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.

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

Casa do Chafariz
Rua Marquês da Graciosa,
6060-091 Monsanto
916 931 120 / 914 253 793/
918 516 851
www.turisms Monsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
Coordenadas GPS:
40°02'20.78N
7°06'51.33W
Quartos: 4; 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 nº 18
6060-314 Penha Garcia
963196848
casalserrap@gmail.com
Acpascoal.moreira@gmail.com
Quartos:3; Camas:6
Rooms:3; Beds:6.

Beira Baixa
Cecília Nabais
Rua Padre Alfredo nº7
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 / accomodation

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.
Rooms: 8; beds: 16
Dining room and central
heating.

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
Diárias incluem pequeno-
almoço.
Rooms: 10; beds: 20
Daily rates including
breakfast.

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 Duplex Oledo
6060 Oledo
965 006 530
paulo.g.raposo@gmail.com
Quartos:2; Camas:4
Rooms: 2; beds: 4.

Casa da Penha
6060 Penha Garcia
963 408 083 / 963 889 969
Amreis@emef.pt
Quartos:4; Camas:8
Rooms: 4; beds: 8.

Casa da Gruta
6060 Monsanto
917 272 406
pacodemacedo@gmail.com
Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Lena’ House – Relva
6060 Monsanto
961 129 726
Sergiom2lopes76@gmail.com

alojamento / accomodation

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
Manzarra,nº7
6060-151Idanha-a-Nova
912 799 560 /918 990 682
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.

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
6060-091Monsanto
Quartos: 1; camas: 2.
Rooms: 1; beds: 2.

Casa do Miradouro
Maria da Conceição Soalheira
Taborda Mendes
Rua da Soenga nº7
6060-Monsanto
963 438 810
mcmendes46@gmail.com
Quartos: 1; Camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Casa Bem Haja
Rua de São Sebastião, nº52B
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 accomodations

Casa dos Amigos – Hostel
6060 Monsanto
253 277 687/ 966 481 090
Celiassousa.braga@hotmail.com
Quartos: 1; camas: 3
Rooms: 1; beds: 3.

Pousada da Juventude
Praça da República, 32,
6060-084 Idanha-a-Nova
277 208 051 / 925 664 989
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.
10 double rooms with private
bathrooom, 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.

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

OLED0
Associação Caça e Pesca
Águia Livre
José Lalandia
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

TOULÔES
Clube de Tiro dos Toulôes
António Manuel Monteiro
Rua da Escola Nova, s/n
6060-531 Toulôes
965 406 860
Veados, 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 Váz – guarda)
Javali, pombo, raposa, rola,
saca-rabo, tordo e veado
(João Váz – guard)
Wild boar, pigeon, fox,
turtledove, egyptian
mongoose, thrush and deer

turismo de natureza e caça / nature tourism and hunting

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 Pescar
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
Area 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
Area 7500 ha
277 366 008
Caça maior: veado, gamo,
mufão 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
Salvacaça
Sociedade Agro-Pecuária
Cinegética Salvacaça
Herdade do Couto
6060-501 Salvaterra do Extremo

ZEBREIRA

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

Zonas de Caça Associativa / Association Hunting Zone

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

ALDEIA DE SANTA
MARGARIDA
Associação de Caçadores
de Aldeia de Santa
Margarida
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 Jóia
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 Almortão

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, 13-1° 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. 1.º 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 Galdes
Rua Ruivo Godinho,
14 – 3º Dto.
6000-275 Castelo Branco
966 067 025

ROSMANINHAL /

CEGONHAS

Associação de Melhoria 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 da Caça “A Raiz”

José Cabaço Diogo
Bateria 2000 Ex. Postal 2073
6060-461 Rosmaninhal
964 619 902

SALVATERRA DO EXTREMO

Clube de Caça e Pesca de Salvaterra do Extremo

José Joaquim dos Reis Rascão
Rua 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 Jóia
Rua de Santo António, 46
6060 São Miguel d’Acha
963 088 302

SEGURA

Clube de Pesca e Caça Flôr do Erges

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

Associações culturais e recreativas / Cultural and recreational associations

ALCAFOZES

Associação Desportiva, Recreativa e Cultural de Alcafozes

(Sports, Recreational, Cultural)
João Andrade
967 275 577
Alameda do Cançado, 9
6000 Castelo Branco

LAMFA – Liga de Amigos e Melhoramentos da Freguesia de Alcafozes

(Cultural, Social)
Manuel Joaquim Gomes
917 640 125
Casa das Beiras, Av.
Almirante Reis, 256, 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: 277 313 122
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
277 200 010/ 961 349 651
Centro Empresarial -
Incubadora de Empresas
campina@adraces.pt
Casa Torres Campos
Zona Industrial, sala 9
6060-182 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.

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

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

(Cultural, Musical)
Rita Abrantes
969 013 375
Casa Torres Campos
Praça da República 12, 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

ACIN – Associação de Cicloturismo de Idanha-a-Nova

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

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

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

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

(Agricltural)
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

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

Casa do Concelho de Idanha-a-Nova

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

Casa do Benfica de Idanha-a-Nova

(Cultural, Social)
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

Filarmónica Idanhense

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

Associação da Viola Beiroa de Idanha-a-Nova

(Musical)
Alísio Saraiva
965 619 533
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

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

Confraria do Soventre

SÃO MIGUEL D'ACHA

O soventre é um prato próprio da época das matações, confeccionado com o sangue e a barriga do porco, que na aldeia de São Miguel d'Acha tem características e condimentos únicos, que as gerações foram preservando, resistindo como podiam às leis do tempo e das circunstâncias. É essa a razão da confraria: preservar neste prato a memória, a cultura e a identidade intrínsecas de São Miguel d'Acha, recuperando-o para as ementas e, sob pretexto gastronómico, gerar novas dinâmicas sociais na aldeia. Capítulo a capítulo (como os confrades designam os seus encontros), a Confraria do Soventre consolida a memória futura, degustando a sua História. José Ramos Alexandre, fundador e confrade-mor, não situa a questão apenas na iguaria que os uniu, mas na intervenção cultural que os une em torno do soventre, um prato rico, nascido da pobreza. Em parceria com a Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, sob os auspícios do chef Mário Ramos, um dos grandes projectos da confraria é consolidar o soventre à moda de São Miguel, certificando-o. O projecto resultará num livro que tem na raiz o soventre. Os mais puristas chamam a este processo tradição. Ou talvez seja a mera receita da vida.

Soventre is a dish made from the blood and belly of the slaughtered pig. In the village of São Miguel d'Acha, the dish has unique characteristics and seasoning that the generations have preserved against the vicissitudes of time and circumstance. This brotherhood is dedicated to preserving this dish in the memory, culture and identity of São Miguel d'Acha, putting it back on menus and generating new social dynamics in the village through gastronomy. Chapter by chapter (as the brothers call their meetings), the Brotherhood of Soventre consolidates future memory through the tasting of history. José Ramos Alexandre, founder and fellow-brother, sees value not only in the delicacy that unites them but also in the culture surrounding the soventre, a rich dish born of poverty. In partnership with the Management School of Idanha-a-Nova and under the auspices of the Chef Mário Ramos, one of the great projects of the Borthershood is to consolidate and certify the place of soventre within the culture of São Miguel. The project will result in a book focussed on soventre, which purists like to think of as a tradition. Or maybe it is simply the recipe to life.



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)
Slowriders.idanha.a.nova@gmail.com

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

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
raiaossosonhos2010@hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

MEDELIM Associação O Arcaz
(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
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 Oleado – ADRO
(Sports, Recreational)
José Lalanda
938 450 344
Rua do Corro, 20/22
6060-621 Oleado
adro.oleado@gmail.com

Adufes e Cantares de Oleado
(Musical)
Joaquim Jorge Laranjo
969 600 244
277 937 631/969 700 244
Rua do Corro, 20/22
6060-621 Oleado

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)
Regina Oliveira
962 029 765
assoc.defesapatrimonio.pg@gmail.com
Casa Ti Rodas
Rua do Mirante
6060-306 Penha Garcia

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

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

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 Fraternal 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

associações culturais e recreativas / cultural and recreational associations

SALVATERRA DO EXTREMO CBNSC – Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo

(*Social*)
Juiz da Confraria:
Paulo Lopes
925 294 766
Presidente:
Felizarda Lourenço
969 496 562

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 Sovente de São Miguel d'Acha

(*Social, Cultural*)
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.saomigueldacha.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.saomigueldacha.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 Zebrense

(*Sports, Cultural*)
Augusto Ruivo
965 047 367
Rua da Caneca
6060 Zebreira

As Vozes do Pelourinho

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

Grupo 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

Largo do Município
6060-163 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
recomecar@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 espetáculo

Serviços Administrativos
Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento, Antropologia, Arqueologia, Geologia, Turismo, Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Exhibition spaces
Tuesday to Sunday: 9am-1pm / 2-5pm
Closed on Mondays
Ticket office
One hour prior to the show

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

Gabinete de Turismo da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Town Hall Tourism Department
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-16h.30
turismo@cm-idanhanova.pt
info@turismodenatureza.com (para actividades/ turismo na natureza)
Opening hours
Monday to Friday: 9.30am-1pm / 2-4.30pm

CAT – Centro de Artes Tradicionais

CAT – Centre for Traditional Arts
Rua de São Pedro
277 201 023
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

informações úteis / useful information

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

Atendimento ao público
Ter. a Dom. : 9h30-13h / 14h-17h30
Todos os Postos de Turismo encerram à segunda
9.30am-1pm / 2-5.30pm
All Tourism Offices closed on Mondays
Idanha-a-Velha
Junto à 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

Conservatório

Conservatory
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
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570 Fax 277 200 580
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
gass@cm-idanhanova.pt
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

informações úteis / useful information

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
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)
Alcafozes
277 914 157
Aldeia de Santa Margarida
277 313 545

União de Freguesias Monsanto/ Idanha-a-Velha

Monsanto
277 314 633 /
Fax: 277 314 639
Idanha-a-Velha
277 914 263
Ladoeiro
277 927 332
Medelim
277 312 152

União de Freguesias Monfortinho / Salvaterra

do Extremo
Monfortinho
277 434 383 /
Fax: 277 434 388
Salvaterra do Extremo
277 455 277 /
Fax: 277 455 271
Oledo
277 937 631
Penha Garcia
277 366 102
Fax: 277 366 172
Proença-a-Velha
277 312 385
Rosmaninhal
277 477 366
São Miguel d’Acha
277 937 034
Toulões
277 910 195

União de Freguesias Zebreira /Segura

Zebreira
277 427 401
Fax: 277 427 434

Segura
277 466 111 /
Fax: 277 466 000

Hospital / Hospital Hospital Dr. Aprigio Meireles

Unidade de Cuidados
Continuados da Santa Casa da Misericórdia de Idanha-a-Nova
6060-101 Idanha-a-Nova
277 200 020
Fax 277 202 635
Long-term care

Centros de Saúde / Health Centres

Idanha-a-Nova
277 200 210
Fax 277 202 903
Extensões:
Units:
Alcafozes
277 914 157
Aldeia de Santa Margarida
277 313 593
Idanha-a-Velha
277 914 263
(Junta de Freguesia)
(Parish)

Ladoeiro
277 927 170
Medelim
277 312 163
Monfortinho
277 434 112
Monsanto
277 314 283
Oledo
277 937 623
Penha Garcia
277 366 113
Proença-a-Velha
277 312 211
Rosmaninhal
277 477 119
Salvaterra do Extremo
277 455 131
São Miguel d’Acha
277 937 564
Segura
277 466 203
Termas de Monfortinho
277 434 543

Torre
277 434 318
Toulões
277 910 217
Zebreira
277 427 153

Farmácias / Chemists

Idanha-a-Nova
Andrade
277 202 134
Fax 277 202 164
Seg. a Sex.: 9h-19h10
(não encerra para almoço)
Sáb.: 9h-13h10
Monday to Friday: 9am-7.10pm
(open during lunch hours)
Saturday: 9am-1.10pm
Ladoeiro

Serrasqueiro Cabral
277 927 133
Fax 277 927 132
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h
Sáb.: 9h-13h
Monday to Friday: 9am-1pm / 3-7pm
Saturday: 9am-1pm
Medelim
Melo – Posto de medicamentos
277 312 391 (Tel. / Fax)
Seg. a Sex.: 15h-16h55
Monday to Friday: 3-4.55pm
Monsanto

Monsantina
277 314 040
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h
Sáb.: 9h-13h
Monday to Friday: 9am-1pm / 3-7pm
Saturday: 9am-1pm
Rosmaninhal
Serrasqueiro Cabral – Posto de medicamentos
277 477 481
Ter. Qua. e Sex.10h-12h30
Tuesday, Wednesday and Friday: 10-12.30am
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)

informações úteis / useful information

Transportes / Transport

Idanha-a-Nova
Terminal Rodoviário
Bus Terminal
Av. Joaquim Morão
277 202 565

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 and 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)

É justo que o primeiro parágrafo comece num berço: a aldeia de Penha Garcia (Idanha-a-Nova), onde há 83 anos nasceu Josefina Pissarra. Nem sempre Josefina lá morou, porque a vida encaminhou-a para os braços de Lisboa. A mesma vida que a levou, trouxe-a um dia de volta à raiz. Onde este livro cresceu, nascendo dela.

It is only right that the book opens in a cradle in the village of Penha Garcia (Idanha-a-Nova), where Josefina Pissarra was born 83 years ago. Josefina did not always live there, with life guiding her into the arms of Lisbon. The same life that took her away, however, one day returned her to her roots. And that is where this book was born and grew.

Josefina Pissarra situou as suas memórias nos tempos em que era menina e moça, recordando as tradições alimentares e os costumes da aldeia de Penha Garcia entre a década de 30 e 40 (século XX), os aspectos da sua vida dura e bela, a provação, as festas, a fé, as alegrias e as tristezas que só o tempo soube adocicar.

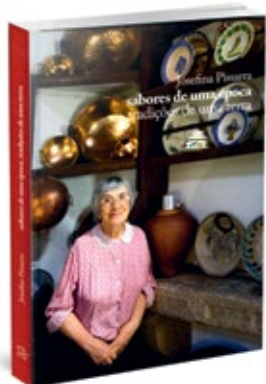
Josefina Pissarra bases her memoirs in the days of her childhood and youth, recalling the food traditions and customs of the village of Penha Garcia in the 1930s and 40s, aspects of her hard and beautiful life, the trials, the celebrations, the faith, the joys and sorrows which only time knew how to sweeten.

E toda a riqueza que na gastronomia brotava da necessidade, ao sabor do ciclo da natureza. É um livro de memórias – que são dela, como são colectivas –, para que estas subsistam e assim se renovem, no longo caminho das gerações. And all the richness brought to food by necessity, to the tasting of different cycles of nature. It is a book which seeks to maintain and renew memories – as much her own as collective – for future generations.



Josefina Pissarra

Sabores de uma Época – Tradições de uma Terra



**Sabores de uma Época -
Tradições de uma Terra**
Josefina Pissarra

O *Sabores de uma Época - Tradições de uma Terra* venceu o prémio de Livro do Ano no Portugal Cook Fair 2018, atribuído em parceria com a Associação Portuguesa de Editores e Livreiros (APEL), entregue por Maria de Lourdes Modesto à autora em Maio passado, na Feira do Livro de Lisboa, num encontro inesquecível. Este não é apenas um livro de receitas, muito menos convencional. É uma história de amor, nas múltiplas dimensões que se encontram em cada um dos seus detalhes, em cada um, uma viagem. Editado e produzido com o apoio da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, o livro de Josefina Pissarra teve a coordenação de Paulo Longo, edição de Luís Pedro Cabral, fotografias de Valter Vinagre e design de Paulo Passos.

Sabores de uma Época - Tradições de uma Terra won the Book of the Year prize at the 2018 Portugal Cook Fair, awarded in partnership with the Portuguese Association of Publishers and Booksellers (APEL) and delivered by Maria de Lourdes Modesto to the author last May at an unforgettable meeting at the Lisbon Book Fair. This is not just a conventional cookbook. It is a love story, with the multiple dimensions that are found in each of the details, in each one a journey. Produced and published with the support of the Idanha-a-Nova Municipal Council, Josefina Pissarra's book was coordinated by Paulo Longo, edited by Luís Pedro Cabral and features photographs by Valter Vinagre and design by Paulo Passos.

Edição / Publisher
Câmara Municipal de Idanha, 2017
136 Adufe 18



Palavricas de Amor
CD
Noa Noa

O projecto Noa Noa, de Filipe Faria e Tiago Matias, prossegue a sua viagem pelos vastos territórios da cultura sefardita, por entre o entrelaçado judaico, muçulmano e cristão que forjou a nossa identidade, nosso património comum. Sefarad (Península Ibérica) é o território comum deste CD, tão amplo quanto o seu instrumentário, a voz, as melodias, utilizando a língua e a música na expressão de entidades vivas, por natureza viajantes, transpondo o antigo para o contemporâneo em novos sons, novas linguagens. Algo de novo, sem abandonar o seu tempo. Algo de novo, em toda a beleza que isso tem.

The Noa Noa project of Filipe Faria and Tiago Matias continues its journey through the vast territories of intertwined Jewish, Muslim and Christian Sephardic culture that forged our identity and our common heritage. Sepharad (the Iberian Peninsula) is the common denominator of this album and is as broad as its range of instruments, voices and melodies. Using the language and music of those naturally nomadic living cultures, the album transposes the old to the contemporary with new sounds and languages. Something new, without abandoning its own times. Something new, in all its beauty.

Edição / Publisher
Arte das Musas



Sob o Signo da Lua
Valter Vinagre

O Boom Festival acontece de dois em dois anos, na lua cheia de Agosto (a edição deste ano foi em Julho). O Boom não é apenas um festival, é um ecossistema onde se celebra a arte, a cultura, a vida, ao eco da natureza e de trance psicadélico. Este livro, com textos de António Guerreiro e Joaquim Moreno, tem a longevidade do Boom, que desde 2002 habita em Idanha-a-Nova. Valter Vinagre passou por todos os Boom da sua história, como um *voyeur* naturalizado, passeando pelo seu interior. É um livro atmosférico, sensual, onde o tempo se perde, fluindo, numa estranha compulsão. Como se lá dentro todas as luas habitassem uma só lua cheia, numa só dicotomia.

Taking place every two years on the full moon around August, this year's Boom Festival was in July. Boom is not only a festival, but an ecosystem where art, culture, life, the echo of nature and psychedelic trance are celebrated. Written by António Guerreiro and Joaquim Moreno, this book reflects the longevity of Boom Festival itself, which has been hosted by Idanha-a-Nova since 2002. Valter Vinagre has been to every edition of the festival, walking through it like a natural voyeur. It is an atmospheric, sensual book, in which our sense of time gives way to a strangely compelling flow. As if all full moons become one, in a single dichotomy.

Edição / Publisher
Dafne Editora

Beira Baixa — sob perspetiva Valter Vinagre Pedro Martins Filipe Faria

2018
— 2020
Proença-a-Nova
Vila Velha de Ródão
Oleiros
Castelo Branco
Penamacor
Idanha-a-Nova

—
Este projecto expositivo é desenvolvido no âmbito do Beira Baixa Cultural, iniciativa cofinanciada pelo Programa Regional Centro 2020. Portugal 2020 da União Europeia através do FEDER.



