

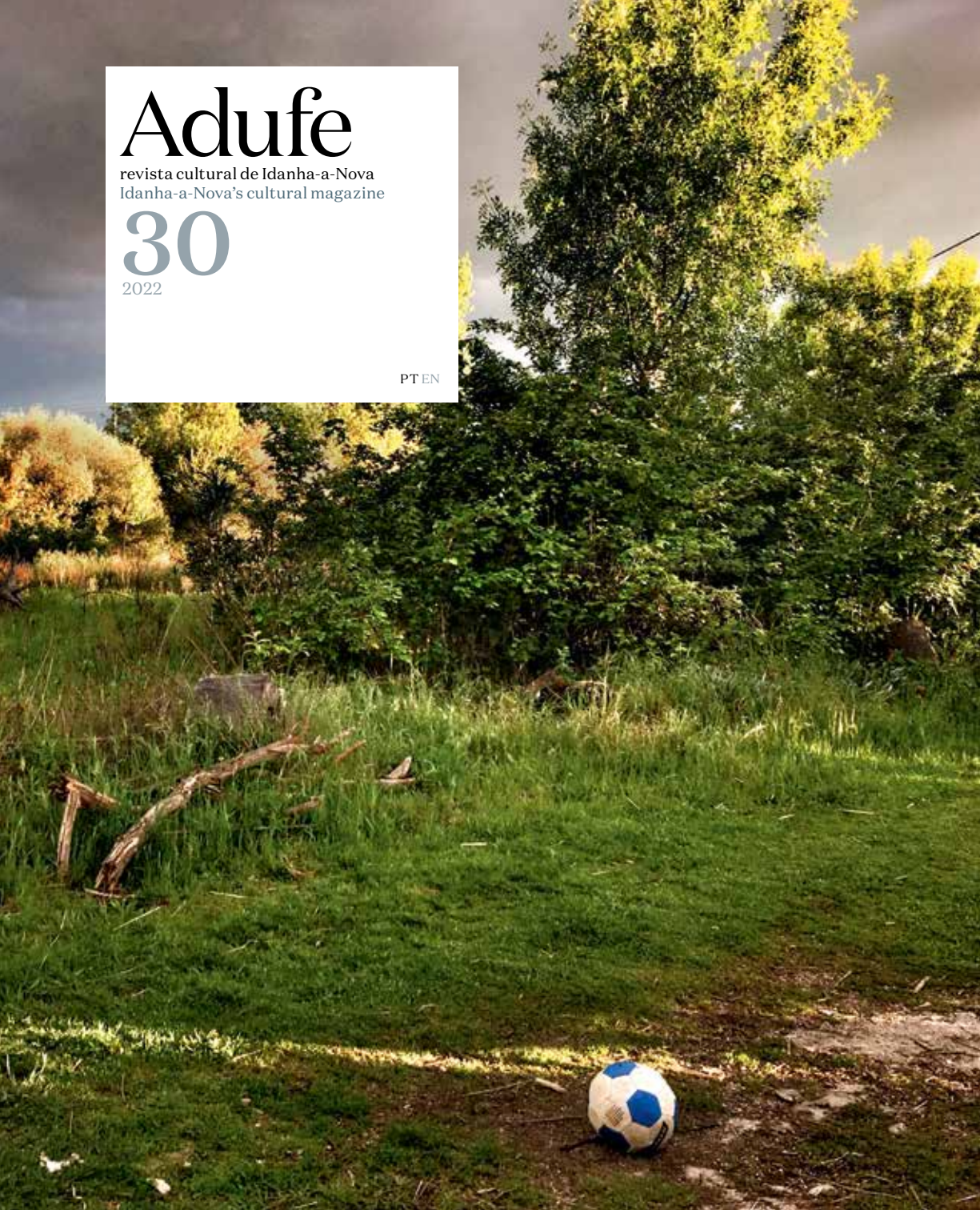
Adufe

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

30

2022

PT EN



GAZAR FESTIVAL FORA INTERNACIONAL BODO DO OUTRO LADO DE MÚSICAS LUGAR ANTIGAS FORA 18 NOV — 03 DEZ

DIRECTOR
Eng. Armino Jacinto
Presidente da Câmara
EQUIPA TÉCNICA / STAFF
Divisão de Educação,
Acção Social,
Cultura, Turismo, Desporto
e Tempos Livres (DEASCTDTL)
COLABORAÇÃO / COLLABORATION
CMCD | IDN
AGRADECIMENTOS /
ACKNOWLEDGEMENTS
Ana Poças
André Macedo (Boom)
Carla Ribeiro Silva
Isabel Poças
Manuel Monteiro
Maria Helena Pires
Marta Lourenço
Nuno Capelo
Pedro Fernandinho
Pedro Marques (Boom)
Vera Serra
PROJECTO E DIRECÇÃO DE ARTE /
ART DIRECTION AND DESIGN
Silvadesigners
EDITOR
Luís Pedro Cabral
COORDENAÇÃO / COORDINATOR
Paulo Longo
TEXTOS / TEXTS
Andreia Cruz (roteiro / guide)
Equipa do CCR
Luís Pedro Cabral
Marie L. C. Bartz
Paulo Longo
Tito Lopes
FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY
Valter Vinagre
FOTOGRAFIA DE CAPA /
COVER PHOTO
Jorge Silva
ILUSTRAÇÃO / ILLUSTRATION
Bernardo Carvalho/ Planeta
Tangerina
Eduarda Lima
João Fazenda
COPY-DESK
Helena Soares
TRADUÇÃO / TRANSLATION
KennisTranslations
(Geoffrey Chan, Maisie
Fitzpatrick)
IMPRESSÃO / PRINTING
Sersilito – Empresa Gráfica, Lda.
TIRAGEM / PRINT RUN
5000 exemplares / copies
Periodicidade anual / anual
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

Índice
Contents

- 03** *Editorial*
04 Ponto de partida Point of departure
14 São Veiga
18 O Bodo do outro lado
Bodo, the other side
26 Plantas aquáticas: les uns
et les autres Aquatic plants, les uns et les autres
34 Rita Jerónimo
40 O último dos sapateiros The last
of the shoemakers
54 Ser da terra Being from the earth
58 Nas asas do chão On the wings of the land
108/133 *guia Adufe Adufe guide*
112 *restaurante restaurant* O Carlos
118 *alojamento accommodation*
Herdade dos Abegões
134/143 *versão inglês english version*
144 *edições editions*

www.cm-idanhaova.pt



(Re)encontros

Eng. Armino Moreira Palma Jacinto
 Presidente da Câmara
 EN p. 134



A história de um povo é construída todos os dias. É feita de chegadas e de (re)encontros, nutrida por vidas que se cruzam.

Nesta edição da Adufe, mostramos alguns rostos que formam a nossa comunidade e algumas culturas que aqui coabitam. Partilhamos nestas páginas histórias de vida. Damos voz a quem chega. Trazido por ventos de guerra, pela vontade de estudar nas nossas escolas ou pela busca de novas oportunidades. Nos testemunhos que recolhemos, fica uma certeza: os idanhenses são um povo acolhedor, tolerante e solidário.

O trabalho de acolhimento e integração tem sido consolidado nos últimos anos. O Programa Municipal de Mediadores Interculturais, o Centro Local de Apoio à Integração de Migrantes e o Gabinete de Apoio ao Emigrante (este último dirigido à nossa diáspora) são hoje estruturas sociais cruciais.

Assumimos a nossa condição multicultural. Está na nossa génese. Somos o resultado da confluência de culturas. As marcas são visíveis no nosso património, nos nossos usos, costumes e tradições.

Entendemos que a educação, o exercício da cidadania e a participação pública devem ser acessíveis a todos. E aí reside, em parte, o sucesso da estratégia que temos vindo a implementar.

Garantir qualidade de vida no concelho de Idanha-a-Nova é a única forma de proporcionar boas condições a quem aqui vive e atrair mais famílias e mais investimento.

É um trabalho que exige tempo, determinação e alguma paciência. É a construção conjunta de uma sociedade melhor: mais desenvolvida, mais justa e aberta à iniciativa, à inovação e ao progresso económico e social.

Os resultados mostram que estamos no bom caminho. Em 2022, Idanha recebeu o Prémio de Município “Estrela”. Entre os que têm menos de 10 mil habitantes, foi o que mais cresceu no país.

Por isso, a nossa dimensão rural não tem de ser uma contrariedade. Pode e deve ser uma oportunidade para construirmos uma comunidade coesa, inclusiva e preparada para os desafios futuros.

PONTO DE PARTIDA

texto / text

Luis Pedro Cabral

fotografia / photos

Valter Vinagre

EN p. 134

Idanha é de quem lhe quer bem. Dos mais diferentes meridianos, circunstâncias, histórias de vida, as comunidades emigrantes formam aqui uma só identidade. A sua integração é fruto de um trabalho em rede, da articulação de instituições fundamentais como o programa municipal de mediação intercultural, o Gabinete de Apoio ao Emigrante ou o Centro Local de Apoio à Integração de Migrantes. Um trabalho de todos. Para que sejamos só um.

A vida dentro

A Teresa Baldé tem 21 anos, os sonhos intactos e uma filha de um ano. Nasceu e veio de Cabo Verde, mas os pais são guineenses. De certa forma, também se considera guineense. Como tantos estudantes africanos que frequentam a Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, chegou para fazer a sua formação. Está no segundo ano do curso, embora o curso da sua vida tivesse mudado logo à chegada. Só em Idanha percebeu que trouxe de Cabo Verde uma menina dentro de si. Chamou-lhe Ayla. Uma menina nos braços de outra. Não é fácil ser mãe solteira e estudante, menina e mãe. Vive num quarto com outra rapariga em circunstâncias semelhantes, numa casa onde mora mais gente. A relação com os pais, muçulmanos, não tem sido pacífica desde que lhes contou a notícia de serem avós. O apoio que tem, só o encontra em Idanha. Embalou a filha, para ver se ela não atrapalhava as suas recordações. As primeiras sensações que teve quando chegou ao destino foi que este não tinha muita gente. O ritmo era outro. A juventude do seu olhar colidia com a quietude autóctone da vila, da vida no campo. Algo que só a maturidade permite apreciar. Para o bem e para o mal, “toda a gente se conhece”. Por um lado, é uma almofada de conforto, de segurança, por outro, também se sente o olhar dos outros. Analisando bem o fenómeno, não seria nada que não acontecesse em Cabo Verde ou na Guiné Bissau, onde ela

pretende regressar só de visita. Ainda não sabe bem se o seu futuro mora em Idanha, mas sabe que mora em Portugal. Teresa não gosta do bulício de uma cidade grande, como Lisboa, mas também não é grande fã do silêncio nas ruas. É uma questão de perspectiva. Em casa, quando Ayla permite, esse silêncio vale ouro. Com 21 anos, mesmo a caminho do final de um curso superior, não se sabe o suficiente da vida para perceber que avaliamos os sítios de acordo com as nossas próprias circunstâncias. Teresa já sabe o suficiente para saber reconhecer isso, sabendo, como uma mulher sabe, que há uma vida que depende da sua, que tudo pode mudar de repente. Já não pensa por ela, pensa pelas duas. Quando chegar ao fim do curso e ela se encontrar perante as lógicas de uma encruzilhada, há parâmetros que ela sabe que vai ter de avaliar muito bem, como os professores fazem com ela. É o exame mais difícil que a espera, disso ela não tem dúvidas. Já não está longe o dia em que ela terá de optar entre a possibilidade profissional e de vida que lhe oferece o concelho de Idanha e a incerteza que grassa lá fora. No entanto, Teresa está a pensar em tornar-se trabalhadora-estudante, para fazer face às dificuldades. De enfrentar as dificuldades ela não tem medo. Qualquer das suas escolhas será válida. Quando se tem a idade que ela tem, ou noutra qualquer, os sonhos são um direito inalienável. Assim como a sua geografia. Tal como ela, os sonhos são migrantes. No ponto de chegada muitas vezes se encontra um ponto de partida.

TERESA AYLA



OLENA
OLEKSANDR
MAKSYM
MATVEY
TANIA
RUSLAN



Ventos de guerra

No dia 24 de Fevereiro, quando os ventos de guerra se abateram sobre a Ucrânia, Olena vivia numa aldeia perto de Dnipro, a quarta maior cidade do país, nas margens do rio Dniepre, região de Dnipropetrovsk. Era altura das férias escolares. Os filhos estavam numa colónia de férias e ligaram-lhe muito alarmados a pedir que os fosse buscar. Tinha começado a guerra. Olena acendeu a televisão e confirmou este cenário: a Rússia invadira a Ucrânia. Telefonou ao seu ex-companheiro, também desactualizado do estado que vigorava no país, que trouxe os filhos de volta à sua casa e à sua mãe, que tinha ficado a sofrer em silêncio. Algo que ela aprendeu a fazer nestes últimos tempos. Só nas suas memórias esta cidade se mantém intacta. Na Ucrânia, já nada é como era. O seu país é um imenso óblast de destruição. Dnipro era um dos principais centros da indústria ucraniana, um alvo para a máquina de guerra russa. A cidade e as suas cercanias não eram lugares para se estar com quatro filhos, todos menores, grávida de oito meses e com uma doença oncológica. Descem as suas lágrimas quando se lembra desse passado tão próximo, que a tornou refugiada na sua pátria. Ficou duas semanas com os filhos em casa, dando abrigo ao mais terrível dos hóspedes: o medo. Até que tiveram de partir, com pouco mais do que a roupa que tinham no corpo. Decidiram ir de comboio para Lviv. A estação ferroviária

estava um caos. Tiveram de esperar cinco horas ao relento, com temperaturas negativas. Não podiam sair da estação, com medo que chegasse o comboio e eles o perdessem. Quando este chegou, foi cada um por si. Os filhos entraram na carruagem, Olena ficou para trás, caindo na linha. As portas fecharam-se. Ela começou a gritar. A polícia teve de disparar tiros para o ar, para dispersar a multidão e impedir o comboio de seguir viagem. Olena lá conseguiu entrar. Ainda hoje tem a impressão que o abraço que deu aos filhos se prolongou até Lviv, mais ocidental, a rebentar pelas costuras de gente como eles, à procura de uma saída. Sentaram-se, sem saber para onde ir, sem comida, sem destino. Foi um taxista que os conduziu a um centro de refugiados, onde uma voluntária lhes falou de Portugal. “Não foi uma viagem, foi um filme”. Quando chegaram a Idanha, a 12 de Março, era de noite. Só na manhã seguinte puderam ver o seu local de acolhimento. Ficou encantada. Tudo bonito, bem tratado. Ficou admirada de ver palmeiras, não havendo mar. O tempo fez o resto. Olena e os filhos vivem hoje numa casa. Matvey, que fez em Agosto quatro meses, nasceu em Portugal. Se a mãe o sente português ou ucraniano, não sabe dizer. Sabe que gosta de estar em Idanha, que sempre sentiu o apoio e o carinho das pessoas. Na sua vida, garante, nunca fizeram tanto por ela. Aqui, sente calor humano, tolerância. E o mais raro dos bens na sua terra natal: segurança. Só quem a perdeu lhe sabe dar o valor.

Uma história de amor

Não é preciso recorrer aos sagrados ensinamentos dos Dez Gurus para alcançar uma verdade que é de La Palisse: ninguém emigra porque quer ou porque gosta. Há as exceções e a regra. A regra diz-nos que aos fluxos migrantes está subjacente a procura de algo que no ponto de partida se demonstra impossível. É a pobreza, a fome, as guerras, as religiões, os totalitarismos, a ortodoxia, o preconceito, as mais diferentes declinações do capital, não a vontade o grande combustível das migrações. Kulwant Singh nasceu num país com o tamanho e a população de um continente. O seu apelido remete imediatamente para o seu monoteísmo de nascença. É natural de Ludhiana, a maior cidade do grande Estado do Punjab, coração da comunidade sikh da Índia e do mundo, na sua fronteira com o Paquistão. Na família, o fenómeno da emigração já tinha gerações. Em 2002 foi a vez de ele partir, a salto por essas fronteiras do mundo, em direcção à Alemanha, onde moravam dois dos seus irmãos. Sem documentos, acreditem quando diz: “foi um pesadelo”. Quando conseguiu passar pelas brechas da Alemanha e reencontrar os irmãos, foi como se, afinal, tivesse chegado a casa. Depressa percebeu que a vida não ia ser fácil na imensa Deutschland, o seu país de acolhimento involuntário, que já tinha cumprido o 13º aniversário da queda do muro de Berlim. O “el dorado” europeu vivia a grande ilusão do euro. Kulwant, como milhões e milhões de

personas, foi atraído por essa quimera de prosperidade “uber alles”. A sua estada na Alemanha, porém, tornou-se ainda pior do que a viagem. A vida de um indocumentado é volátil. Basta um tropeção do destino e este muda. Vá-se lá explicar o destino. Num dia há um polícia que aleatoriamente lhe pede os documentos, no outro fica-se na situação de ser expatriado, no outro está-se dentro de um táxi em direcção a Portugal, mais precisamente, ao concelho de Idanha-a-Nova, onde havia uma pequena comunidade indiana que lhe daria guarida. Fora um plano de contingência. À chegada a Idanha, em 2004, Kulwant não dispunha de outro. Acabou por encontrar trabalho nas antigas plantações de tabaco, onde o destino voltou a fazer das suas. Foi ali que ele conheceu Vera Serra, o amor da sua vida. Um amor improvável. Ou talvez não, não tenha uma grande parte da comunidade cigana raízes na Índia. Kulwant é sikh, Vera não é. Vera é cigana, Kulwant não é. Dizem que o amor não tem etnia, nem religião. Este casal inseparável provou-o. Por amor, e pela questão dos documentos, Vera viajou para a Índia com Kulwant, onde se casaram e trataram da papelada. Esta história de amor foi notícia na imprensa indiana, o que acabou por ajudar nas questões burocráticas. Passados os três meses do visto, Vera regressou a Portugal, grávida do seu primeiro filho. Kulwant chegou a Idanha uma semana antes de ele nascer. Chamaram-lhe Lovedeep, que actualmente tem 15 anos e uma irmã de 10, chamada Yasmin. Kulwant é hoje um idanhense, como Vera. Como Vera, ele é feirante.

KULWANT VERA YASMIN LOVEDEEP



RICARDO ANDUSSA THERRY KAUAN



Feijão & arroz

Se fosse em sentido contrário, a história deste casal brasileiro e dos seus filhos não se distinguiria em muito de uma qualquer família da imensa diáspora portuguesa. Ricardo, Andussa, Therry e Kauan (de 5 e 15 anos), não vieram para Idanha à bolina do acaso. Uns amigos já aqui tinham encontrado um sítio para viver e trabalhar. A decisão de partir do Brasil para Idanha-a-Nova resulta da experiência desses amigos. Foi um passo do tamanho do Atlântico. Um risco calculado, pois Ricardo já tinha trabalho apalavrado, ainda assim, um risco. Este seria bem maior no Brasil, onde a pobreza começava a invadir a sua privacidade. “A situação no Brasil está muito complicada”. O Brasil estava numa rota de crescimento, mas a vigência de Bolsonaro inverteu esse ciclo. E os brasileiros, como Ricardo e Andussa, sentiram-no na pele. A hipótese de emigrar para Portugal já se tinha colocado mais do que uma vez, embora como um sonho distante. Em Abril passado, desfizeram-se do que tinham e embarcaram os quatro nesta aventura, sabendo que dificuldades os esperavam. Não há emigrante que não transporte consigo muitas ilusões. Foi o desejo de encontrar vida melhor que os levou a abandonar o seu país e a família que lá ficou. Chegaram a Idanha no dia 14 de Abril. Ainda está tudo muito fresco. Ou muito quente. Não é de ânimo leve que um brasileiro acusa o calor. Vieram de uma

terra pequena, litoral, perto da cidade de Vitória, no Estado de Espírito Santo. Era outro calor. E outra cultura. Está bem que a grande barreira da língua, que normalmente se coloca a quem chega a Portugal de um país que não seja de expressão portuguesa, não se coloca a um brasileiro. Mas há uma enorme variedade de expressões que é necessário assimilar entre o português do Brasil e o português de Portugal. “Se os portugueses falam muito rápido, não dá para entender”. Ele é servente de pedreiro. No Brasil, era “servidor público”. Lá está, funcionário público. Andussa era cabeleireira, aqui começou por trabalhar num café, trabalhando actualmente na Santa Casa da Misericórdia. Os quatro estão ainda em fase de adaptação. “Muita gente nos deu apoio generosamente. Mas é difícil chegar a um sítio onde não se conhece ninguém”. O contacto não é muito. A rotina da sua vida é de casa para o trabalho e do trabalho para casa. Estranham não ver as pessoas nas ruas a qualquer hora. “Não há música, churrascos”. De onde vinham, “era como se fosse Carnaval todos os dias”. Os hábitos que este casal está a aprender estão mais ligados com o clima do que com as pessoas. Os filhos adaptaram-se bem, embora Therry não tenha ficado contente de ter ido para a creche, que é coisa de bebés, quando ele já sabe ler e escrever. Para além da sesta, não há maneira de a sopa entrar no seu menu. “Nós é mais feijão e arroz”. Começa a bater a saudade. Mas isso não há emigrante algum que não conheça.

São Veiga

texto / text Luis Pedro Cabral ilustração / illustration João Fazenda EN p. 136

Há pessoas que passam por nós como uma brisa. E outras que são a brisa. Esta é a invulgar história de uma dessas brisas, que tinha o mundo na alma e Idanha no coração. Veio para Idanha para ensinar Português e Francês. Acabou por nos ensinar o teatro da vida. Todos a conheciam por São.



Há tanta beleza numa brisa.

Parece simples, parece breve, mas a sua verdadeira natureza é perpétua. É como um truque de mnemónica que se instala no nosso banco de dados emocional, uma sensação que viaja dentro de nós como um passageiro, físico, químico, quântico, vindo em nosso socorro naqueles dias secos e melancólicos em que a mente desespera, o tempo se torna inverosímil, o futuro fica retroactivo e o mundo desaba, vez após vez, sem um único som, uma única brisa. Idanha-a-Nova, 1998, num dia dos outros, dos sorrateiros, daqueles em que não se dá pela doçura da banalidade. Há muitas maneiras de ver as coisas. Um estendal pode ser apenas um estendal, como pode ser uma corda que divide a terra do céu, um fio a flutuar na paisagem, a linha electromagnética da vida presa por nós. Dizem que a São, todos a conhecem assim, estendia a roupa quando sentiu uma das mãos anormalmente gélida, sem força. daquelas coisas que se atribuem imediatamente à meteorologia, a um jeito que se deu, à posição em que se dorme, a isto, àquilo, a outra coisa qualquer, algo reflexo, algo de nada. Maria da Conceição

Faria da Cunha Veiga nasceu em Coimbra, no dia 7 de Dezembro de 1963. Teve de crescer depressa, para ser o pilar que a mãe e os irmãos necessitavam com a perda do pai. Dizem que a São tinha um amor de perdição pelas letras, pelas palavras, pela viagem, pelo desprendimento, pelas profundidades do conhecimento, pela amizade verdadeira. Dizem que detestava a futilidade, a perda de tempo e o frio. Dizem que o seu sorriso era tão luminoso quanto a sua presença. Dizem que nasceu pestanuda. Dizem que amava Idanha – para onde veio logo depois de terminar o curso de Línguas e Literaturas Modernas, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra –, como um idanhense ama o seu território. Desde 1989, a sua vida ficou para sempre ligada a este concelho, onde deu aulas de Português e de Francês, ensinando a todos quantos a conheceram a indisciplina que a vida merece. Como merece ser vivida mesmo, mesmo, mesmo até à última brisa. Foi esse o seu grande ensinamento, a marca que deixou nos que se cruzaram com ela: essa brisa, que na ausência se torna presente.

A São escolheu Idanha para viver, com João Paulo Pedrosa, um ano mais novo, formado em Produção Animal, o seu companheiro de sempre. Ele era agricultor, ela professora. Dizem que era inesgotável, contagiante a sua energia. Dizem que com a simplicidade da sua alegria, ela tinha a arte de construir e de desconstruir. Que via as pessoas por inteiro e assim as tornava inteiras, arrumando-lhes os estilhaços. Dizem que não tinha pensamento territorial, que a sua liberdade era estrutural, sempre nómada, que qualquer casa de um amigo era a sua e que qualquer pedaço de mundo era o seu. O teatro, outro dos seus amores, era a sua vida. Arte e vida, como a essência do teatro das pessoas deve ser. Fundou o Grupo de Teatro Amador de Idanha-a-Nova, envolvendo gerações. Para Idanha e para os idanhenses ela transpôs as suas dinâmicas, explorando novos territórios, deixando sementes à brisa. Afinal, aquele dia, não era um dia desses. À São seria diagnosticada pouco tempo depois Esclerose Lateral Amiotrófica (ELA), uma doença degenerativa do sistema nervoso,

com incidência no neurónio motor, sem cura. Veio a bengala, a cadeira de rodas, a cama, a prótese cervical, o ventilador, as falências, os cuidados intensivos, a total dependência de um corpo que deixou de obedecer à sua mente, embora a sua mente nunca tenha obedecido à doença. A sua mãe, Aida Veiga, o seu companheiro JPP, a sua família e os seus amigos acompanharam-na sempre. Dizem que a São sempre esteve à frente do seu tempo, mesmo quando este escasseava. Dizem que acreditava na vida, mas não acreditava na morte. Nunca deixou de se expressar. Nas imensidões da doença, encontrou novas formas de vida. Dizem que só o sabia fazer intencionalmente. Quando no seu corpo só restava uma frágil ligação motora a um simples dedo, alguém lhe ofereceu um computador, como num ritual de magia. Ela escreveu, escreveu e escreveu, como se tivesse um lápis na cabeça. “Experimenta pegar num pauzinho, espeta-o na testa e escreve!”, disse ela. Multiplicou-se a uma velocidade estonteante, entregando-se ao mundo com a sua pressa de viver. No dia 3 de Julho de 2008, ELA partiu. Ela, ficou.

O BODO DO OUTRO LADO

texto / text **Luis Pedro Cabral**
fotografia / photos **Valter Vinagre**
EN p. 137

O Bodo de Nossa Senhora da Consolação, de Monfortinho, fruto de um profundo trabalho de investigação, preservação e valorização, que este ano foi elevado a Património Cultural Imaterial Nacional, é muito mais do que uma festa, mais do que uma tradição. A sua importância sócio-cultural tem raízes longínquas nas gentes de Monfortinho, assim como nas povoações espanholas da raia. É um património de genuína natureza transfronteiriça, que ao longo de gerações foi estabelecendo laços de amizade, interculturalidades específicas da sua natureza raiana e até relações familiares, que no tempo sedimentaram. O Bodo realiza-se sempre após a Páscoa. É um contrato sagrado que a população de Monfortinho estabeleceu com o divino. O Bodo é uma festa de abundância, de dádiva. É o cumprimento zeloso de uma promessa à Nossa Senhora da Consolação, padroeira de Monfortinho. Uma promessa eterna, que o povo não esquece e não deixa por pagar. Foi a fome a razão do Bodo. Em 1876, uma praga de gafanhotos assolou os campos e as searas em redor de Monfortinho e de Salvaterra do Extremo, que no ano seguinte se repetiu, condenando à míngua e à fome as populações. A fé à Nossa Senhora da Consolação, que terá resgatado o povo da miséria, permanece intacta. A festa do Bodo, que recebe quem vier, é de grande alegria. As enormes panelas de ferro sempre ao lume. Comida e bebida para todos os que ali se deslocem. Vem gente de toda a parte do país e naturalmente das cercanias raianas de Espanha, que não apenas participam na festa, como contribuem para esta no pedtório que a antecede. Une o Bodo o que o rio Erges e as fronteiras, hoje invisíveis, separam. Fomos ao outro lado, conhecer algumas pessoas que em Espanha mantêm viva esta promessa. E a fé.

SE O ISOLAMENTO É NÃO TER UMA ALMINHA EM REDOR – O MARIDO NÃO CONTA PARA ESTE ROSÁRIO – ENTÃO A ISABEL ESTÁ ISOLADA. NÃO É DO MUNDO, É DAS PESSOAS. COM A NATUREZA ELA ESTÁ EM PERFEITA COMUNHÃO. NO CICLO DA NATUREZA, CORRE A VIDA. E NESTA DECORRE A SUA.

À primeira vista, dá a impressão que Isabel Nunes Luiz vive no meio de nada, no lugar a que chamam da Ribeirinha, a escassos quilómetros de Cilleros, na raia espanhola. Não é assim, explica-nos ela. “Eu tenho pouco, mas aqui tenho tudo o que preciso.” Tem o campo, os animais, o rio. Na mente, o que não tem são fronteiras. “Eu sou espanhola. Os meus pais é que eram de Penha Garcia, os meus avós eram todos portugueses. Quando eles vieram para a Espanha viver, nós já nascemos todos aqui deste lado. Eu tanto quero a Portugal como quero a Espanha. Eu nasci mesmo à beirinha do rio. Numa margem é Portugal, na outra, Espanha. Mas, para mim é apenas uma nação. Dou uns passos para lá, entendo os portugueses, tal qual os espanhóis. Dou uns passos para cá, entendo os espanhóis, tal qual os portugueses.” Estes três anos de pandemia, em que a festa não se fez, custaram muito. Isabel tem uma devoção enorme a Nossa Senhora da Consolação. Quando pega numa imagem da santinha, que é coisa que não falta nas paredes da sua casa,

as lágrimas inundam-lhe os olhos. Quando os festeiros vinham ao peditório, os seus pais, assim como os seus avós, “sempre deram esmola para a festa”. O mesmo acontece com ela, desde que se lembra. “A minha mãe tinha muita fé. Todos os anos lá ia a Monfortinho à festa. É uma tradição de toda a vida. Também é uma maneira das pessoas de cá e de lá se juntarem. Criam-se amizades, que ficam para sempre. Isso é muito importante.” Importantíssimo, para quem vive isolado. À sua maneira, estas populações sempre viveram num certo isolamento. “Um dia, ai que trovoada que se soltou para aí! Chovia, chovia, que parecia um dilúvio. Começaram a parir as cabras, no meio de tanta água. E o que faz uma mulher sozinha no meio disto? Se Nossa Senhora da Consolação não ajuda, eu já estava mais para morrer do que outra coisa. Pedi à Nossa Senhora e passado um bocadinho fez-se uma clareira no céu e eu salvei-me e salvei as minhas cabrinhas. Vendo com os meus olhos o que vi... tenho muita fé.” Com muito ou pouco, Isabel arranja sempre maneira de contribuir para a esmola do Bodo.



NO PEQUENO PÁTIO INTERIOR QUE DIVIDE AS ASSOALHADAS DA SUA CASA, HÁ UM JARDIM DE CÉU ACRÍLICO. AS FLORES SÃO A SUA PAIXÃO. AS FLORES TÊM IDENTIDADE PRÓPRIA, MAS NACIONALIDADE NÃO TÊM. SÃO COMO ELA. UMA RAIZ NAS SUAS CIRCUNSTÂNCIAS.

Catarina vive em Moraleja, Espanha. À pergunta sacramental, a resposta saltita, como ela fazia na infância na fronteira. Então a senhora considera-se portuguesa ou espanhola? “Olhe, eu sou da Espanha. Quer dizer, eu sou portuguesa. Mas casei-me com um espanhol, que é português, filho de um português, mas baptizaram-no aqui em Espanha. Como, para todos os efeitos, casei com um espanhol, já me fizeram cidadã espanhola. Portanto, devo ser espanhola. Vamos lá a ver: a minha mãe casou-se em Espanha. Eu nasci em Espanha, mas andei a estudar em Portugal. Todos os dias ia a pé para a escola em Portugal. Era uma horinha. De certa maneira sou portuguesa. E também sou espanhola.” Em que lado ficamos, Catarina? “Olhe, já não sei. Sou as duas coisas”. Na brincadeira, Catarina Lourenço descreveu na perfeição o que é o sentimento ambíguo das gentes que vivem na raia. Isso de ser de um lado ou do outro não é assim tão importante, porque as culturas misturam-se, a vida mistura-se e as pessoas misturam-se com ela. O Bodo de Monfortinho, ali tão

perto, tornou-se quase numa instituição verdadeiramente ibérica, sem fronteiras físicas capazes de os separar. Na família de Catarina Lourenço havia a tradição de ir ao Bodo de Monfortinho. “Agora já não, porque a família está toda espalhada. Aqui em Moraleja essa tradição mantém-se entre os espanhóis e os portugueses que aqui vivem, que são muitos. No último Bodo, o alcaide de Moraleja arranjou uma camioneta para nos levar. Na próxima festa, eu vou. Se não houver uma camioneta para nos levar, vou de bicicleta. Não tenho carta. Mesmo que tivesse, não tenho carro.” Catarina Lourenço veio morar para Moraleja tinha 13 anos, mas a casa onde nasceu era nas Moreiras, mais perto de Portugal. “É por isso que lhe digo que tanto sou portuguesa, como sou espanhola.” É claro que o Bodo de Monfortinho é uma festa portuguesa, numa orgulhosa aldeia de Portugal. A beleza desta festa são as gerações de portugueses e espanhóis que se uniram, mesmo quando tinham fronteiras a separá-los. Esta cultura está entrelaçada entre uns e outros, como o ADN.



FAZIA MUITO CALOR. O PUEBLO DE CILLEROS, COM AS SUAS RUAS ESTREITAS, TINHA LONAS DE UMA VARANDA À OUTRA, PARA CRIAR APEADEIROS DE SOMBRA. UMA TÍPICA ALDEIA DA RAIA, HABITADA PELA VELHICE E PELO SILÊNCIO. NADA QUE DO OUTRO LADO DA FRONTEIRA INVISÍVEL NÃO SE VEJA.

Quase toda a família de Maria Tomé estava emigrada em França, tendo raízes em Monfortinho e em Penha Garcia. Um dia, quando os pais já estavam velhinhos e vieram morar para Cilleros (Extremadura espanhola), ela veio para cuidar deles. No ano passado, não houve Bodo, mas houve missa e procissão. “Houve daqui muitos espanhóis, que não contribuíram, mas foram lá, para ver da comida. Como não havia comidinha, vieram-se embora.” Não é o caso de Maria Tomé, que já começa a ser das poucas que contribui para a festa no pueblo de Cilleros, onde habitam muitos portugueses. “Aqueles que contribuíam eram os mais velhos. E, infelizmente, já morreram quase todos. As coisas não estão fáceis. Os mais novos, por uma razão ou por outra, não querem contribuir. Mas se for preciso vão lá tirar a barriga de misérias.” O marido de Maria Tomé muda de assunto, salientando que para este lugar, onde nasceu, vieram muitas mulheres de Penha Garcia. “É o encanto dos espanhóis. É ou não é, Maria? Esta, encontrei-a lá em Penha Garcia, sentada em cima de uma ponte,

com a sua bicicleta, uma bicicleta velha que ela tinha. Catrapisquei-a lá.” Maria sorri. Sente uma pontada das dores lombares que a andam a apoquentar há algum tempo. Recomposta, corrige a geografia do namoro. “Eu conheci-o foi na festa da Senhora da Azenha. Não te lembras?” Ele diz que sim, pouco convencido. Já que estávamos a puxar do álbum de recordações, ela acrescenta, com ar malandro: “Ele tinha uma noiva espanhola, mas gostou mais da portuguesa, não é?” Ele esgueira-se da questão como pode: “Tinha uma noiva espanhola, até ganhar juízo.” *A lo mejor*, as festas do outro lado, a começar pelo Bodo, sempre geraram muitos casórios entre espanhóis e portuguesas, sendo mais raro o inverso. Esta mescla, porém, gera uma certa identidade que só os da raia sabem reconhecer. A festa do Bodo de Monfortinho são três dias, mas a organização da festa em honra de Nossa Senhora da Consolação é um trabalho contínuo. É exactamente como as relações entre as pessoas. Deste ou do outro lado.



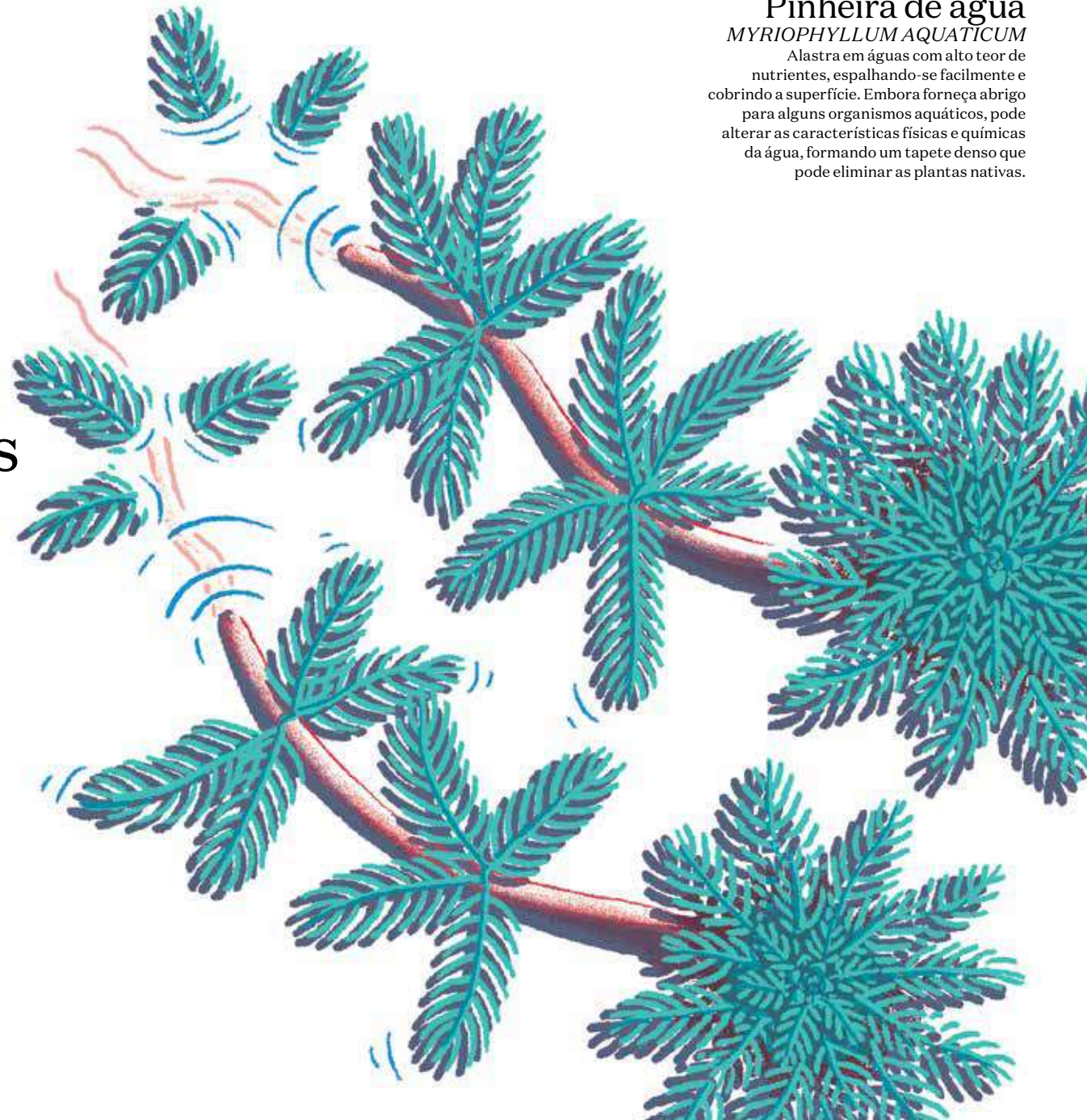
PLANTAS AQUÁTICAS: *LES UNS*

Executam várias funções importantes em ecossistemas aquáticos, na estabilização dos leitos, na gestão da qualidade da água e como suporte de imensas espécies de fauna aquática.

texto / text Tito Lopes ilustração / illustration Eduarda Lima EN p. 138

Pinheira de água *MYRIOPHYLLUM AQUATICUM*

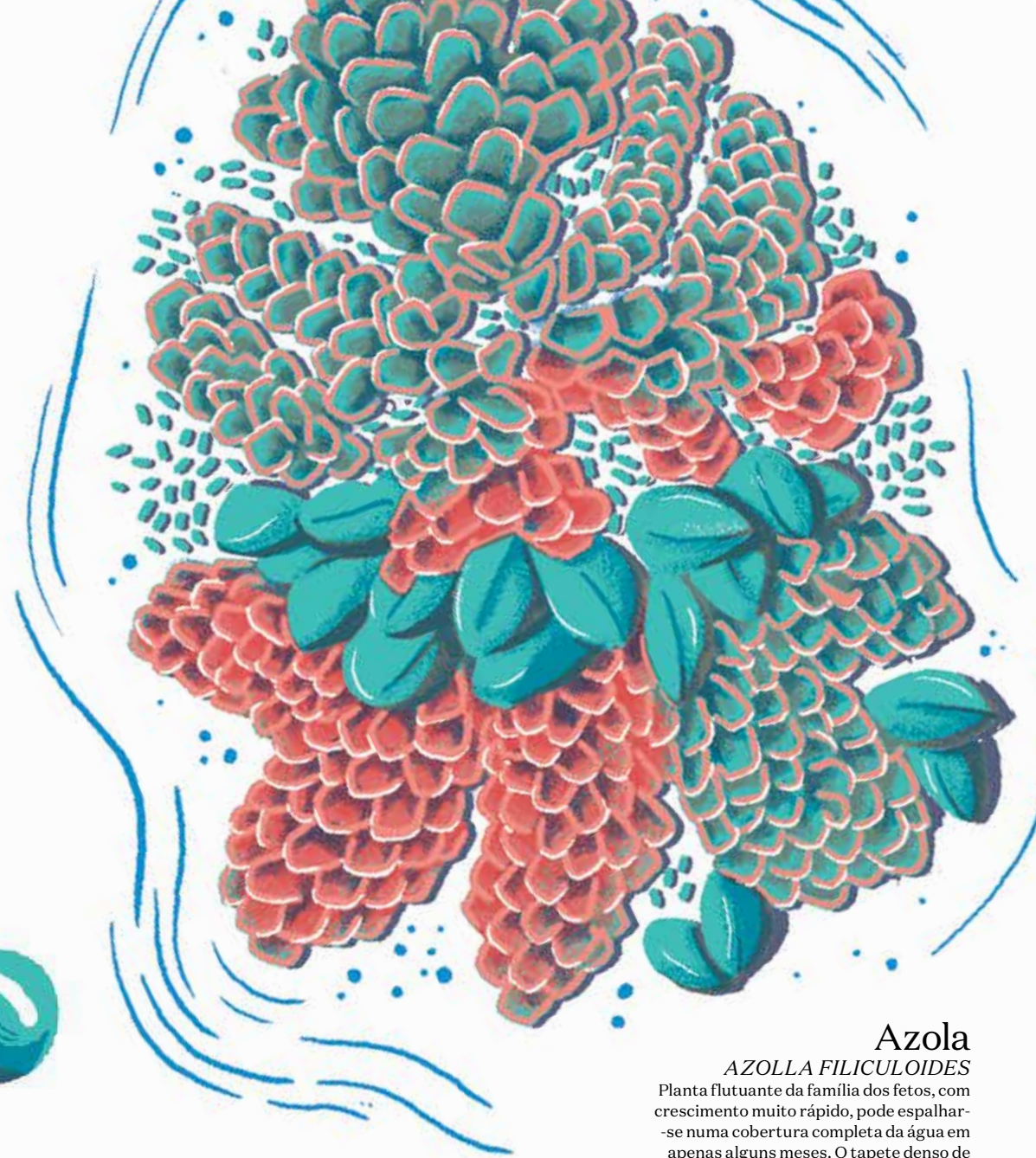
Alastra em águas com alto teor de nutrientes, espalhando-se facilmente e cobrindo a superfície. Embora forneça abrigo para alguns organismos aquáticos, pode alterar as características físicas e químicas da água, formando um tapete denso que pode eliminar as plantas nativas.



Jacinto de água

EICHORNIA CRASSIPES

Planta aquática flutuante que foi introduzida pela sua utilidade na fito-remediação. Planta medicinal, fertilizante de solos e planta ornamental, é considerada uma perigosa espécie invasora, com o crescimento mais rápido que se conhece: pode duplicar de área ocupada em duas semanas.



Azola

AZOLLA FILICULOIDES

Planta flutuante da família dos fetos, com crescimento muito rápido, pode espalhar-se numa cobertura completa da água em apenas alguns meses. O tapete denso de azola impede a penetração de luz, causando uma redução drástica da qualidade da água, da biodiversidade aquática e da função do ecossistema.

ET LES AUTRES

São resultado de introduções pela actividade humana, aqui incluídas pelo impacto negativo e criação de situações muito graves, que comprometem a sanidade dos ecossistemas e a qualidade da água.

Tabua

TYPHA DOMINGENSIS

Planta aquática comum em todo o país, sobretudo em águas paradas de lagos e charcos. Para além das funções no ecossistema, tem ao longo da história sido muito utilizada nas actividades humanas, como a cestaria, coberturas de telhados, etc. Também muito eficaz na depuração de efluentes domésticos.





Rabo de raposa

CERATOPHYLLUM DEMERSUM

Não desenvolve raízes, crescendo emaranhada em ramos ou outras plantas. Tem um crescimento rápido, pois consegue absorver muito rapidamente os nutrientes na água. Tolerância à água salobra e de dureza elevada. Serve de suporte para postura dos ovos de vários animais de água doce.

Junco bolboso

JUNCUS BULBOSUS

Esta planta perene cresce na beira de lagos, pântanos e terrenos encharcados. Se a sua parte aérea ficar fora de água, pode ficar seca, mas as raízes permanecem vivas, rebentando quando tiverem água de novo. Distingue-se facilmente pelos seus caules/folhas curtos, ao contrário de outras espécies de juncos mais comuns.

Rita Jerónimo

É no cruzamento entre cultura e educação que se promove a criatividade e o pensamento livre.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre EN p. 139



Em entrevista à Adufe, Rita Jerónimo, a actual subdirectora-geral do Património Cultural para a área dos Museus, Palácios e Monumentos, recorda a fundação do Centro Cultural Raiano e o seu trabalho de investigação no terreno, para a criação da exposição permanente do CCR (“Agricultura nos Campos de Idanha”) e da relevância que esta experiência teve no seu percurso. Fala igualmente da importância de instituições como o CCR para a valorização e promoção de coesão territorial. Afinal, as premissas de um desenvolvimento sustentável.

Como surgiu a oportunidade de trabalhar no projecto fundacional do Centro Cultural Raiano?

No final do curso de Antropologia Social, cheia de vontade de fazer trabalho de terreno, estive um mês na aldeia natal do meu avô paterno, São Vicente da Beira, no concelho de Castelo Branco. Como alfacinha de gema que sou, voltei encantada com a vida rural. Perante o meu entusiasmo, o professor Joaquim Pais de Brito, na altura director do Museu Nacional de Etnologia, que tinha sido meu professor e com quem já tinha trabalhado, perguntou-me se eu queria ir para a Beira Baixa. Tinha sido desafiado pelo visionário presidente da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, Joaquim Morão, para dirigir o projecto museológico do Centro Cultural Raiano, que era o sonho de qualquer jovem antropólogo. Foi assim que, em 1994, o Paulo Longo e eu, então com 23 anos, embarcámos nesta aventura.

Foi da sua responsabilidade a investigação que conduziu à Agricultura nos Campos de Idanha (exposição permanente do CCR). Que fases teve e qual foi a sua metodologia de trabalho?

O fascínio deste projecto foi precisamente o facto de o termos começado do zero e de termos trabalhado com pessoas profundamente conhecedoras e inspiradoras. Depois de identificados os temas de investigação –

a agricultura e a olaria – partimos para o terreno em busca dos objectos que iriam constituir a colecção. Tivemos o raro privilégio de recolher as peças no seu contexto de utilização e conversar com os seus utilizadores a fim de recolher as suas histórias. O que é que um antropólogo pode pedir mais? Comecei pela Herdade do Vale Feitoso, em Penha Garcia, que, por ter sido nacionalizada, se encontrava praticamente inalterada desde os anos 70 do século XX. Ali recolhemos grande parte dos objectos que integram a exposição “Agricultura nos Campos de Idanha” e, a partir da história desta herdade, construímos a narrativa da exposição, que fomos completando com peças de outras aldeias e lugares. Acompanhámos também as dinâmicas da vida no campo e as actividades a ela associadas, como o pastoreio, a extracção da cortiça, a produção do mel e do pão, a tecelagem do linho. Mas também acompanhámos as festas, como as Cavalhadas no Rosmaninhal, o Bodo de Monfortinho, a celebração da Páscoa e as sociabilidades associadas ao ciclo agrícola.

Seguimos a metodologia clássica da Antropologia: trabalho de campo, observação participante e registo etnográfico. Recolhemos os relatos, as histórias e recordações relacionadas com a vida no campo, mas também os testemunhos materiais que lhes davam corpo. Demos especial atenção à relação das pessoas com os objectos, à forma como os adaptavam às suas necessidades e lhes davam novos significados. Com os elementos recolhidos, foi construído o guião museológico. Cada um dos objectos expostos permite recordar o tempo em que a destreza no seu manuseamento e o conhecimento dos mistérios do meio envolvente faziam toda a diferença.

Foi um privilégio, e muito enriquecedor, trabalhar com o professor Joaquim Pais de Brito e com o etnólogo Benjamim Pereira. Eu, uma jovem recém-saída da universidade, procurava os vestígios do passado, eles, com uma profunda experiência de terreno, incitavam-me a questionar o presente. Andar no “campo” com o Benjamim foi uma experiência extraordinária e marcante. Passados 25 anos, reconheço como este projecto foi estruturante na minha formação profissional e pessoal.

Tem ligações familiares a Idanha? À época, qual era o seu conhecimento do território e das suas características sociais?

Não conhecia Idanha, mas tinha ligação familiar, como referi, à Beira Baixa. Li muito sobre o território e a região, mas em poucos anos estes alteraram-se profundamente. A investigação ia acompanhando as mudanças sociais brutais que se viviam no interior do país na altura. Primeiro a mecanização e mais tarde os incentivos comunitários tiveram um impacto decisivo.

O Centro Cultural Raiano cumpre 25 anos de vida. Como avalia o seu trajecto, no contexto específico do seu território?

Para quem está de fora, o investimento que o município de Idanha-a-Nova tem feito na área da Cultura é muito evidente. Idanha-a-Nova assumiu-se como um importante pólo cultural descentralizado e tem sido reconhecida, nacional e internacionalmente, pelo seu dinamismo cultural e pela qualidade e diversidade da sua programação.

A aposta em redes de expressão nacional, como a Rede de Teatros e Cineteatros Portugueses e, principalmente, internacional, como a integração na Rede de Cidades Criativas da Unesco na área da Música, faz com que o município se destaque ao nível cultural, provando que não é preciso estar nos grandes centros urbanos para ter acesso a uma programação cultural de qualidade.

O Centro Cultural Raiano constitui um elemento central nesta estratégia cultural municipal ao garantir, não apenas a pesquisa e preservação do património de Idanha-a-Nova, mas também ao proporcionar uma oferta cultural diversificada a um público alargado e variado, promovendo desta forma a acessibilidade e a inclusão cultural. Por outro lado, a aposta em produções inovadoras e o apoio a criadores e agentes culturais emergentes torna este território interessante e apelativo para a fixação de novos artistas, uma estratégia que já vai dando frutos evidentes.

De facto, o Centro Cultural Raiano é um excelente exemplo de como estruturas de proximidade local podem assumir um papel na valorização local e, simultaneamente, promover a coesão territorial.

Nas suas novas funções institucionais, como entende o papel de instituições como o Centro Cultural Raiano no desenvolvimento sustentável em territórios de baixa densidade como o concelho de Idanha-a-Nova?

Na minha opinião, instituições como o Centro Cultural Raiano, que se assumem como estruturas de proximidade com as populações locais, dotadas de polivalência e de uma grande capacidade de diálogo, que trabalham em rede com outras estruturas formais e informais, têm um papel essencial nos processos de difusão e afirmação dos recursos naturais e referentes identitários como valores que estão em linha com as grandes premissas da actualidade em termos de sustentabilidade e coesão territorial.

Esse exercício faz-se nomeadamente pela via da valorização de recursos naturais e culturais endógenos, com contributos significativos para a dignificação das populações locais e para tornar estes territórios mais atractivos para a visitaçã e fixaçã de pessoas, inclusivamente das gerações mais jovens e conectadas com valores de ecologia e sustentabilidade.

Estes propósitos podem ser alcançados por via da investigação e divulgação dos valores da região, assim como de projectos de co-criaçã e mediaçã cultural com as comunidades locais. Valores como a produçã e o consumo de alimentos enraizados no espírito da dieta mediterrânica, a música e o cancionero, as romarias e festividades sã exemplos de recursos que estã na base do desenvolvimento sustentado destes territórios. A Direcçã Geral do Património Cultural, enquanto instituiçã de âmbito nacional, tem por missã apoiar as entidades de âmbito local e regional, designadamente ao nível dos normativos e instrumentos de gestã patrimonial, assim como na promoçã e divulgaçã do património cultural local, nomeadamente o património cultural material e imaterial.

Que políticas adoptar no presente e no futuro para reforçar e consolidar este papel numa estratégia de desenvolvimento nacional?

É necessário prosseguir e consolidar os trabalhos de informaçã e capacitaçã dos cidadãos locais para uma intervençã informada e crítica nas políticas públicas, assumindo-os como agentes determinantes nos processos de decisã e actuaçã nacional. Este trabalho faz-se nomeadamente através do envolvimento participado dos habitantes locais, colocando ao seu dispor ferramentas tecnológicas e de informaçã que os ajudem a assumir um papel crítico e activo na conduçã dos processos de decisã e actuaçã nacional. É no cruzamento entre cultura e educaçã que se promove a criatividade e o pensamento livre.

Também o conhecimento e valorizaçã do património e das artes conduz a uma consciência histórica do que somos e da nossa herança cultural, que deve ser preservada e renovada no futuro. É através de uma educaçã que valorize o património e as artes que contribuimos para a promoçã do sentimento de pertença e construimos comunidades historicamente enraizadas, conscientes das suas múltiplas influências culturais. Essa consciência histórica ajudará a derrubar muros, a interrogar o mundo e a questionar as fronteiras. Só assim se promove a mudança e o desenvolvimento.

O ÚLTIMO DOS SAPATEIROS

texto / text
Luis Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre
EN p. 140

Nuno Vinagre era um homem de muitos talentos. De um deles, fez o seu ofício. Foi o último dos sapateiros de Idanha-a-Nova. Uma actividade que nas suas mãos se tornou arte. Maria da Conceição e Antónia Vinagre são as suas filhas. Com elas desfilam as memórias desses tempos. Ali tão longe, aqui tão próximo.



Alicates de perfuração de couro e cravar ilhós



Lâminas de corte de couro, cabedal, fio de sapateiro, lata de cola, frasco de tinta, bola de pez e caixa em madeira



Botas de homem inacabadas



Conjunto de sovelas

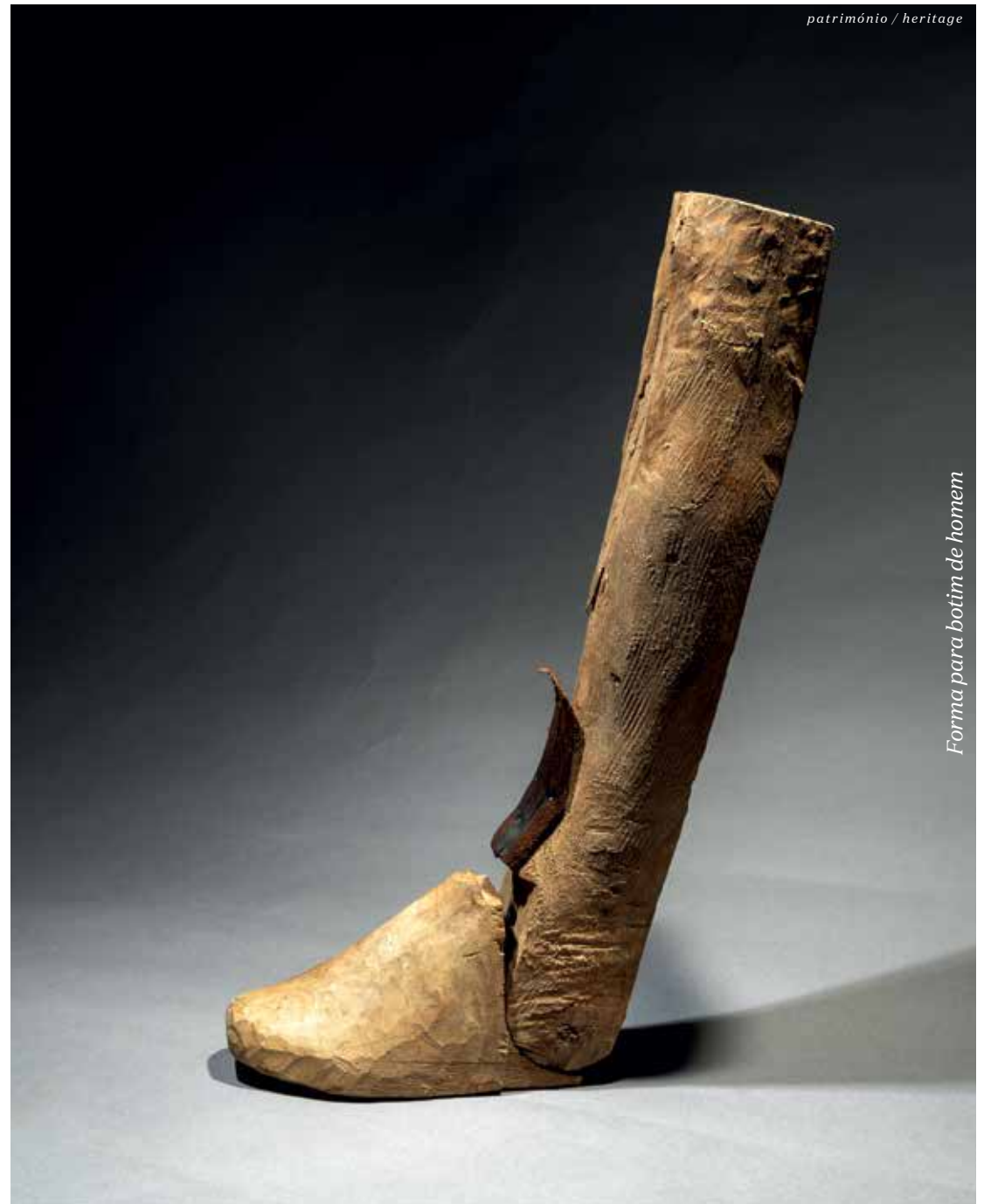




Ponteiros em ferro e aço



Forma para botim de homem







Nuno Vinagre nasceu no dia 10 de Outubro de 1921, na vila de Idanha-a-Nova. Em 1947, interrompeu o seu ofício de sempre para rumar com a família para o Algarve, para trabalhar para a Companhia das Águas, na barragem de Silves. Foi em Silves que Antónia Vinagre viria a nascer. Um “acidente” geográfico, que a vida determinou. Tirando este pequeno excerto migratório desta família, onde estão

contidas muitas e doces memórias, toda a vida Antónia Vinagre viveu em Idanha. Aliás, foi de Idanha que partiu, na barriga da mãe. É idanhanense. Nem a sua alma havia de tolerar coisa diferente. O pai já era sapateiro desde os seus 14 anos, muito antes de ir trabalhar para o Algarve. Quando voltou ao seu lugar, ao seu ofício regressou. Aprendeu as artes de sapateiro ainda em criança, com os mestres da terra. Na família não havia tradição neste ofício. À época, eram oito os sapateiros de Idanha, mas o trabalho chegava e sobrava para todos. Entre os sapateiros, e não só, Nuno Vinagre era uma autoridade. Era um homem de força. Era como uma espécie de confrade-mor da confraria dos sapateiros, assim como o principal dinamizador deste ofício. Era ele quem promovia e organizava os convívios de sapateiros, estimulando uns a começar e outros a prosseguir. Naquela altura, aliás, pés não faltavam em Idanha-a-Nova. Ironia do ofício, os sapateiros não tinham mãos a medir. “Ele tinha empregados”, recorda Antónia Vinagre. “Era eu, muito envergonhada, que ia entregar os sapatos a casa das pessoas. Fiquei a conhecer muita

gente, só lhe digo”. O trabalho de Nuno Vinagre distinguia-se pelo seu apego aos detalhes. Era o sapateiro dos marqueses da Graciosa, que, entre outras encomendas, lhe mandavam fazer os mocassins. Do imenso espólio que este nobre sapateiro deixou – uma magnífica viagem no tempo –, inclui-se, entre os variadíssimos objectos da sua história, a forma do pé do senhor marquês. Em abono da verdade, isto tem de ser dito: não era lá muito grande. Toda a gente reconhece que Antónia Vinagre herdou do pai a arte das mãos. Os fatos que fazia no Carnaval e as fatiotas que costurava para as crianças da escola estão bem frescas na memória colectiva da vida de Idanha-a-Nova. Nuno Vinagre era igualmente um músico de excelência, tocando na banda filarmónica de Idanha. No livro de memórias da Filarmónica Idanhense, diz-se dele: “Sapateiro de profissão, foi um dos músicos que marcou a Filarmónica Idanhense ao longo dos muitos anos que dela fez parte, nomeadamente pelo seu papel no almoço da badana: cabia-lhe a tarefa de abater, amanhar e cozinhar a ovelha.” Prosseguindo: “Executante de saxofone soprano, o seu instrumento apresenta a particularidade de ter sido adaptado pelo próprio, de modo a manter a afinação que lhe parecia mais adequada.” Desde que eu me lembro, que ele tocava. “Recordo-me de ser menina e de ele se pôr ao espelho: ‘Dóóóó!!!! Dóóóó!!!!’ Eu punha-me atrás dele: ‘Dóóóó!!!! Dóóóó!!!!’ Ele fingia-se zangado e dizia: ‘Anda já daqui, rapariga. Levas uma chapada...’ Era uma expressão de ternura, que Antónia Vinagre guarda como uma jóia na sua memória. Nuno Vinagre só abandonou as suas artes quando a morte o levou. 27 de Julho de 1990. No seu espólio se encontra boa parte da sua vida.

texto / text
Marie L. C. Bartz
ilustração / illustration
Bernardo Carvalho
EN p.141

ser

da

terra

*Aporrectodea
rosea*

*Dendrobaena
hortensis*

*Microscolex
dubius*

*Octolasion
cyaneum*

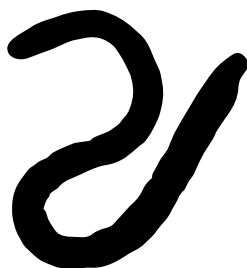
*Eiseniella
tetraedra*

Aristóteles chamava-lhes “os intestinos da terra”, Cleópatra criou uma lei para as proteger e no Tibete são respeitadas como importantes seres vivos. São conhecidas por, junto com todos os demais organismos do solo, ajudar a decompor, a incorporar e a misturar o material vegetal no solo, que é a base de toda a vida terrestre, tornando-o mais fértil.



Aporrectodea rosea

Como o próprio nome diz, é rósea. Não tem pigmentação, o que indica que vive na camada mineral do solo, abaixo de 5 cm e longe da luz. Pode medir de 4 a 7 cm. Com possível origem na Europa Central, é considerada peregrina, sendo encontrada em todo o continente europeu e Médio Oriente, onde habita em florestas, prados e áreas agrícolas.



Microscolex dubius

Esta espécie mede de 6 a 10 cm, tem cor rósea e transita entre as várias camadas do solo. É possivelmente originária da América do Sul e considerada exótica em Portugal, sendo encontrada em vários tipos de climas e solos pelo mundo.



Octolasion cyaneum

Esta espécie mede de 5 a 10 cm, tem cor rósea ou branco pálido e duas manchas amarelas internas características na cauda. Vive na camada mineral do solo e é originária da Europa, mas considerada peregrina em Portugal. Há registo de ocorrência desta espécie em países das Américas, da Ásia e da Oceania, onde é considerada exótica.

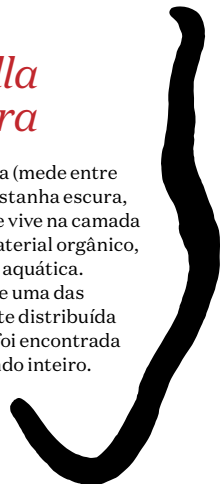


Dendrobaena hortensis

É uma espécie de minhoca muito comum, criada para isco de pesca, mas tem sido também utilizada para compostagem de material vegetal, tanto agrícola como doméstico. Pode medir até 13 cm, é castanha escura avermelhada e vive na camada mais superficial do solo, onde há muitos restos vegetais. De origem europeia, é encontrada em todo o continente e também na Argentina e Chile.

Eiseniella tetraedra

É uma minhoca pequenina (mede entre 2 e 4 cm), tem coloração castanha escura, precisa de muita humidade e vive na camada mais superficial do solo e material orgânico, podendo ser também aquática. É de origem europeia e uma das espécies mais amplamente distribuída geograficamente, pois já foi encontrada em 80 países pelo mundo inteiro.



ERASMUS PORTUGAL / LETÓNIA PROJECT ITÁLIA / SARDENHA NETWORK ESTÓNIA / MACEDÓNIA DO NORTE OF UNESCO CROÁCIA / GEÓRGIA CULTURAL 2020—2023 Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union SPACES

SUITI.LV/EN/NETWORK-OF-UNESCO-CULTURAL-SPACES-2020
CM-IDANHANOVA.PT/AREAS/FINANCIAMENTOS/ERASMUS__MAIS/ERASMUS__MAIS.ASPX

A ROMARIA
DA SENHORA
DO ALMORTÃO
(MAIO) E O BOOM
FESTIVAL (JULHO)
EXORCIZARAM
FINALMENTE
A PANDEMIA E
REENCONTRARAM-
-SE COM A SUA
MULTIDÃO. HÁ
UM TERRITÓRIO

QUE OS UNE:
IDANHA-A-NOVA.
PARECEM GALÁ-
XIAS DISTINTAS,
NO MESMO CHÃO.
TALVEZ O QUE
OS SEPARA SEJA
EXACTAMENTE
O QUE OS UNE:
A COMUNHÃO.
E A MÚSICA.

texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre EN p. 141

NAS ASAS DO CHÃO





Na pequena ermida construída em sua honra, lá está a Senhora, com o seu manto nunca igual. Aquele altar, nestes dias, parece ter o tamanho do mundo, tendo o altar de Santa Bárbara à direita e à esquerda o de São Romão. — A Mãe de Deus, invocada através da Senhora do Almortão, tem nas mãos o seu Menino, que com a mão esquerda ampara o globo terrestre, cercado por uma singela cruz de madeira, metáfora da cristandade. A mão direita parece descrever o gesto plenipotente de uma bênção. — A morte e a alegria são como comadres que gravitam em torno de pessoas de braço dado, colhendo promessas a troco de milagres, reconciliando pedaços irreconciliáveis de vida, esteja ela onde estiver, nem que esteja perdida. Numa aparente leveza, cada

um carrega a sua cruz. É nesse interstício terreno e celestial que reside a religião e a fé. — A fé é indiscutível, multidimensional e regressiva, é pessoal, assim como é colectiva, sendo altamente transmissível. A devoção tem de alimento a substância metafísica e salvífica de um paraíso. É como uma irmandade sacrificial da culpa e do perdão, de Inferno e de Céu. — A devoção à Senhora do Almortão é um assunto da fé. A romaria em sua honra é antes de mais uma tradição, enraizada até à alma nas gentes de Idanha-a-Nova e na cultura raiana, mas a sua dimensão não conhece fronteiras. O culto à Senhora do Almortão vem desde o longínquo século XIII. É uma das maiores e mais importantes romarias da Beira Baixa, assim como de Portugal. — Desde 1922 que a





Romaria da Senhora do Almortão decorre 15 dias após a Páscoa. A partir desta data, foi igualmente decretado feriado municipal na terceira segunda-feira após o Domingo de Páscoa. — Nesta romaria pós-pandémica, a fé apresentou-se na festa com uma sede transcendental. Romeiros vieram de todo o país, dos múltiplos quadrantes da diáspora, para ver a Senhora e o seu majestoso manto. — Há décadas que a delicada e honrosa missão de vestir a Senhora, alinhar os seus cabelos negros, compô-la para a romaria, nos seus infinitos pormenores, está entregue a três devotíssimas senhoras, de fé inquebrável e mãos de cristal. Maria da Conceição Silveira lidera esta trindade de caracterização, ajudada por Antónia Vinagre e Alice Mateus. — Vieram os

comerciantes tradicionais, alguns destes que já são da história desta romaria, vieram as excursões, as roulottes de comes e bebes, os artesãos que vendem as suas obras, os docinhos típicos das feiras, a máquina encantada das pipocas, que transportam os mais velhos para a infância. Vendem-se lenços, facas, tachos, queijos, enchidos, flores, utensílios para a casa, para o trabalho no campo, brinquedos para as crianças, lençóis, colchas, cobertores para o enxoval, em irresistíveis promoções, que os vendedores anunciam ao microfone, exercendo os seus feitiços. São omnipresentes os motivos religiosos, mas há de tudo, a preço regateável. — Foi enorme a provação determinada pela segunda pandemia do século XXI, de proporções quase





bíblicas, com as consequências sociais e económicas ainda por medir. As máscaras, o isolamento, a dolorosa profilaxia da solidão deixaram muitas marcas, muito luto. Tantas foram as mortes que até a morte se banalizou. — Eis que por entre o estertor da Covid-19 (já não vale a pena chamar-lhe novo coronavírus), por entre tanta tristeza contida, se liberta o ritual da abundância, brotando deste o que mais genuíno esta romaria tem, acertando as contas com o tempo. Fome de encontro, fome de partilha, um sentimento doce, místico, de comunidade. De conforto. — Há os que rezam, os que depositam velinhas, os que fazem promessas, os que as cumprem, os que agradecem à Senhora deste pequeno santuário mariano as graças concedidas, como emolumentos

da fé. — Depois da missa, o domingo é de festa, culminando a noite com o fogo de artifício, que até de Espanha se vê. Não há festa sem foguetório, assim como não há sem a banda de música, que é assegurada pela Filarmónica Idanhense, sob a batuta do maestro João Abrantes. — Segunda-feira é o dia grande da romaria, que começa com a missa e as palavras experientes do padre Adelino, pároco de Idanha-a-Nova há meio século, que encontra nesta romaria uma irmandade, uma regeneração da fé e, tão ou mais importante, se não for a mesma coisa, a transmissão do que é a história deste povo “arraiano”, que se entrelaça na devoção à Senhora do Almortão. — Depois da solenidade que se impõe nas cerimónias religiosas, é hora de merendar no campo, à sombra de





uma azinheira. É costume partilhar a comida e a bebida, saltitando as conversas de lado em lado, numa relação simbiótica de gerações. Com as goelas bem humedecidas, a romaria regressa à ermida da Senhora do Almortão, onde as pessoas se acumulam, cantando as alvíssaras em uníssonos ao som do adufe, elemento central. — Muita emoção, muito fervor, muitas lágrimas, rimas a desfilar, memórias a brotar. Canta-se a dor, canta-se a saudade dos que partiram, cantam-se as memórias doces da infância, como se fossem aquelas santinhas coloridas, feitas com o açúcar dos tempos. Canta-se até a voz deixar, com alma, como se fosse um cancionero de amor. Algo maravilhoso, que toca no fundo de cada um, novos e velhos, numa só ode, que lá dentro faz estremecer os

ex-votos de cera, pendurados nas sacras paredes. — A festa prossegue ao som do adufe, tocando e cantando às voltas da ermida da Senhora do Almortão, tantas vezes quanto a vontade quiser. E, por entre um mar de gente, unida pela devoção à Senhora do Almortão, a tradição renova-se e solidifica. — Na terça-feira, a festa não acaba sem a missa e sem o almoço da Confraria da Senhora do Almortão, que é o verdadeiro pêndulo funcional desta romaria. Uma organização e um trabalho infindáveis, que só a fé impede os corpos de se esgotarem. É magnífico observar o seu labor e a alegria que nele depositam. Quando o almoço dos confrades termina, cá fora já só o silêncio se encontra. A organização da romaria é um trabalho incessante, que mal acaba, recomeça.





Visto à distância da humanidade, um éon é uma unidade absurda de tempo, uma ordem de grandeza que nos transcende e nos decanta naquilo que somos, se não formos menos: pó civilizacional, massa tecnológica, tribos hedonistas de mecanismos imperfeitos, viajando entre dimensões a uma velocidade de 143 bpm, expandindo a mente na sua química ancestral: liberdade. Felicidade quântica. — A batida acciona o corpo, o corpo acciona as endorfinas, o corpo acciona a mente, a mente acciona o corpo, os corpos accionam os corpos, o corpo viaja, a mente viaja nos seus labirintos neurológicos, a luz toma formas, as formas formam outras, as luzes no seu trajecto cósmico, as esculturas em redor no seu poder antropomórfico, o trance psicadélico a exercer o seu tribalismo unifica-

dor, a música a exercer o seu mecanismo transpositor, transportando o colectivo para a unidade, transportando a unidade para o colectivo, transportando-se para o magma indígena do seu esplendor. — Durante o dia, sob 40 graus de temperatura, a atmosfera do Boom é dessa cor, cor de pó, baça, quente, raiada pelo sol. Os corpos repousam em movimento, belos, eróticos, em processo de cicatrização mecânica e espiritual, como deuses psicadélicos, passeando nos desertos esquecidos da humanidade, como seres autóctones, “grooving” numa finisterra seminal. — Há os que dançam, os que dormem em vírgulas de sombra, os que se encontram em estado de “awakening”, grupos em posição de flor de lótus escutam prelecções de gurus pós-modernos, há os que meditam, os que





fazem rotinas de yoga, os que aguardam na fila para a água, os que fritam, os que arrefecem nas águas da barragem Marechal Carmona, que definem a Boomland como a pele define um corpo. — Há uma energia, um sentimento monolítico, de pertença, de diferença, igualitário exactamente por isso. As pessoas transformam-se num holograma multidimensional, com algo de gospel tecnológico, algo de religioso. — O Boom é um animal nocturno, com energia renovável. Nunca cessa. 21 palcos, 544 artistas, uma centena de terapeutas, 41 mil pessoas, de 177 nacionalidades, exorcizam em pó os seus protocolos fronteiriços para demonstrar a sustentabilidade da paz e a ecologia do amor, quando reencontra a sua natureza. — A natureza é a nossa razão, assim como a razão é a nossa

natureza. Está na natureza humana ser a sua própria besta negra, mas não está na natureza de uma besta ser o seu próprio domesticador. A natureza tem mais fases do que a Lua, intermináveis gradações. Só por analepse identitária se pode confundir a diversidade da natureza com a natureza divergente do Homem. A humanidade é o seu próprio problema, a humanidade, a sua solução. — É um dado objectivo que a revolução industrial acelerou o processo tecnológico, que este mudou irreversivelmente a história do mundo, assim como o curso das guerras. No final da II Guerra Mundial, ainda que sob a vigência de uma paz podre, o mundo tornou-se num imenso berçário. A conjugação de todos os factores determinou o Holoceno, a primeira era geológica condicionada





pela humanidade, coincidente com o período de maior aquecimento global após a última glaciação. — Não sendo ainda consensual, alguns cientistas afirmam que nos encontramos já numa outra era geológica – o Antropoceno –, que já não é condicionada pela humanidade, mas sim a sua consequência. Uma era marcada pelo impacto do Homem no planeta, uma pegada descomunal, com o peso seco (excluindo, por exemplo, os arquipélagos de plástico que se formaram nos oceanos) de 1,1 teratoneladas. — Pela primeira vez na história da humanidade, a massa antropogénica (massa dos objectos construídos pelo Homem) superou em peso a biomassa (massa dos seres vivos). É a realidade como é, psicadélica todos os dias, numa progressiva desumanização

invertida. — O impacto do Homem no planeta Terra, as alterações climáticas, a insustentável presença do ser humano no seu espaço é a nossa mais crua consciência. Há muito que a realidade perdeu a sua inocência. — É redutor definir o Boom, que cumpriu a 25ª edição, como um festival. Também não faria sentido que a organização não transpusesse para o seu território – não estivesse este incluído num território mais vasto, onde se integram uma parte substancial do Geopark Naturtejo, assim como a Reserva da Biosfera Tejo/Tajo, ambos com a chancela da UNESCO) – as dinâmicas fundacionais de sustentabilidade. — Com o mundo a enfrentar uma gravíssima crise das reservas de água e a transversalidade notória dos efeitos do aquecimento





global, o Boom, como é a sua marca, desenvolve e adopta boas práticas inovadoras, como um ecossistema à sombra de outro. — Foi criada uma estação de tratamento de água com capacidade de sete milhões de litros, para tratar a “água cinzenta” dos chuveiros e assim poder reutilizá-la na irrigação, na regeneração do território e no seu reflorestamento, trabalho que igualmente não cessa. — De plástico reciclado foram construídos 112 chuveiros e 94 novas casas de banho, algumas destas com material reciclado do interior de automóveis para abate. — Todos os WC são totalmente compostáveis. Após tratamento e respectivas análises, a matéria à terra é devolvida. — O Boom não é um safari antropológico, moda, uma mera experiência sensorial, um momento que

se prolonga e no tempo desvanece, não é utopia, nem a sua antítese. É consciência, consciencialização, filosofia transformacional, opção, ecologia. Um ecossistema cultural e espiritual. Um retorno evolutivo à natureza, uma espécie de shamanismo 2.0, algures entre o ideal de biosfera, o apocalipse tecnofóssil e a pulseira electrónica. Um território de comunhão, sem um átomo de violência, tão proscrita no Boom como um selfie-stick. Por entre o pó de tantas civilizações, respira-se, para usar um termo em desuso, paz. — O facto de o Boom se encontrar no concelho de Idanha-a-Nova não é coincidência ou um ocaso cósmico. A ligação à música é umbilical. Idanha é uma Cidade Criativa, na área da Música, da UNESCO. É uma conjugação de realidades numa natureza só.

passear,
 petiscar,
 relaxar.
 stroll, nibble, relax.

**Minimercado
 Hora da Meditação**
 277 313 151 / 965 151 318
 Largo de Stº António, 9-II
 6060-021 Aldeia de Santa
 Margarida

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

Comepreços
 917 775 903
 EN 353, km II
 6060-715 Idanha-a-Nova

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

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

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

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

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

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

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

Mercearia do Café Chico
 351 277 314 216
 Av. 1º Cabo José Silvestre
 Martins, 4
 6060-085 Carroqueiro,
 Monsanto

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

Minimercado Amélia
 Devesa, Monsanto
 277 314 296

Minimercado D'Adelina
 351 277 314 361
 Estrada Municipal, 23
 6060-088 Eugénia,
 Monsanto

**Minimercado/
 Talho da Relva**
 965 245 745 / 963 235 124
 Relva, Monsanto

Minimercado Leonor
 277 366 114
 Rua 25 de Abril, II
 6060-344 Penha Garcia

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

Mercearia A Lina
 277 366 171 / 962 645 279
 Rua da Tapada, 4
 6060-315 Penha Garcia

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

Mercearia Igor
 962 977 603
 Rua do Espírito Santo, II
 6060 Rosmaninhal

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

Minimercado A Catarina
 São Miguel d'Acha
 963 437 284

Loja Amoras & Romãs
 964 345 921
 Rua da Estrada Nacional,
 23 Loja dtª
 6060-511 São Miguel
 d'Acha

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

Associação de Segura
 277 466 011
 Largo da Misericórdia
 6060-521 Segura

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

**Mercearia da Loja de
 Artesanato das Termas
 de Monfortinho**
 277 434 414
 Rua Padre Alfredo
 6060-072 Termas
 de Monfortinho

ALCAFOZES

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

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA

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

IDANHA-A-NOVA

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

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

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

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

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

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

Oficina de Artes Tradicionais/Posto de Turismo
Adufes; marafonas;
rodilhas; aventais de raiana;
sacolas

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

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

IDANHA-A-VELHA
Maria de Fátima Oliveira da Silva Adufartes
Rodilhas; adufes
Rodilhas headpieces; adufe
tambourines
Rua do Espírito Santo, 2
6060-041 Idanha-a-Velha
272 346 647 / 967 227 927
fati36silva@hotmail.com

LADOEIRO

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

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

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

MEDELIM

Associação “O Arcas” Felismina Salvado Santos Pires (vice-presidente)
Bordados; pintura; rodilhas;
peças em cortiça
Embroidery; painting;
rodilhas headpieces;
cork objects
Rua da Judiaria, 7
6060-051 Medelim
277 312 264

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

MONSANTO

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

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



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

OLEDO

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

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

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

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

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

SÃO MIGUEL D'ACHA

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

SEGURA

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

TERMAS DE MONFORTINHO

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





O Carlos MONSANTO/ RELVA

Carlos Santos, o anfitrião que dá nome à casa, é um cozinheiro de mão-cheia, que pede meças a qualquer chef. A ementa é variada e flutua com as estações. Mas há algo transversal a todos os pratos. Os produtos são todos da região e certificadamente bio. Este restaurante tem diversos ambientes: uma sala mais ampla, uma mais reservada e uma acolhedora esplanada, onde se come à sombra de limoeiros, apreciando a doce nostalgia Monsanto, numa atmosfera familiar, que é também apanágio da casa. Nas especialidades, são indispensáveis a posta raiana, a grelhada de porco bísaro, o cabrito da fazenda, a costeleta de vitela maturada, o bife na pedra, o borelhão, o arroz de galo e, para aqueles que levem mais apetite, o bacalhau templário ou o famoso tomahawk. Nos pratos de peixe, são de não dispensar o bacalhau na telha, a espetada de camarão, os chocos grelhados ou o polvo à lagareiro. A selecção de vinhos é excelente. A simpatia, um valor seguro.

Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
926 384 436
Encerra à segunda
Closed on Mondays

112 Adufe 2022

Carlos Santos, the host that lends his name to the establishment, is an accomplished cook up to any chef's measure. While the menu is varied and changes with the seasons, all ingredients are sourced from the region and certified organic, creating a special quality that runs through all the dishes. This restaurant has several ambiances: a larger room, a more reserved one, and a cosy terrace where guests can eat under the shade of lemon trees, enjoying the sweet nostalgia of Monsanto in a family atmosphere, a speciality of the house. Other specialities include posta raiana (grilled beef steak), grilled Bísaro pork, rustic roast lamb, aged veal cutlet, steak cooked on hot stone, borelhão, oven-baked chicken with rice and, for those with a larger appetite, the famous tomahawk or the codfish templar. Other must-try seafood dishes include codfish cooked on clay tile, the shrimp kebab, grilled cuttlefish and the charcoal grilled octopus with potatoes. The wine selection is excellent, the friendly atmosphere second to none.

IDANHA-A-NOVA Baroa

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

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

Zona Nova de Expansão,
Tapada do Sobral, Lt. 75
6060 Idanha-a-Nova
277 202 920
Parque de estacionamento
privativo
Inverno: encerra à terça
Verão: não encerra
Private parking
Winter: closed on Tuesdays
Summer: open every day

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' (sautéed beef strips in a rich sauce), always accompanied, of course, by ice-cold beer.

Largo do Município, 24
277 202 862
Não encerra
Open every day

Helana

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

Rua José Silvestre Ribeiro, 35
6060 Idanha-a-Nova
277 201 095
www.helana.com
geral@helana.com
geral@helana.com
Encerra à terça e quarta
(todo o dia)
Closed on Tuesdays and
Wednesdays (all day)

Nuvens e Glicínias

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

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

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

Zé do Pipo Brothers

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
Open every day

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 Almurtão

Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almurtão. 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 Almurtão, 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 Almurtão Ermida da Sra. do Almurtão 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 1ª de Dezembro, 45 6060 Idanha-a Nova 277 201 218 / 966 425 795 Encerra à segunda Closed on Mondays*

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 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*

MONSANTO

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

Casa da Velha Fonte Unip. Lda

Serviço de Catering Catering service *Sítio de Monsanto Estrada Nacional 239, 6060-084 Monsanto 963 664 600*

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

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 liciores. 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*

Café Monsanto

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

OLED O Ponte de São Gens

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

PENHA GARCIA

Frágua Bar Funcionava neste espaço uma forja. Hoje é o bar da aldeia, que serve também de galeria de arte. Para petisco, há queijos, enchidos de caça e fumados da região servidos com pão caseiro. This former blacksmiths' forge has been transformed into the village bar, which also functions as an art gallery. For snacking, you can choose cheese and cured meat from the region, served with homemade bread. *Mário Pissarra Rua da Alegria, 2 6060 Penha Garcia 277 366 030 / 965 853 166*

O Javali

São especialidades o bacalhau à casa, os ensopados de cabrito e javali e o bacalhau à Javali. Arroz doce e papas de carolo são as propostas doces. Casa grande com muito espaço de estacionamento. Other specialties include salted codfish, kid and wild boar stews and salted codfish Javali style. Rice pudding and 'papas de carolo' (corn pudding) are some of the suggestions for sweets. This large restaurant has plenty of parking space. *Zona Industrial de Penha Garcia 910 026 893 Não encerra Open every day*

O Raiano

Servem comida tradicional e pratos regionais. Ensopado de javali e de veado são especialidades, bem como a prova do chouriço, arroz de marisco e bacalhau à casa. Para variar, há churrasco de porco preto. Fazem um bom arroz doce. Traditional and regional food. Wild boar and venison stews are the house speciality, as well as the 'chouriço' platter, seafood rice and salted codfish 'home style'. For a change, you might also try the chargrilled black pork. The rice pudding is recommended. *Estrada Nacional 239 6060-369 Penha Garcia 277 366 350 Não encerra Noon-3.30pm and open every day*

SÃO MIGUEL D'ACHA

Petiscos e Companhia
O Prazer de bem servir comida regional portuguesa. O restaurante já tinha a tradição, agora tem um espaço renovado, moderno e amplo, com uma esplanada. Há coisas, no entanto, que não mudam. Os anfitriões, Luís Domingues e Teresa Nogueira, cuidam que petiscos não falem à companhia. Novidades: pizzas e hambúrgueres artesanais, assim como pratos vegetarianos. A lista é variada, com a devida sazonalidade, os produtos certificados. Imprescindíveis os pratos de cabrito e borrego, o arroz de cabidela, o bacalhau assado, o polvo à lagareiro. E, ou não estivéssemos em São Miguel d'Acha, o tradicional soventre. Serviço de Take-away e jogos santa casa.

We are delighted to serve regional Portuguese cuisine. This is a place steeped in tradition, but now with a newly renovated sweeping modern space complete with a terrace. Yet some things never change. The hosts, Luís Domingues and Teresa Nogueira, keep diners happy with a constant supply of delicious morsels. New additions to the menu include artisanal pizzas and burgers, along with vegetarian dishes. The menu is wide-ranging, with plenty of seasonal offerings, and certified high-quality produce. Roast kid, lamb, chicken and rice, baked cod and octopus with oven-baked potatoes are all signature dishes. And if you like pork belly, don't miss the typical 'soventre' from São Miguel d'Acha. We offer take-away and lottery ticket services. *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*

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

Café Snack-Bar O Erges
Pratica-se uma cozinha tradicional portuguesa sem esquecer os pratos mais tradicionais da região como o cozido à portuguesa servido à quinta-feira. Traditional Portuguese food with a special emphasis on the traditional dishes of the region. 'Cozido à portuguesa' (Portuguese stew) *Rua Dr. José Gardete Martins, Nº7, 6060-072 Termas de Monfortinho 963 400 776*

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 croustons de pão, carré de borrego merino preto de Vale Feitoso com crosta de ervas e puré de trufas pretas. Sobremesas: bolinho suculento de requeijão, espuma de doce de abóbora com nozes e crocante de papas de carolo. Tem capacidade

para 160 pessoas e estacionamento próprio, aceita reservas para eventos e grupos. Traditional Portuguese food, reinvented. Specialties: 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 speciallizing 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 à 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, farófiás. 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, 'farófiás' (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*

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 hotelboavista@hotelboavista.com.pt*

Restaurante Hotel das Termas

Hotel das Termas de Monfortinho**
Bacalhau à lagareiro; cabrito assado no forno (por encomenda). Salt cod in olive oil; roast kid (to order). *Rua Padre Alfredo - Termas de Monfortinho 6060-072 Termas de Monfortinho 277 430 310 Fax 277 430 311 www.hoteldastermas.com Hoteldastermas@gmail.com*

Restaurante Pensão

Residência Familiar
Termas de Monfortinho Rua das Frangueiras nr 2 6060 - 072 Termas de Monfortinho 277 434 279 / 965038224

Restaurante Fontela

Pratos regionais. *EN 239, KM 55, Monfortinho Telf: 910 206 010 Encerra à terça Seg.: 12h-15h; Qua. a dom.: 12h-15h / 19h-22h Closed on Tuesdays Monday: 12pm-3pm; Wednesday to Sunday: 12pm-2pm / 7pm-10pm*

ROSMANINHAL

Sabores da Raia
Come-se bem todos os dias e ao domingo há ensopado de borrego. A sua ementa é variada, adequada à época, pratos com tradição, caseiros, confecionados com os melhores produtos que tem para oferecer a imensa natureza em redor. A good meal nay day of the week nad lamb stew on Sundays. Its menu varies according to the season, with tradicional nad homemade dishes made with the best natural products from the immense surrounding area. *Carla Folgado (responsável) Rua das Escolas.11 6060-431 Rosmaninhal 964 613 635/ 961 507 139*

Herdade dos Abegões

SALVATERRA DO EXTREMO

No campo, não há luxos. O luxo é o campo. A Herdade dos Abegões, em Salvaterra do Extremo, reuniu ambos num conceito. Um antigo ovil, recuperado em 2020, com os materiais e a arquitectura da sua natureza, inserindo-se nesta como parte da paisagem. Prevalece o xisto, a subtil elegância dos elementos, em perfeita harmonia com o ADN deste território. Uma cozinha totalmente equipada serve 11 quartos duplos, com WC. Não há um quarto igual ao outro, cada um tem identidade e nome próprio: Zé do Trovão, Clara Queda Caçadas, Mafalda Sopro da Raia, António Pedra Parada, Eduardo Quebra Galhos... A casa tem uma sala de jantar e outra de estar, uma piscina magnífica e uma zona de refeições exterior. A amplitude da Herdade dos Abegões oferece as mais diversas actividades, desde os passeios de caiaque, de bicicleta ou a cavalo a um safari pela herdade ou simplesmente um piquenique ao ar livre. Vasco Sousa Dias, o anfitrião, cuida para que nada falte. Haja tempo.

In the countryside, there are no luxuries. The luxury is the countryside itself. Herdade dos Abegões in Salvaterra do Extremo brings together both in one concept: an old sheepfold recovered in 2020 with materials and architecture appropriate to its history and perfectly integrated into the landscape. Schist and the subtle elegance of the elements prevail, in perfect harmony with this territory's DNA. A fully equipped kitchen serves 11 double rooms, each with ensuite. No room is the same as another; each has its own identity and name: Zé do Trovão, Clara Queda Caçadas, Mafalda Sopro da Raia, António Pedra Parada, Eduardo Quebra Galhos... The house has a dining room and a living room, a magnificent swimming pool and an outdoor dining area. The spaciousness of Herdade dos Abegões enables guests to engage in a wide range of activities, from kayaking to cycling, horse riding, a safari through the estate or simply an outdoor picnic. The host Vasco Sousa Dias ensures nothing is missing. Make sure to visit with plenty of time up your sleeve.

Herdade dos Abegões

Casa de Campo
6060 Salvaterra do Extremo
277 094 005 / 969 676 259
cmb@iap-sgps.com



Hotéis / Hotels

Hotel Boavista **

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.
Rua do Comércio – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
hotelboavista@hotelboavista.com.pt
www.hotelboavista.com.pt

Hotel das Termas de Monfortinho **

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.
Rua Padre Alfredo – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 430 310 Fax 277 430 311
www.hoteldastermas.com
Hoteldastermas@gmail.com

Hotel Residência Portuguesa **

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.
Rua Dr. Samuel Dinis, 1 – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 218 Fax 277 434 132

Hotel Estrela de Idanha ***

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; caniil; 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; minigolf; 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.
Av. Joaquim Morão, Apartado 48
6060-101 – Idanha-a-Nova
277 200 500 Fax 277 200 509
www.estreladaidanha.pt
reservas@estreladaidanha.pt

Monsanto Geo-Hotel Escola ***

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

Hotel Vila Raia

Quartos: 26; Camas: 53
Rooms: 26; beds: 53.
Zona Industrial, Rua A Lote 1
6060-182 Idanha-a-Nova
932 542 108
reservas@vilaraia.com

Hotel Fonte Santa ****

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.
Monfortinho
277 430 300
Fax 277 430 309
hotelfontesanta@hotelfontesanta.pt

Turismo no espaço rural / Rural tourism**Casas da Villa-Adufe e Sobreiro**

Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Casa de Campo
6060 Monsanto

917 241 597/938 408
865/960 281 677
www.casasdavilla.com
pissarra@edicais.com

Casa das Jardas – Turismo Rural das Jardas, Lda.

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 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

Casa Santa Catarina

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.
Rooms: 7; beds: 14; lounge, breakfast room; kitchen; air conditional and TV in each room; patio and garden; recreation room with fireplace; parking.
Travessa do Chafariz, 1
6060-359 Penha Garcia
966 864 640 / 961 622 102
www.casasantacatarina.com

Casa do Forno

Casa de Campo
Quartos: 6; camas: 11; sala de estar, sala de refeição; quartos climatizados e com WC privativo; piscina; jardim; internet sem fios para todos os clientes.

Country House
Rooms: 6; beds: 11; lounge, dining room; air conditioned rooms with private bathroom; pool; garden; WiFi for all clients.
Rua de São João, 1
6060 – 501 Salvaterra da Extremo
925 816 551
www.casadoforno.com.pt
casadofornopt.es@gmail.com

Casa D'Acha

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

Casa Sefarad

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 de 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 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 de campo Belos & Ricos, Lda Bruno Belorico Rua do Outeiro
6060 Medelim
962 488 365
www.sefarad.pt

Casa Pires Matos

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 de Campo Rua Dr. Fernando Namora, 4
6060-091 Monsanto
918 110 179 / 277 314 479

Casa das Naves de Santo António

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

Casa dos Xarés

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: sala 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.
Turismo Rural Casa de Campo Rosmanihal
277 477 051 / 969 826 027
Couto dos Correias
6060-401 Rosmanihal
casadosxares@gmail.com
www.casadosxares.pt
www.facebook.com/casadosxares
GPS:39.723335, N-7.191497W

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

Quinta dos Álamos

Quartos: 8; camas: 16
Rooms: 8; beds: 16.

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

Quinta da Caldeireira

Quartos: 6; Camas: 11; 1 dos quartos (individual) esta adaptado a pessoas com mobilidade condicionada)

Rooms: 6; beds: 11;
(1 of the rooms, single, is wheelchair-accessible)
Agra Turismo
6060 Rosmaninhal
937 602 251/ 961 834 787

Quinta dos Trevos

Quartos: 3; camas: 6.

Localizada no Geopark Naturtejo, a Quinta dos Trevos dispõe de recepção aberta 24 horas e as instalações possuem peças únicas em ferro forjado, madeira e de tecelagem feitas no local. Cada unidade está equipada com uma televisão e uma casa de banho privativa com produtos de higiene pessoal gratuitos e secador de cabelo. Um buffet de pequeno-almoço tradicional é servido diariamente. Os hóspedes podem participar nos workshops de artesanato realizados na propriedade. As actividades disponíveis incluem observação de aves, passeios de barco, BTT e passeios a cavalo, entre outros. A Quinta dos Trevos providencia bicicletas, que os hóspedes podem utilizar gratuitamente para explorar a paisagem natural.

Rooms: 3; beds: 6.

Located in Geopark 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.

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
GPS: N 39° 50' 0,59" ''
W 7° 15' 40,53" ''

Quinta da Pedra Grande

Quartos: 14; camas: 28;
(quarto adaptado para pessoas com mobilidade condicionada)

Rooms: 14; beds: 28
(1 room is wheelchair-accessible)
Casa de Campo
6060-Monsanto
969 649 553

Monte do Vale Mosteiro

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. Rooms: 7; beds: 14
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.
Agroturismo
Largo do Curral, 11
6060-446 Rosmaninhal
277 477 046 / 936 136 347
geral@montevalemosteiro.com
Latitude: 39.719614
Longitude: -7.122515

Casas da Villa-Monsanto e Colmeia

Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Casa de Campo
6060 Monsanto
917 241 597/938 408
865/960 281 677
www.casasdavilla.com
pissarra@edicais.com

Herdade do Clube de Tiro**Monfortinho**

Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8

Casa de Campo
6060 Termas de Monfortinho
931 124 141
865/960 281 677
cidalia@clubetiromonfortinho.pt

Casal da Serra**Casa de Campo**

Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.

António Costa Pascoal
Moreira
Rua da Paz, 18
6060-314 Penha Garcia
963196848
casalserappg@gmail.com
acpascoal.moreira@gmail.com

Alojamento local / Local accommodation**Alojamento Familiar II**

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

Cantinho da Laura

Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
6060 Penha Garcia
961161 734
carlosjorgepereira@hotmail.com

Casa do Castelo

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

Pôr do Sol

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

Casa Vinte & Cinco

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

On The Rocks

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

Casa do Cedro

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

Bungalow

Quartos: 6; camas: 10
Rooms: 6; beds: 10.

Idanha-a-Nova
912 548 997
ervasantacereaislda@yahoo.com.uk

Casa dos Avós

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

O Tachinho

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

Quinta do Vale Coelheiro

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

Casa Maria Celeste

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

Casa do Chafariz

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

A Casa mais Portuguesa

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

A Casa de David

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

Beira Baixa

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

Alojamento Familiar

Quartos: 8; camas: 16
Sala de refeições e aquecimento central.
Rooms: 8; beds: 16
Dining room and central heating.
Rua das Fragueiras, 2
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 279
Fax 277 434 279
965 038 224
cmrpreis@live.co.pt

Quinta da Alvarinheira

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 António 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.
João Miguel/ Ana Maria Pereira
Casa de Santo António da Alvarinheira
Estrada Nacional
353, Km3.4,
6060-621 Oledo
925 073 616

Moradias / Houses**Casa Monsanto**

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

Alojamento Terras do Ponsul

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

Alojamento Casa Velha

Quartos: 1; camas: 3
Rooms: 1; beds: 3.

Monsanto
968 224 403/926 622 888
terras.do.ponsul@gmail.com

Casas da Villa Casa Oliveira

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

Casas da Villa Casa Videira

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

Casa D. Amélia

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

Casa do Alecrim

Quartos: 1; camas: 4
Rooms: 1; beds: 4.
Penha Garcia
963 196 848
acpascoal.moreia@gmail.com

Casa da Avó Maria

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

Stairway to Castle

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

Casa do Corso

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

Casa Vinte

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

Casa do Arqueólogo

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

Castelo Cottages II

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

Casa do Castelo

Quartos: 1; camas: 3
Rooms: 1; beds: 3.
Penha Garcia
965 033 619
Catarina_1952@hotmail.com

Casa do Guardado

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

Casa do Lagar

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

Nave de Pedra

Quartos: 2; camas: 5
Rooms: 2; beds: 5.
Rua Fernando Namora, 5
Monsanto
919819854
jppez@netcabo.pt

Casa dos Sequeiras

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

Herdade de Santa Marta

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

Casa da Maria Pereira

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

Casa de Santo António

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

Alojamento Local Casa das Oliveiras

Quartos: 3; camas: 9
Rooms: 3; beds: 9.
Idanha-a-Nova
962 421 932
Jmcouvhinho@hotmail.com

Quinta dos Salgueiros

Srª da Graça,
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Idanha-a-Nova
933 106 492
Naviofantasma2@gmail.com

Casa das 10 Janelas

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

Casa Duplex Oledo

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

Casa da Penha

Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
Penha Garcia
963 408 083 / 963 889 969
amreis@emef.pt

Lena's House-Relva

6060 Monsanto
961 129 726
sergiom2lopes76@gmail.com

Casa Família Escoto

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

A Casa da Avó Leonor

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

Monte dos Alares

Quartos: 6; camas: 12
Rooms: 6; beds: 12.
Herdade Cubeira
Rosmanihal
967 241 342
Fhortaocosta@gmail.com

Casa da Maria

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.
Av. Fernando Ramos Rocha, 11
6060-091 Monsanto
965 624 607 / 966 443 663

Cantinho da Coxixa

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

Casa do Miradouro

Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Maria da Conceição
Soalheira Taborda Mendes
Rua da Soenga nº 7
Monsanto
963 438 810
mcmendes46@gmail.com

Casa Bem Haja

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

Casa da Raia

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

Apartamentos / Apartments

Apartamentos Nogueira

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

Taverna Lusitana

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

Outros alojamentos / Other accomodations

Casa Bem Haja
Casa da Mexemexe
Quartos: 3; camas: 6

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

Casa dos Amigos – Hostel

Quartos: 1; camas: 3
Rooms: 1; beds: 3.
Monsanto
253 277 687/ 966 481 090
Celiassousa.braga@hotmail.com

Pousada da Juventude

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 bathroom, 1 double room with wheelchairaccessible 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.

Praca da República, 32,
6060-084 Idanha-a-Nova
277 208 051 / 925 664 989
idanha@mojiovem.pt

Parque de Campismo

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

Zonas de Caça Municipal / Municipal Hunting Zones

LADOEIRO

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

MEDELIM

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

MONFORTINHO

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

OLEDO

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

ROSMANINHAL / RIO ERGES Associação Recreativa e Cultural PACAÇA

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

SEGURA

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

TOULÔES

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

ZEBREIRA

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

Zonas de Caça Turística / Tourism Hunting Zones

ALCAFOZES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SALVATERRA DO EXTREMO
Salvacaça
Sociedade Agro-Pecuária
Cinagética 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 Dr. Henrique Carvalhão
6000-235 Castelo Branco
964 555 898
Idanha-a-Nova

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

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

Jardas – Associação de Caça e Pesca da Senhora da Graça
Codorniz, javali, pombo, rola e tordo
Quail, wild boar, pigeon, turtledove and thrush
Manuel Lourenço Jóia
Rua de Santo António, 46
6060-511 São Miguel d’Acha
277 937 167 / 963 088 302

Clube de Caçadores do Valongo
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
Rua Dr. José Morão, 41-A
6000-237 Castelo Branco

Associação de Caça e Pesca de Alpreade
Associação de Caça e Pesca de Alpreade

LADOEIRO
Associação de Caça e Pesca O Triângulo
José Rossa Moreira
EN 240
6060-261 Ladoeiro
962 878 402

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Associações culturais e recreativas / Cultural and recreational associations

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

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

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

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

ARAA – Associação de Recursos Ambientais Alternativos
(Cultural)
Centro Documental Raiano
(+351) 277 201 132
info@araa.pt
www.araa.pt
Centro Empresarial, Zona Industrial

6060-182 Idanha-a-Nova
Ter. a Sex.: 9h–13h / 15h–19h
Tuesday to Friday:
9am-1pm / 3-7pm

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

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

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

Tuna Masculina, Carpetuna
(Musical)
277 200 220
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

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

Agrupamento Nº 326 do C.N.E.
(Social)
António Lisboa
967 288 672
Largo do Adro
6060 Idanha-a-Nova

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

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

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

Bioraia – Associação de Produtores Biológicos da Raia de Idanha-a-Nova
(Agricultural)
Ilídio Vital
277 202 316 / 966 970 698
Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

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

Casa do Benfica de Idanha-a-Nova
(Cultural, Social)
Max Ruivo
967 277 901
casabenfcaidanha_1@sapo.pt
Rua do Pombal, 13
6060 Idanha-a-Nova

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

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

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

Associação da Viola Beiroa de Idanha-a-Nova
(Musical)
João Abrantes
963 636 977
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Grupo Aeróbica
(Sports)
Filomena Alcaso

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

Montes da Raia – Agrupamento de Produtores de Carne, Lda.
(Agricltural)
277 200 012
Fax: 277 200 019
Incubadora de Empresas
Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

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

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

Motoclube Slow Riders
(Social)
Nelson Nariqueto
926 282 576
Slowriders.idanha.a.nova@gmail.com

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

IDANHA-A-VELHA LAFIV- Liga dos Amigos da Freguesia de Idanha-a-Velha
(Social)
João Rolo
969 496 672
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
(Agricltural)
Paulo Cunha: 917 216 013
Associação: 277 927 204
arbi@mail.telepac.pt
Rua Dr. Pedro Augusto
Camacho Vieira
6060-259 Ladoeiro

Clube de Praticantes de Outdoor Ar Livre
(Sports)
António Silveira
963 369 146
Rua Dr. João António
da Silveira, 4
6060 Ladoeiro

MASCAL – Movimento de Apoio e Solidariedade Colectiva ao Ladoeiro
(Social)
João Galdes
Ass.: 277 927 439 /
927 106 838
Rua Joaquim Morão
Lopes Dias
6060 Ladoeiro

Raia dos Sonhos – Associação Cultural e Recreativa do Ladoeiro
(Cultural)
Nuno Correia
963 826 558
raiadossosnhos2010@hotmail.com
Rua do Outeiro, 1

6060-203 Ladoeiro
MEDELIM
Associação O Arcaz
(Social)
Felismina (Presidente)
969 667 084
Rua da Judiaria, 7
6060-051 Medelim

Grupo de Coesão e Cultura de Medelim
(Cultural, Social)
Carla Robalo
962 874 093
Rua Paulo Reis Gil, 29 – 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)
Francisco Gregório Mendes
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)
Largo do Cruzeiro, 3
6060-071 Monfortinho

Cantigas D'Aldeia
(Musical)
965 847 212
Rua da Cruz, 34
6060-071 Monfortinho

MONSANTO
Adufeiras de Monsanto
(Musical)
Joaquim Manuel da Fonseca
277 314 415 / 969 216 305
Bairro dos Cebolinhos,
Apartado 1
6060-091 Monsanto

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

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

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

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

Rancho Folclórico de Monsanto
(Musical)
Jorge Costa
965 461 858
Rua dos Mouchos, 27B
Adinheiro
6060-081 Monsanto

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Associação de Melhoramentos das Soalheiras
(Social)

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

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

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

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

SALVATERRA DO EXTREMO
CBNS – Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo
(Social)
Juiz da Confraria:
Paulo Lopes
965 294 766
Presidente:
Felizarda Lourenço
969 496 562

SÃO MIGUEL D'ACHA
Confraria do Sovente de São Miguel d'Acha
(Social, Cultural)
Presidente
Joaquim Carlos Chaves
S. Esteves
919 111 481

Trago Fogo – Associação Cultural e Artística

(Cultural)
Carina Anselmo
964 408 418
Bairro do Castanheiro, 26
6060-511 São Miguel d’Acha

ADEPAC – Associação Defesa do Património Cultural de São Miguel d’Acha

(Cultural)
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)
277 937 688
Largo de Stº António, s/n
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 Segurese

(Sports, Recreational, Cultural)
José Pinheiro
Barata-967066825
João Manuel Salvado
Robalo-924 077 302
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

TOULÔES

Centro de dia e Social e Cultural de Toulões

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

Grupo de Cantares de Toulões “Modas de Dantes”

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

ZEBREIRA

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

(Social)
Secção da Zebreira
277 202 456
(Idanha-a-Nova)
6060 Zebreira

Grupo Desportivo e Cultural Zebreirense

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

As Vozes do Pelourinho

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

Grupo Sacas Sons – Grupo de Cantares Tradicionais da Zebreira

(Musical)
Maria Ofélia Roseiro
932 845 582
Estrada Nacional, 86A
6060-557 Zebreira

Informações úteis / Useful information

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Town Hall of Idanha-a-Nova
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570
Fax 277 200 580
www.cm-idanhanova.pt
geral@cm-idanhanova.pt
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday:
9am-1pm / 2-5pm

Acolhimento da Estratégia Recomeçar

Recomeçar (Restart) Strategy Welcome
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570 / 926 357 592 /
962 357 492
recomeçar@cmidanhanova.pt
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday:
9am-1pm / 2-5pm

Serviços Municipais / Municipal services

Arquivo Municipal

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

Biblioteca Municipal

Municipal Library
Av. Joaquim Morão
Idanha-a-Nova
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-17h
Monday to Friday:
9,30am-1pm / 2-5pm

Centro Cultural Raiano

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

Galerias de exposição

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

Ih antes do início do espectáculo

Serviços Administrativos

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

One hour prior to the show Administrative Services

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

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

Idanha-a-Nova Town Hall Tourism Department
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-16h.30
turismo@idanha.pt
Opening hours
Monday to Friday: 9.30am-1pm / 2-4.30pm

CAT – Centro de Artes Tradicionais

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

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

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

Idanha-a-Velha

Posto de Turismo / Lagar de Varas, Rua do Lagar

277 914 280
Monsanto
Rua Marquês da Graciosa
277 314 642

Penha Garcia

Rua do Espírito Santo
277 366 011

Proença-a-Velha

Núcleo de Azeite – Complexo de Lagares de Proença-a-Velha

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 Public Swimming Pools
Termas de Monfortinho
277 434 190

Espaço Sénior e Conservatório

Senior Citizens Space and Conservatory
Largo 25 de Abril

6060-127 Idanha-a-Nova

277 208 081
cyber@cm-idanhanova.pt
Espaço Sénior: Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Senior Citizens Space:
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

Conservatório: Seg. a Sáb.: 14h-22h (encerra domingos e feriados)
Conservatory: Monday to Saturday: 2-10pm (closed on Sundays and holidays)

Casa de Saúde de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova Health Centre
Av. Mouzinho de Albuquerque
6060 Idanha-a-Nova
968 310 286
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

Estaleiro Municipal

Municipal Facilities
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570
Seg. a Sex.: 8h-12h30 / 13h30-16h30
Monday to Friday:
8-12.30pm / 1.30-4.30pm

Fórum Cultural

Cultural Forum
R. de São Pedro, 31
6060-111 Idanha-a-Nova
277 208 029
Seg. a sex.: 9h-13h / 14h-17h
Sáb. dom e fer. 14h-18h30
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm
Saturday, Sunday and holidays: 2-6.30pm

Gabinete de Acção Social e Saúde

Social Services and Health Department
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570 / Fax 277 200 580
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h

gass@cm-idanhanova.pt
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

GIP – Gabinete de Inserção Profissional e CPCJ – Comissão de Protecção a Crianças e Jovens

GIP – Office for Professional Insertion and CPCJ – Committee for Child and Youth Protection
R. Vaz Preto, 116 – 1º
6060-126 Idanha-a-Nova
277 202 497
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Pavilhão Gimnodesportivo / Sports Pavilion

Idanha-a-Nova

277 202 895

Idanha-a-Nova

277 202 687
Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h;
Sex.: 8h-19h
Verão: 10h-20h
(encerra à segunda de manhã para manutenção)

Winter: Monday to Thursday: 8am-8pm;
Friday: 8am-7pm
Summer: 10am-8pm
(closed on Monday morning for maintenance)

Zebreira

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

Ladoeiro

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

Outros Serviços / Other services

Incubadora de Empresas

Business Incubator
Zona Industrial 6060-182
Idanha-a-Nova
277 200 010 Fax 277 200 019
9h-13h / 14h-17h30
Encerramento à Seg.
9-1pm / 2-5.30pm
Closed on Mondays

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

C.M.C.D. – Municipal Centre for Culture and Development
Av. Mouzinho de Albuquerque, 67
6060-178 Idanha-a-Nova
277 208 027
Fax: 277 208 054
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Tribunal da Comarca de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova District Court
Câmara Municipal, 1º andar
277 200 530
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 13h30-16h
Town Hall, 1st floor
Monday to Friday:
9-12.30pm / 1.30-4pm

Repartição de Finanças de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova Tax Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 510
Seg. a sex.: 9h-12h30 / 14h-16h
Town Hall, ground floor
Monday to Friday:
9-12.30pm / 2-4pm

Registo Civil e Predial/ Cartório de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova Registry Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 280
Fax: 277 202 935
Seg. a Sex.: 9h-16h
(não encerra para almoço)

Town Hall, ground floor
Monday to Friday: 9am-4pm
(open during lunch hours)

**Espaço Cidadão /
Citizen Space**

Idanha-a-Nova

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

Monday to Friday:
9am-12.30pm / 2-5pm
277 202 988

Jfidanha@gmail.com
Junta de Freguesia de
Idanha-a-Nova,
Rua 1º de Dezembro

Monsanto

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

Av. Fernando Ramos Rocha,
Edif. Multiusos 1º piso
277 314 633

ec.idanha-a-velha@ama.pt

Termas de Monfortinho
277 434 190

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

Monday to Friday:
9am-12pm / 2-5pm

Av. Conde da Covilhã,
Ed. CTT

6060-072 *Termas de*

Monfortinho

Zebreira

277 427 401

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

Monday to Friday:
9am-12.30pm / 2-4pm

Junta de Freguesia da Zebreira

**Juntas de Freguesia /
Parishes**

União de Freguesias

Idanha-a-Nova / Alcafozes

Idanha-a-Nova

277 202 988

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

Monday to Friday:
9am-12.30pm/ 2-5pm

Alcafozes

277 914 157

Qui.: 18h-19h

Thursdays: 6pm-7pm

Aldeia de Santa

Margarida

277 313 545

Seg. a Sex.: 18h-19h

Montday to Friday:
6pm-7pm

União de Freguesias

Monsanto/ Idanha-a-Velha

Monsanto

277 314 633 /

Fax: 277 314 639

Seg. a Sex.: 9h-12h no Espaço
Cidadão

Citizen space Monday
to Friday: 9am-12pm

Ladoeiro

277 927 332

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

Monday to Friday:
9am-1pm/ 2-5pm

Medelim

277 312 152

Ter.: 13h30-14h30;

Sex.: 19h-20h

Tuesday: 1.30-2.30pm;

Friday: 7-8pm

União de Freguesias

**Monfortinho /
Salvaterra do Extremo**

Monfortinho

277 434 383

Seg., Qua. e Sex.: 8h30-10h

Monday, Wednesday and
Friday: 8.30-10am

Termas de Monfortinho

Seg., Qua. e Sex.: 10h-12h30
/ 14h-17h; Ter. e Qui.: 8h30-
12h30 / 14h-17h

Monday, Wednesday and
Friday: 10am-12.30pm
/ 2-5pm; Tuesday and
Thursday: 8.30am-12.30pm
/ 2-5pm

Salvaterra do Extremo

277 455 276

Seg., Sex.: 14h-17h

Monday and Friday: 2-5pm

Oleodo

277 937 631

Ter. e Sex.: 19h-20h (verão);
18h-19h (inverno)

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

Penha Garcia

277 366 102

Fax: 277 366 172

Seg. a Sex.: 14h-17h

Monday to Friday: 2-5pm

Proença-a-Velha

277 312 385

Seg. a Sex.: 18h-19h

Monday to Friday: 6-7pm

Rosmaninhal

277 477 366

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

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

São Miguel d'Acha

277 937 034

Seg. e Qui.: 18h-19h15

Monday and Thursday:

6-7.15pm

Toulões

277 910 195

Ter. e Sex.: 18h-19h

Tuesday and Friday: 6-7pm

União de Freguesias

Zebreira /Segura

Zebreira

277 427 401

Fax: 277 427 434

Seg. a Sex.: 9h-12h30; 14h-16h

Monday to Friday: 9am-
12.30pm; 2-4pm

Segura

277 466 111

Fax: 277 466 000

Seg. a Sex.: 8h-12h30

Monday to Friday: 8am-
12.30pm

Hospital / Hospital

Hospital Dr. Aprígio

Meireles

Unidade de Cuidados
Continuados da Santa Casa
da Misericórdia de
Idanha-a-Nova

6060-101 *Idanha-a-Nova*

277 200 020

Fax: 277 202 635

Long-term care

**Centros de Saúde /
Health Centres**

Idanha-a-Nova

277 200 210

Fax: 277 202 903

Extensões:

Units:

Alcafozes

277 914 157

Aldeia de Santa

Margarida

277 313 593

Idanha-a-Velha

277 914 263

(Junta de Freguesia)

(Parish)

Ladoeiro

277 927 170

Medelim

277 312 163

Monfortinho

277 434 112

Monsanto

277 314 283

Oleodo

277 937 623

Penha Garcia

277 366 113

Proença-a-Velha

277 312 211

Rosmaninhal

277 477 119

Salvaterra do Extremo

277 455 131

São Miguel d'Acha

277 937 564

Segura

277 466 203

Termas de Monfortinho

277 434 543

Torre

277 434 318

Toulões

277 910 217

Zebreira

277 427 153

Farmácias / Chemists

Idanha-a-Nova

Andrade

277 202 134

Fax 277 202 164

Seg. a Sex.: 9h-19h10

(não encerra para almoço)

Sáb.: 9h-13h10

Monday to Friday: 9am-7.10pm

(open during lunch hours)

Saturday: 9am-1.10pm

Ladoeiro

Serrasqueiro Cabral

277 927 133

Fax 277 927 132

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

Sáb.: 9h-13h

Monday to Friday: 9am-1pm

/ 3-7pm

Saturday: 9am-1pm

Medelim

Melo - Posto de

medicamentos

277 312 391 (Tel. / Fax)

Seg. a Sex.: 15h-16h55

Monday to Friday: 3-4.55pm

Monsanto

Monsantina

277 314 040

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

Sáb.: 9h-13h

Monday to Friday: 9am-1pm

/ 3-7pm

Saturday: 9am-1pm

Rosmaninhal

Serrasqueiro Cabral

- Posto de medicamentos

277 477 481

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

Tuesday, Wednesday and

Friday: 10-12.30pm

São Miguel d'Acha

Andrade - Posto

de medicamentos

277 937 640

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

Monday, Wednesday and

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

Termas de Monfortinho

Andrade - Posto

de medicamentos

277 434 418

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

15h-18h

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

Zebreira

Freitas

277 427 264

Fax 277 427 010

Seg. a Sáb.: 9h-13h30 /

15h-19h

Monday to Saturday: 9am-
1.30pm / 3-7pm

Bombeiros / Fire

Department

Bombeiros Voluntários

de Idanha-a-Nova

277 202 456

277 202 249 (Tel. / Fax)

Secções:

Fire brigades:

Penha Garcia

Tapada Nova

Zebreira

Rua Dr. António

M. Boavida

**GNR / (National
Republican Guard)**

Idanha-a-Nova

277 200 050

Fax 277 202 058

Ladoeiro

277 927 175

Fax 277 927 627

Monsanto

277 314 347

Fax 277 314 641

Rosmaninhal

277 477 140 (Tel. / Fax)

Termas de Monfortinho

277 434 225 (Tel. / Fax)

Zebreira

(RE)ENCOUNTERS

page 3

The history of a people is built every day. It is made of arrivals and (re)encounters, nourished by lives that coincide.

In this issue of *Adufe*, we show some of the faces that make up our community and some of the cultures that live together here. In these pages we share life stories. We give voice to those who arrive, brought by winds of war, by the will to study in our schools, or by the search for new opportunities.

In the testimonies we have gathered, there is one certainty: Idanhenses are a welcoming, tolerant and solidary people. The task of welcoming and integrating new members of the community has been consolidated in recent years. The Municipal Programme of Intercultural Mediators, the Local Support Centre for the Integration of Migrants and the Emigrant Support Office (the latter aimed at our diaspora) have become crucial social structures. We recognise our multicultural condition with pride. It is in our genesis.

We are the result of a confluence of cultures, marks which are visible in our heritage, customs and traditions. We believe that education, active citizenship and public participation should be accessible to all. And therein lies, in part, the success of the strategy we have been implementing. Guaranteeing quality of life in the municipality of Idanha-a-Nova is the only way to provide good conditions to those who live here and to attract more families and more investment. It is a task that requires time, determination and some patience. It is the joint construction of a better society: more developed, fairer and open to initiative, innovation and economic and social progress.

The results show that we are on the right track. In 2022, Idanha received the “Star” Municipality Award. Among towns with less than 10,000 inhabitants, Idanha grew the most in Portugal. Evidently, our rural dimension does not have to represent a setback. It can and should be an opportunity for us to build a cohesive, inclusive community, prepared for future challenges.

POINT OF DEPARTURE

page 4

Idanha belongs to those who love it. With vastly different origins, circumstances, and life stories, the emigrant communities form a single identity here. Their integration is the result of networking and collaboration between vital institutions such as the municipal intercultural mediation programme, the Emigrant Support Office and the Local Migrant Integration Support Centre. It is a job shared by all. So that we can all be one.

Teresa Baldé

Life inside

Teresa Baldé has just turned 21. Her dreams are intact and she has a one-year-old daughter. She was born and raised in Cape Verde, but her parents are Guinean. In a way, she considers herself Guinean too. Like so many African students who attend ESGIN (Idanha-a-Nova School of Management), she came here to study, in search of a better future. She is now in the second year of her course, although the course of her life had already changed upon her arrival, without her knowing it. Before coming to Idanha, she spent a short time with a cousin in Queluz (Lisbon). It was only in Idanha that she realised she had carried a little girl inside her from Cape Verde. She named her Ayla. One girl in the arms of another. It is not exactly easy being a single mother and a student, a young girl and a mother. She lives in a room with another girl in similar circumstances, in a house shared with other people. Her relationship with her parents, who are Muslim, has not been smooth since she told them over the phone that they were to be grandparents. The support she has can only be found in Idanha. She cradled her daughter, making sure not to spoil any of her memories. The first sensation she had when she arrived at her destination was that there were not a lot of people. There was a different pace. Her youthful outlook was at odds with the traditional tranquillity of the town of Idanha and life in the countryside. Something one only begins to appreciate with maturity. For better or worse, ‘everyone knows each other.’ Though, on the one hand, there is a feeling of comfort and security, on the other, you also feel that other people are look-

ing at you. When you really think about, it is no different to what would happen in Cape Verde or Guinea Bissau, where she only intends to return for visits. She is not yet sure whether her future lies in Idanha, but she knows that she now lives in Portugal. Teresa does not like the hustle and bustle of a big city like Lisbon, but neither is she a big fan of silent streets. It is all about perspective. At home, when Ayla allows, that silence is golden. On the other hand, at the age of 21, even on the way to completing a higher education course, you do not know enough about life to realise that we evaluate places based on our own circumstances. Teresa already knows enough to recognise this, understanding, as a mother does, that there is another life that depends on hers, and that everything can change in an instant. She no longer thinks only of herself, she thinks of the two of them. When she finishes the course and finds herself at a crossroads, there are things that she knows she will have to assess carefully, just as her teachers do with her. It is the most difficult test ahead, of that she has no doubt. The day is not far off when she will have to choose between the professional and personal prospects offered by the municipality of Idanha and the uncertainty that rages outside. In the meantime, Teresa is thinking of becoming a working student to cope with the hardship. She is not afraid to face the difficulties. Whatever choices she makes will be valid. When you are her age, or indeed any age, dreams are an inalienable right. As is her location. Like her, dreams are migrants. At the point of arrival one often finds a point of departure.

Olena Pershotravensk

Winds of war

On 24 February, when the winds of war struck Ukraine, Olena was living in a village near Dnipro, the country’s fourth largest city, on the banks of the Dnieper River, in the Dnipropetrovsk region. It was the school holidays. Her children were at a holiday camp and called her in a state of alarm, asking her to pick them up. The war had begun. Olena turned on the television and saw the confirmation: Russia had invaded Ukraine. She called her former partner, who was also unaware of what was happening in the country. It was he who brought his

children back to their home and their mother, who had been left to suffer in silence, something she has learnt to do in recent times.

The city remains intact in their memories alone. In Ukraine, nothing is as it was. Their country is an immense oblast of destruction. Dnipro was a major centre of Ukrainian industry, a target for the Russian war machine. The city and its surroundings were no place to be with four young children, while eight months pregnant and suffering from cancer. Tears begin to flow when she remembers that recent past, the despair of seeing her country invaded and becoming a refugee in her homeland. She stayed at home with her children for a fortnight, harbouring the most terrible of guests: fear. That is until she had to leave with her children, with little more than the clothes on their backs. They decided to go to Lviv by train. The railway station was in chaos. They had to wait five hours in the open air in sub-zero temperatures, unable to leave the station for fear of missing the train. When the train arrived, it was every man for himself. The children got into the carriage, while Olena stayed behind and fell in line. The doors closed. She began to scream. The police had to fire shots into the air to disperse the crowd and prevent the train from moving off. Olena managed to get inside. And to this today she thinks the embrace she gave her children lasted all the way to Lviv, where she had never been before. Lviv, further west, was bursting at the seams with people like them, looking for a way out. They sat down, not knowing where to go, with no food and no destination. A taxi driver took them to a refugee centre, where a volunteer told them about Portugal. ‘It wasn’t a journey, it was a movie.’ When they arrived in Idanha, on 12 March, it was dark. It was only the next morning that they were able to see their host site. She was thrilled. Everything was beautiful and well cared for. She was amazed to see palm trees, even though there was no sea. Time took care of the rest. Olena and her children now live in a house. Matvey, who turned four months old in August, was born in Portugal. Whether his mother feels he is Portuguese or Ukrainian, she cannot say. She knows she likes being in Idanha and that she has always felt the support

and affection of the people. She insists that, in her entire life, people have never done as much for her as they are doing here. Here she feels human warmth, tolerance. And the rarest of commodities in her homeland: security. Only those who have lost it know how to truly appreciate it.

Kulwant Singh / Vera Serra

A love story

One need not turn to the sacred teachings of the Ten Gurus to find a truth that is as clear as day: nobody emigrates because they want to or because they enjoy it. There are the exceptions and then there is the rule. The rule tells us that migration is motivated by the search for something that is impossible to find at the point of departure. Poverty, hunger, war, religion, totalitarianism, orthodoxy, prejudice, or all manner of financial reasons, rather than desire, are the primary fuel behind migration. Kulwant Singh was born in a country with the size and population of a continent. His surname immediately hints at his monotheist background. He hails from Ludhiana, the largest city in the great state of Punjab, the heart of the Sikh community in India, and indeed the world, on the border with Pakistan. Emigration was something that had already happened for generations within the family. It no longer seemed a quirk of fate, but rather a normal state of affairs. In 2002, it was Kulwant’s turn to pack his bags and leave, skipping across borders until he reached Germany, where two of his brothers lived, having worked hard to gain full legal status. When you have no documents, travel is not exactly first class. That journey to Germany was a turbulent six months, often taking him through unforgettable landscapes and situations he would rather not recall. Trust him when he says: ‘It was a nightmare.’ With that in mind, when he managed to slip through the checks in Germany and was reunited with his brothers, it was as if he had finally come home. Though he had left a precarious situation in his home country, he soon realised that it was not going to be easy in the immensity of Deutschland, his involuntary host, which had just celebrated the 13th anniversary of the fall of the Berlin Wall. The European ‘El Dorado’ was living the great euro

illusion. Kulwant, like millions of others, was lured by this chimera of prosperity über alles. His stay in Germany, however, became even worse than the journey he had endured to get there. When you have no documents, life is volatile. All it takes is one twist of fate and everything changes. And this is what happened. One day a policeman randomly asked him for his documents, the next he was an expatriate, then he was in a taxi heading towards Portugal, more precisely to the municipality of Idanha-a-Nova, where there was a small Indian community that would take him in. It was a contingency plan. When he arrived in Idanha in 2004, Kulwant had no one. He eventually found work on the old tobacco plantations, where fate intervened once again. It was there that he met Vera Serra, the love of his life. An unlikely love. Or perhaps not, seeing as a large part of the Roma community have Indian roots. Kulwant is Sikh, Vera is not. Vera is a gypsy, Kulwant is not. They say love has no ethnicity, no religion. This inseparable couple are the proof. For love, and the matter of documents, Vera travelled to India with Kulwant, where they married and completed the paperwork. This love story was reported in the Indian press, which eventually helped with the red tape. Three months after her arrival, Vera returned to Portugal, pregnant with their first child. Kulwant arrived in Idanha a week before he was born. They called him Lovedeep and he is now 15 years old, with a 10-year-old sister named Yasmin. Kulwant is now an Idanha native, like Vera. Like Vera, he is a market trader.

Ricardo da Rosa / Andussa da Silva

Rice & beans

If it were the other way round, the story of this Brazilian couple and their children would not be very different from that of any other family in the immense Portuguese diaspora. Ricardo, Andussa, Therry and Kauan (5 and 15 years old), did not come to Idanha by chance. Some friends had already found a place to live and work here. The decision to leave Brazil for the town of Idanha-a-Nova was made based on the experience of these friends. It was an Atlantic-sized step that they decided to take together. It was a calculated risk, as Ricardo already had a job lined up, but a risk nonetheless.

The risk would have been much greater in Brazil, where poverty was beginning to encroach on their personal lives. ‘The situation in Brazil is extremely tough.’ Brazil was on a growth trajectory, but Bolsonaro’s tenure has reversed that cycle. And Brazilians, like Ricardo and Andussa, could feel it in their bones. The idea of emigrating to Portugal had been floated more than once, although it always seemed a distant dream. Last April, they got rid of everything they had in their homeland and the four of them embarked on this adventure, knowing that there would be difficulties ahead. All emigrants carry dreams with them. It was the desire to find a better life for themselves and their children that led them to leave their country and the family that remained there. They arrived in Idanha on 14 April. Everything is still very fresh. And hot for that matter. And a Brazilian does not talk about heat lightly. They came from a small place on the coast, near the city of Vitória, in the state of Espírito Santo. This was a different heat. And culture. It is true that Brazilians do not have the great language barrier normally faced by those arriving in Portugal from a non-Portuguese-speaking country. However, there are a huge number of expressions that need to be learned by Brazilian Portuguese speakers when they come to Portugal. ‘If Portuguese people speak really fast, you can’t understand.’ He is a labourer. In Brazil, he was a *servidor público*, the equivalent of a *funcionário público* or civil servant in Portugal. Andussa was a hairdresser, whereas here she started working in a café and is now employed at Idanha’s Santa Casa da Misericórdia. All four are still adapting. ‘There were so many people who generously gave us support, without wanting anything in return. But it’s always difficult to arrive at a place where you don’t know anybody.’ There is not a lot of contact, as the life routine is home to work and work to home. They are surprised not to see people in the streets at all hours. ‘There’s no music, no barbecues’. Where they came from, ‘it was like Carnival every day’. The customs the couple are learning have more to do with the weather than with people. The children have adapted well, although Thery, who can already read and write, was less than happy about

going to nursery school, which is for babies. There is no way soup is going to make it onto their menu any time soon either. ‘We’re more rice and beans.’ You start to miss things. But no emigrant is immune to that.

SÃO VEIGA page 14

There are people who pass by us like a breeze. And then there are others who are the breeze itself. This is the unusual story of one of those breezes, who had the world in her soul and Idanha in her heart. She came to Idanha to teach Portuguese and French. She ended up teaching us the drama of life. Everyone knew her as São.

There is such beauty in a breeze. It seems simple, it seems brief, but its true nature is perpetual. It is like a mnemonic trick that we install into our emotional database, a sensation that travels inside us like a passenger, physical, chemical, quantum, coming to our rescue on those dry, melancholy days when the mind despairs, time becomes improbable, the future becomes retroactive and the world collapses, time after time, without a single sound, a single breeze. Idanha-a-Nova, 1998, a day like any other, one of those sly ones, one of those where one fails to notice the sweetness of banality. There are many ways of looking at things. A clothesline can be simply a clothesline, just as it can be a rope dividing the earth from the sky, a thread floating in the landscape, the electromagnetic line of life that we hold on to. They say that São, as everyone knows her, was hanging out the laundry when she felt one of her hands go abnormally cold and lose its strength. One of those things that you immediately attribute to the weather, a reflex, the position you slept in, to this, to that, to something else, something involuntary, something from nowhere. Maria da Conceição Faria da Cunha Veiga was born in Coimbra on 7 December 1963. She had to grow up fast and be the rock her mother and siblings needed after the loss of her father. São is said to have had a hopeless love for language, for words, for travel, for detachment, for the depths of knowledge, for true friendship. They say she hated futility,

wasting time and cold weather. They say her smile was as bright as her presence. They say she was born with long eyelashes. They say she loved Idanha – where she moved soon after completing her degree in Modern Languages and Literature at the Faculty of Arts of the University of Coimbra –, in the same way an Idanha native loves their homeland. From 1989 onwards, her life became inextricably linked to this municipality, where she gave lessons in Portuguese and French, teaching all who met her the discipline that life deserves. How it deserves to be lived right to the very last breeze. That was her great lesson, the mark she left on those who crossed her path: that breeze, which becomes present in its absence.

São chose to live in Idanha with her lifelong companion João Paulo Pedrosa, a year younger and a specialist in animal production. He was a farmer, she a teacher. They say that her energy was endless and infectious. They say that with the simplicity of her joy, she possessed the art of construction and deconstruction. That she saw people as a whole and thus made them whole by sorting out their various pieces. They say she had no territorial inclination, that her freedom was structural, always nomadic, that any friend’s house and any corner of the world was her own. Theatre, another of her loves, was her life. Art and life, as the essence of people’s theatre should be. She founded the Idanha-a-Nova Amateur Theatre Group, involving multiple generations. For Idanha and its inhabitants, she expanded their activities, exploring new territories, leaving seeds in the breeze.

That day, after all, was not a day like any other. São would be diagnosed shortly afterwards with Amyotrophic Lateral Sclerosis (ALS), an incurable degenerative disease of the nervous system that affects the motor neurons. Along came the cane, the wheelchair, the bed, the cervical prosthesis, the ventilator, the organ failures, the intensive care, the total dependence on a body that no longer obeyed its mind, although its mind never obeyed the disease either. Her mother, Aida Veiga, her partner JPP, her family and her friends were always with her. They say that São was always ahead of her time, though her time was short. They say she

believed in life but not in death. She never stopped expressing herself. In the immensity of the illness, she found new ways of living. They say that the only way she knew how was intensely. When in her body only a fragile motor connection to a mere finger remained, someone offered her a computer, as if by some magical ritual. She wrote and wrote and wrote, as if she had a pencil in her head. ‘Try taking a little stick, stick it in your forehead and write!’ she said. It multiplied at a dizzying speed, giving itself to the world in its haste for life. On 3 July 2008, SHE left us. She remained.

BODO, THE OTHER SIDE page 18

The Bodo de Nossa Senhora da Consolação (Our Lady of Consolation almsgiving festival), in Monfortinho, was this year given the status of National Cultural Intangible Heritage, the result of in-depth research, conservation and enhancement work. The Bodo is much more than a festival, much more than a tradition. Its socio-economic importance has roots stretching back generations among the people of Monfortinho, as well as those from Spanish border settlements. It is a heritage event with a truly cross-border character, which for years has established links of friendship, the sharing of cultures specific to the border region and even family relationships, which have cemented over time. The Bodo is always held after Easter. It is a sacred contract established by the population of Monfortinho with the divine. The Bodo is a festival of plenty, of giving. It is the zealous fulfilment of a promise to Our Lady of Consolation, patron saint of the village of Monfortinho. An eternal promise, one that the locals always keep and never forget. The Bodo started because of hunger. In 1876, a plague of locusts ravaged the crops and wheat fields around Monfortinho and the village of Salvaterra do Extremo, and the same happened the following year, condemning those who lived there to deprivation and hunger. Faith in Our Lady of Consolation, thought to have rescued the people from poverty, has endured until today. The Bodo festival, which welcomes all comers, is one of great joy. Huge iron pans bubble away all day. There is food

and drink for all who visit. People come from all over the country and, naturally, from the neighbouring borderlands in Spain – and they don’t just take part in the festival, but also contribute to the collection made before it. The Bodo unites all that is separated by the River Erges and the now invisible borderline. We went to the other side to meet some people in Spain who still keep this promise alive. And who maintain their faith in the patron saint of Monfortinho.

Isabel Luiz

If isolation is not having another soul around – her husband doesn’t count for this rosary – then Isabel is isolated. Not from the world, from its people. She is in perfect communion with nature. In the cycle of nature, life flows. And in it flows her own.

At first glance, it seems as though Isabel Nunes Luiz lives in the middle of nowhere, in a place called Ribeirinha, a few kilometres from Cilleros, on the Spanish border. But that’s not how it is, she tells us. ‘I don’t have a lot, but I have all I need here.’ There’s countryside, animals, the river. There are no borders in the mind. ‘I’m Spanish. My parents were from Penha Garcia, my grandparents were all Portuguese. When they came to live in Spain, we were all born here on this side. I love Portugal just as much as I love Spain. I was born right next to the river. One bank is Portugal and the other is Spain. But for me, it’s all one country. I take a few steps that way, I can understand the Portuguese people just as well as the Spanish. I take a few steps this way, I can understand the Spanish just as well as the Portuguese.’ ‘These three years of the pandemic, when the festival hasn’t taken place, have been difficult. Isabel is deeply devoted to Our Lady of Consolation. When she picks up a picture of the saint – and there are many of these on the walls of her house – her eyes fill with tears. Whenever the organisers came round with the collection, her parents, like her grandparents before them, ‘always made a donation to the festival.’ She has done the same for as long as she can remember. ‘My mother was very devout. Every year she went to Monfortinho for the festival. It was a lifelong tradition. It’s also a way for people from here and from

over there to get together. Long-lasting friendships are forged. That’s very important.’ Extremely important for those who live in isolation. And it tends to be the case that people living in areas like these live in a rather isolated way. ‘One day, a terrible thunderstorm broke out! It rained and rained, a complete deluge. The goats went into labour, in the midst of all this water. And what does a woman do, alone, with all this going on? If Our Lady of Consolation hadn’t helped, I think I would have died before anything else. I prayed to Our Lady and after a while there was a break in the clouds and I was saved and my little goats were saved. Seeing what I saw with my own eyes... I have a lot of faith.’ Whether she has a little or a lot, Isabel always finds a way to donate something to the Bodo.

Catarina Lourenço

In the small inner courtyard that divides the rooms of her house, there is an acrylic sky garden. Flowers are her passion. Flowers have their own identity, but not nationality. They are like her. Rooted to their circumstances.

Catarina lives in Moraleja, Spain. The answer to the usual question skips right out, just as she used to do during her borderland childhood. Does she regard herself as Portuguese or Spanish? ‘Look, I’m from Spain. I mean, I’m Portuguese. But I married a Spanish man, who is Portuguese, son of a Portuguese man, but he was baptised here in Spain. So, to all intents and purposes, I married a Spaniard, I’ve become a Spanish citizen. So I must be Spanish. Let’s see: my mother got married in Spain. I was born in Spain, but I went to school in Portugal. Every day, I walked to school in Portugal. It took a whole hour. In a way, I am Portuguese. And I’m Spanish too.’ Which side are we on, Catarina? ‘I don’t even know any more. I’m both things.’ In this jokey comment, Catarina Lourenço perfectly describes the ambiguous feeling of people who live on the border. Being from one side or the other isn’t the most important thing, because the cultures blend, life blends and people blend with it. The Bodo of Monfortinho, being so close to the frontier, has almost become a truly

Iberian institution, undivided by any physical borders. Catarina Lourenço's family had a tradition of going to the Bodo in Monfortinho. 'Not now, because the family is all scattered. Here in Moraleja, the tradition is kept alive among the Spanish and Portuguese who live here, and there are many of us. At the last Bodo, the mayor of Moraleja arranged a coach to take us there. I'll be going to the next festival. If there's no coach to take us, I'll cycle. I don't have a driving licence. And even if I did, I don't have a car.' Catarina Lourenço came to live in Moraleja at the age of 13, but the house where she was born was in Moreiras, closer to Portugal. 'That's why I say I'm as Portuguese as I am Spanish.' Of course, the Bodo of Monfortinho is a Portuguese festival, in a village proud to be in Portugal. The beauty of this festival lies in the generations of Portuguese and Spanish people who come together, even when they are separated by the border. This culture is interwoven between them, it's part of their DNA.

Maria Tomé

It was so very hot. The village of Cilleros, with its narrow streets, had tarpaulins stretching from one balcony to the other, to create shady terraces. A typical border village, inhabited by old age and silence. Nothing that cannot be seen from the other side of the invisible border.

Almost all of Maria Tomé's family emigrated to France, despite their roots in Monfortinho and Penha Garcia. One day, when her parents were already elderly, they came to live in Cilleros (Spanish Extremadura) and she came to take care of them. Last year, there was no Bodo, but there was a mass and a procession. 'A lot of Spaniards went from here, and they didn't contribute, they just went there for the food. Since there wasn't any food, they left.' That wasn't the case for Maria Tomé, who is now one of the few who contribute to the festival in the village of Cilleros, where many of the residents are Portuguese. 'The ones who contributed were older. And now, sadly, almost all of them have died. Things aren't easy. The younger ones don't want to contribute, for one reason or another. But they still go there to fill their hungry bellies.'

Maria Tomé's husband changes the subject, pointing out that many women came from Penha Garcia to live in this village, where he was born. 'It's a dream for Spanish men. Isn't that so, Maria? I met her there, in Penha Garcia, sitting on a bridge, with her bicycle, an old bicycle she used to have. I chatted her up right then and there.' Maria smiles. She feels a twinge of the lower back pain that has been troubling her for some time. Recomposing herself, she corrects her beloved's geography. 'I actually met him at the festival of Senhora da Azenha. Don't you remember?' He says yes, but doesn't seem convinced. Now that we're walking down memory lane, she adds, with a mischievous look: 'He had a Spanish girlfriend, but then he got a taste for the Portuguese, isn't that right?' He evades the question as best he can: 'I had a Spanish girlfriend and then I saw sense.' Certainly, the festivals on the other side, starting with the Bodo, often result in marriages between Spanish men and Portuguese women, although the opposite is rare. This mix, however, generates a certain identity that only those from the border region are able to recognise. The Bodo festival in Monfortinho lasts three days, but the organisation of the festival in honour of Our Lady of Consolation needs continual work. Just like relationships between people. From this side and the other.

AQUATIC PLANTS page 26

LES UNS

These perform a number of important functions in aquatic ecosystems, stabilising water courses, impacting water quality and supporting numerous species of aquatic fauna.

Southern cattail

Typha domingensis

An aquatic plant common throughout the country, especially in the standing waters of lakes and ponds. In addition to its ecosystem functions, it has been widely used in human activities throughout history, such as basketry, roofing, etc. It is also very effective in purifying household wastewater.

Hornwort

Ceratophyllum demersum

This plant does not develop roots, growing tangled in branches or other plants. It is fast growing, since it can absorb nutrients in the water very quickly, and it is able to tolerate brackish and hard water. It is used by various freshwater animals when laying their eggs.

Bulbous rush

Juncus bulbosus

This perennial plant grows on the edge of lakes, marshes and waterlogged land. If its upper part remains out of the water it can dry out, but the roots stay alive, bursting out when the water returns. It is easily distinguished by its short stems/leaves, unlike other more common rush species.

ET LES AUTRES

These are introduced by humans and are included here for their negative impact, which gives rise to very serious situations that compromise the health of ecosystems and water quality.

Water Hyacinth

Eichornia crassipes

A floating aquatic plant that was introduced for its usefulness in phytoremediation. A medicinal and ornamental plant, as well as a soil fertiliser, it is considered a harmful invasive species and has the fastest known growth, being capable of doubling in area in only two weeks.

Water fern

Azolla filiculoides

A floating plant of the fern family that grows extremely quickly, being capable of completely covering an area of water in just a few months. The water fern's dense carpet prevents light from penetrating, causing a drastic reduction in water quality, aquatic biodiversity and ecosystem function.

Parrot's feather

Myriophyllum aquaticum

This plant sprawls across water with high nutrient content, spreading quickly as it covers the surface. Although it provides shelter for some aquatic organisms, it can alter the physical and chemical characteristics of the

water, forming a dense carpet that can eliminate native plants.

RITA JERÓNIMO page 34 *'It is at the intersection of culture and education that creativity and free thinking is fostered'*

In an interview with Adufe, Rita Jerónimo, the incumbent Deputy Director-General of Cultural Heritage in the area of Museums, Palaces and Monuments, recalls the foundation of the Centro Cultural Raiano (CCR) cultural centre, the research work she undertook in the field to create the permanent CCR exhibition (Agriculture in the Fields of Idanha), and the significance of this experience in her career. She also talks about the importance of institutions like the CCR in terms of improving and promoting territorial cohesion. This is, after all, the bedrock of sustainable development.

How did the opportunity to work on the Centro Cultural Raiano's groundbreaking project arise?

After completing my Social Anthropology course, and extremely eager to do some fieldwork, I spent a month in the village where my paternal grandfather was born, São Vicente da Beira, in the municipality of Castelo Branco. Born and raised in the city of Lisbon myself, I returned enchanted by rural life. Seeing my enthusiasm, my erstwhile teacher Professor Joaquim Pais de Brito, then Director of the National Museum of Ethnology and with whom I had already worked, asked me if I wanted to go and work in Beira Baixa. The visionary Mayor of Idanha-a-Nova, Joaquim Morão, had tasked him with overseeing the Centro Cultural Raiano museum project, a dream for any young anthropologist. And so it was that, in 1994, that Paulo Longo and I, then aged 23, embarked on this adventure.

You were responsible for the research that led to Agriculture in the Fields of Idanha (the CCR's permanent exhibition). What stages did you go through and what was your working methodology?

The fascination of this project was precisely that we started it from scratch and worked with deeply knowledgeable and inspiring people. After identify-

ing the research themes – agriculture and pottery – we set off in search of the objects that would form the collection.

We had the rare privilege of collecting the pieces directly from their context of use and talking to their users in order to hear the stories behind them. What more could an anthropologist ask for? I started at farm named Herdade do Vale Feitoso, in Penha Garcia, which, having been nationalised, had remained virtually unchanged since the 1970s. There, we collected most of the objects that form part of the "Agriculture in the Fields of Idanha" exhibition and we constructed the exhibition narrative around the history of this farm, completing it with pieces from other villages and sites. We also traced the dynamics of life in the countryside and the associated activities, such as shepherding, cork extraction, honey production, bread making, and linen weaving. In addition, we explored the festivals, such as the 'Cavalhadas' (horse shows) in Rosmaninhal, the 'Bodo' in Monfortinho (a popular festival in honour of Our Lady of Consolation), the celebration of Easter and the social events linked to the agricultural cycle.

We followed the classic anthropological methodology: fieldwork, participant observation and ethnographic documentation. We collected reports, stories and memories related to life in the countryside, but also the material testimonies embodying them. We paid particular attention to people's relationship with objects and how they adapted them to their needs and gave them new meanings. We used everything that was gathered to create the museum guide. Each of the objects on display allows us to recall a time when the skill to use them, and knowledge about the mysteries of the local environment, were of the utmost importance.

It was a privilege, and hugely rewarding, to work with Professor Joaquim Pais de Brito and the ethnologist Benjamin Pereira. As a young woman just out of university, I was looking for vestiges of the past, while they, with their vast experience in the field, urged me to question the present. Walking in the 'field' with Benjamin was an extraordinary and remarkable experience. After 25 years, I can see how this pro-

ject was instrumental in my personal and professional development.

Do you have family links to Idanha? At the time, what was your knowledge of the territory and its social characteristics?

I didn't know Idanha, but I had a family connection to Beira Baixa, as I mentioned. I read a lot about the territory and the region, but in just a few years these changed dramatically. The research ran alongside the radical social changes that were taking place in the interior of the country at that time. First mechanisation, and later EU incentives, had an extremely powerful impact.

The Centro Cultural Raiano is 25 years old. How would you judge its development in the specific context of the territory?

For those from the outside, the investment made by the Municipality of Idanha-a-Nova in the cultural arena is clear. Idanha-a-Nova has become an important regional cultural centre and has been recognised, nationally and internationally, for its cultural dynamism and the quality and diversity of its programming.

The investment in national networks, such as the Portuguese Theatre and Cine-Theatre Network and, especially, international ones, such as joining the UNESCO Creative Cities Network in the area of music, makes the municipality stand out culturally, proving that you don't have to be in large urban centres to gain access to quality cultural programming.

The Centro Cultural Raiano is a key element in this municipal cultural strategy, not only enabling Idanha-a-Nova's heritage to be researched and preserved, but also providing a varied cultural offering to a wide and diverse audience, thereby promoting accessibility and cultural inclusion. Similarly, the commitment to innovative output and support for emerging creators and cultural actors makes this territory attractive and appealing to new artists, and this strategy is already clearly bearing fruit.

In fact, the Centro Cultural Raiano is an excellent example of how local structures can play a role in local empowerment and simultaneously promote territorial cohesion.

In your new institutional functions, what is your take on the role of institutions like the Centro Cultural Raiano in the sustainable development of low-density territories like the municipality of Idanha-a-Nova?

In my opinion, institutions like the Centro Cultural Raiano, which are themselves structures positioned in proximity to local people, possess versatility and a great capacity for dialogue, and which work in a network with other formal and informal structures. They have an essential role in affirming and disseminating natural resources and identity reference points, as values that are in line with today's great premises inasmuch as sustainability and territorial cohesion are concerned.

This is achieved, in particular, by valuing local natural and cultural resources, which contributes significantly to dignifying local people and making these territories more attractive for visitors and settlers, including younger generations who are more in touch with ecological and sustainability values.

These objectives can be achieved by researching and disseminating the region's values, as well as through co-creation and cultural mediation projects that involve the local communities. Values such as producing and consuming foods rooted in the spirit of the Mediterranean diet, music and song, pilgrimages and festivities... all these are examples of resources that underpin the sustained development of these territories.

The mission of the Directorate-General of Cultural Heritage, as a national institution, is to support local and regional entities, namely at the level of heritage management instruments and regulations, as well as in the promotion and dissemination of local cultural heritage, both tangible and intangible.

What policies should be adopted now and in the future to strengthen and consolidate this role in a national development strategy?

We must continue and consolidate the work of educating and empowering local citizens so that they can be informed and critical involvement in public policies, making them key participants in national decision-making and implementation processes. This work is done primarily through the participa-

tory involvement of local inhabitants, providing them with technological and information tools that help them play a critical and active role in leading such national decision-making and implementation processes. It is at the intersection of culture and education that creativity and free thinking is fostered. Knowledge and appreciation of heritage and the arts also engenders a historical awareness of who we are and of our cultural heritage, which must be preserved and renewed in the future. It is by providing education that values heritage and the arts that we contribute to the promotion of a sense of belonging and build historically rooted communities that are fully aware of their multiple cultural influences. This historical awareness will help to break down barriers, question the world, and challenge borders. This is the only way to promote change and development.

THE LAST OF THE SHOEMAKERS page 40

Nuno Vinagre was a man of many talents. One of them would become his craft. He was the last of Idanha-a-Nova's shoemakers and it was an activity that his hands transformed into an art form. Maria da Conceição and Antónia Vinagre are his daughters. With them the memories of those times come flooding back. So close and yet so far away. Nuno Vinagre was born on 10 October 1921 in the town of Idanha-a-Nova. In 1947, he left his job to go to the Algarve with his family and work for the Water Agency, at the Silves dam. It was in Silves that Antónia Vinagre was born. A geographical 'accident' dictated by fate. Apart from this small migratory hiatus on the part of her family, which included many sweet memories, Antónia Vinagre has lived in Idanha all her life. In fact, it was from Idanha that she left, still in her mother's womb. She is a true Idanha native. Nor would her soul have it any other way. Her father had been a shoemaker since he was 14, long before he went to work in the Algarve. When he returned home, he reverted back to his craft. He learned the shoemaking arts while still a child, from the masters who lived in those parts, there having been no tradition of shoemaking within the family.

At the time, there were eight shoemakers in Idanha, yet there was enough work for everyone. Shoemakers, and indeed people of other crafts, looked up to Nuno Vinagre. He was a force to be reckoned with. He was a kind of major confrere in the shoemakers' brotherhood, as well as the main driving force behind this craft. It was he who instigated and organised the shoemakers' social gatherings, encouraging some to join and others to carry on.

At that time, by the way, there was no lack of feet in Idanha-a-Nova. The irony of the trade was that all the shoemakers had their hands full. 'He had employees,' recalls Antónia Vinagre. 'It was me, all shy, who would deliver the shoes to people's houses. I got to know a lot of people, I can tell you.'

Nuno Vinagre's work stood out for its attention to detail. He was the shoemaker for the Marquises of Graciosa, who, among other commissions, had their moccasins made by him. One of the many objects from the immense estate left by this noble shoemaker, which offers a magnificent journey through time, is the Marquis' foot mould. It wasn't very big, in all honesty, it has to be said. Everyone acknowledges that Antónia Vinagre inherited the artistry of her hands from her father. The costumes she used to make at Carnival and the outfits she would sew for the school children are still fresh in Idanha-a-Nova's collective memory.

Nuno Vinagre was also an outstanding musician, playing in the Idanha Philharmonic Band. In the Idanha Philharmonic's memoirs, it is said of him: 'A shoemaker by trade, he was one of the musicians who left his mark on the Idanha Philharmonic over the many years he was a member, notably for his role in the "badana lunch": it was his job to slaughter, prepare and cook the sheep.' It goes on: 'A soprano saxophonist, his instrument has the particularity of having been specially adapted by him, in order to maintain the tuning that he considered most fitting.'

'As far back as I can remember, he played. I remember being a little girl and him standing in the mirror: "Do-do-dooo!!!! Do-do-dooo!!!!" I would stand behind him: "Do-do-dooo!!!! Do-do-dooo!!!!" He would pretend to be angry and say: "Get out of here, girl. I'll give you

a slap..." It was a term of endearment, which Antónia Vinagre keeps as a treasured memory. Nuno Vinagre only abandoned his art when death carried him away, on 27 July 1990. In his estate a substantial part of his life's work can still be found.

*Shoe moulds;
Revolving and spring punches and eyelet setters;
Leather cutting blades, wooden box containing leather, shoemaker's string, can of glue, bottle of paint and shoemaker's wax ball;
Unfinished men's boots;
Set of hafts with awls;
Cigarette case and leather strap;
Edge irons (metal and wooden handle) and creasers (wood);
Iron and steel stitching awls;
Boot mould;
Wrench, hammer and lasting pincers;
Magnets.*

BEING FROM THE EARTH page 54

Aristotle called them "the intestines of the earth", Cleopatra created a law to protect them and in Tibet they are revered as valuable living beings. As with all the other soil organisms, they are famous for helping to break down plant material, incorporating and mixing it into the soil, the bedrock of all terrestrial life, making it more fertile.

Aporetodea rosea

As its name implies, this species is rosy coloured. It has no pigmentation, which indicates that it lives in the mineral layer of the soil, below 5 cm and away from the light. It can measure 4 to 7 cm. With possible origins in Central Europe, it is not considered native to Portugal, being found throughout the European continent and the Middle East, where it inhabits forests, meadows and agricultural areas.

Microscoclex dubius

This species measures 6 to 10 cm, is pinkish in colour and moves between the various layers of soil. It is possibly native to South America and considered exotic in Portugal, being found in various types of climate and soil throughout the world.

Octolasion cyaneum

This species measures 5 to 10 cm, is pinkish or pale white in colour and has two characteristic internal yellow patches on the tip of the tail. It lives in the mineral layer of the soil and is native to Europe, although it is not considered indigenous to Portugal. This species has been recorded in the Americas, Asia and Oceania, where it is considered exotic.

Dendrobaena hortensis

This is a very common species of earthworm, which is bred for fishing bait, although it has also been used for composting plant material, both agricultural and domestic. It can measure up to 13 cm, is dark reddish brown and lives in the topmost layer of soil, where there is a lot of plant debris. Of European origin, it is found throughout the continent, as well as in Argentina and Chile.

Eiseniella tetraedra

This is a small worm (measuring between 2 and 4 cm) that is dark brown in colour. It needs plenty of moisture and lives in the topsoil and in organic material, while it can also be aquatic. It is of European origin and one of the most geographically widespread species, having been found in 80 countries worldwide.

ON THE WINGS OF THE LAND page 58

The Senhora do Almortão pilgrimage (May) and the Boom Festival (July) have finally exorcised the pandemic and reunited their respective tribes. All united by a single territory: Idanha-a-Nova. The two events seem like different galaxies in the same land. Perhaps what separates them is exactly what unites them: communion. And music. In the pilgrimage of Senhora do Almortão, three years later.

In the small chapel built in her honour, there is the Lady, with her peerless mantle. These days, the altar seems to be the size of the world, with the altar of Santa Bárbara to the right and that of São Romão to the left. — The Mother of God, invoked through Senhora do Almortão, holds in her hands her Child, who in his left hand holds the Earth,

surrounded by a simple wooden cross, a metaphor for Christianity. The right hand seems to offer a plenipotent gesture of blessing. — Death and joy are companions gravitating around people arm in arm, collecting promises in exchange for miracles, reconciling the irreconcilable aspects of life, wherever its state, even if lost. With apparent lightness, each bears their own cross. It is in this intermediate space between the earthly and the celestial that religion and faith reside. — Faith is indisputable, multidimensional and regressive, personal as well as collective, and highly transmissible. Devotion is fed by the metaphysical and salvational substance of paradise. It is like a sacrificial brotherhood of guilt and forgiveness, of Hell and Heaven. — Devotion to Senhora do Almortão is a matter of faith. The pilgrimage in her honour is above all a tradition, rooted in the core of the people of Idanha-a-Nova and in the border region's culture, yet its dimension knows no boundaries. Worship of the Lady of Almortão dates back to the 13th century. It is one of the biggest and most important pilgrimages in Beira Baixa, and in Portugal. — Since 1922, the pilgrimage of Senhora do Almortão takes place 15 days after Easter, with the third Monday after Easter Sunday declared a municipal holiday. — In this first post-pandemic pilgrimage, faith was expressed with a transcendental thirst. Pilgrims came from all over the country, from the multiple quadrants of the diaspora, to see the Lady and her majestic mantle. — For decades, the delicate and honourable mission of dressing the Lady, aligning her black hair, preparing her for the pilgrimage, in all the infinite details, has been entrusted to three women of deep devotion, unbreakable faith and crystalline hands: Maria da Conceição Silveira leads this trinity of characterisation, assisted by Antónia Vinagre and Alice Mateus. — The traditional traders came, some of whom now form part of the history of the pilgrimage, the people from outside, the food and drink trucks, the craftsmen selling their work, the typical sweets of fairs, the enchanted popcorn machine that takes the elderly back to their childhood. We find scarves, knives, pots, cheeses, sausages, flowers, domestic utensils, tools for working the

fields, toys for children, bedsheets, bedspreads, blankets for the trousseau... All with irresistible discounts announced by the salespeople over a microphone, casting their spells on passers-by. Religious motifs are of course ubiquitous, but there is a bit of everything available at bargain prices. — The ordeal caused by the second pandemic of the 21st century, of almost biblical proportions, with its social and economic consequences still to be measured, has been enormous. The masks, the isolation, the painful prophylaxis of solitude left many marks, a deep sense of grief. Death was so bountiful it became trivialised. — Behold, amid Covid-19's grip (it is no longer worth calling it a “novel” coronavirus), among so much contained sadness, the ritual of abundance is set free, giving rise to what is most genuine in this pilgrimage, settling accounts with time. Hunger for meeting, hunger for sharing, a sweet, mystical feeling of community. Of comfort. — There are those who pray, those who leave candles, those who make promises, those who fulfil them, those who thank the Lady of this small Marian sanctuary for the graces granted, as emoluments of faith. — After Mass, the rest of Sunday is a time for celebration, culminating in a night of fireworks that can be seen even from Spain. There is no party without a display of fireworks, just as there can be no party without music, which in this case is provided by the Idanhense Philharmonic Orchestra under the baton of maestro João Abrantes. — Monday is the big day of the pilgrimage, which begins with a mass and the experienced words of Father Adelino, parish priest of Idanha-a-Nova for half a century, who finds in this pilgrimage a brotherhood, a regeneration of faith and, as or more important, the transmission of the history of this arraiano people, which is intertwined in their devotion to Senhora do Almortão. — After the solemnity of the religious ceremonies, it's time for a picnic in the countryside, in the shade of a holm oak. It is customary to share food and drink, bouncing from one conversation to the next, in a symbiotic relationship between generations. Well “watered” and fed, the pilgrimage returns to the chapel of Senhora do Almortão, where people gather to sing songs of praise in unison with the

sound of the adufe, the central element. — Flowing with emotion, fervour, tears, rhymes, memories. The pain, the nostalgia for those who have departed, the sweet memories of childhood are sung as if they were those coloured images of the saint made with the sugar of time. Songs from the soul, until the voice can no more, as if from a songbook of love. Something wonderful that touches the very depths of each, young and old, in a single ode, making the wax ex-votos tremble on the sacred walls. — The party continues to the beat of the adufe, playing and singing around the chapel of Senhora do Almortão to the heart's content. And, amidst a sea of believers, united by devotion to Senhora do Almortão, tradition is renewed and solidified. — On Tuesday, the festival cannot end without the mass and the lunch of the Confraternity of the Lady of Almortão, which is the true functional pendulum of this pilgrimage. A task of endless organisation and work, only faith relieves the bodies from their exhaustion. It is magnificent to observe the work and the joy they find in it. When the pilgrims' lunch is concluded, outside only silence remains. The organisation of the pilgrimage is a ceaseless task, which, as soon as it is over, begins again.

On the human scale, an aeon is an absurdly long unit of time, an order of magnitude that transcends us and boils us down to what we really are: civilisational dust and a technological mass, hedonistic tribes of imperfect mechanisms travelling through space at a speed of 143 bpm, expanding our mind in an ancestral chemistry of freedom. Quantum happiness. — The beat triggers the body, the body triggers the endorphins, the body triggers the mind, the mind triggers the body, the bodies trigger yet other bodies, the body travels, the mind travels within its neurological labyrinth, the light takes on a variety of shapes, these shapes form yet others, the lights in their cosmic path, the sculptures around in their anthropomorphic power, the psychedelic trance exercising its unifying tribalism, music in its mechanism of transportation, transporting the collective to the singular, transporting the singular to the collective, transporting itself to the indigenous magma of its splendour. — During the day, in all its

40 degrees of heat, the atmosphere of Boom is that dull and warm dust-hued colour streaked by the sun. The bodies, beautiful and erotic, rest in movement, in a process of mechanical and spiritual healing, like psychedelic gods wandering in the forgotten deserts of Humanity, like autochthonous beings grooving in a seminal finis terre. — There are those who dance, those who sleep in comas of shadow, those in a state of awakening, groups seated in the lotus position listening to lectures by post-modern gurus, those who meditate, those doing yoga, those waiting in line for water, those who are sweltering, those cooling off in the waters of the Marechal Carmona Dam. They all define BoomLand as skin defines a body. — There is a monolithic feeling of belonging and of difference which makes it simultaneously egalitarian. People are transformed into a multidimensional hologram with a touch of religious fervour, a technological gospel. — Boom is a nocturnal animal with renewable energy. It never rests. Amid the dust, 21 stages, 544 artists, a hundred therapists and 41 thousand people from 177 countries exorcise their border protocols to demonstrate the sustainability of peace and the ecology of love when it comes back in touch with its nature. — Nature is our reason, just as reason is our nature. It is in the nature of man to be his own bête noire, but it is not in the nature of a beast to be its own tamer. Nature has more phases than the moon, endless gradations. Only through identity flashback can the diversity of nature be confused with the divergent nature of Man. Humanity is its own problem, humanity its own solution. — It is an objective fact that the industrial revolution accelerated technological processes which irreversibly changed the course of world history and its wars. At the end of the Second World War, even under the rotten peace, the world became an immense nursery. The combination of multiple factors led to the Holocene, the first geological era conditioned by Humanity, coinciding with the period of greatest global warming after the last glaciation. — Although there is no consensus as yet, many scientists believe we have entered another geological era – the Anthropocene – which is no longer conditioned by Humanity, but is rather its consequence. An era

characterised by the impact of Man on the planet, its huge footprint, with a dry weight (excluding, for example, the plastic archipelagos that have formed in the oceans) of 1.1 teratons. — For the first time in history, anthropogenic mass (the mass of man-made objects) outweighs biomass (the mass of living things). This is reality as it is, the psychedelic quotidian in a progressive reverse dehumanisation. — Man's impact on planet Earth, climate change, the unsustainable presence of human beings is our rawest realisation. Reality has long since lost its innocence. — It is reductive to define Boom, which has just completed its 25th edition, as a festival. It would also make no sense for the organisation not to transpose the foundational dynamics of sustainability from the wider territory which hosts it, where a substantial part of the Geopark Naturtejo is located and the Tejo/Tajo Biosphere Reserve, both with the UNESCO seal of approval. — With the world facing a serious crisis of water scarcity and experiencing the transversal effects of global warming, Boom lives up to its name in developing and adopting innovative best practices, like an ecosystem in the shadow of another. — A water treatment plant with a capacity of seven million litres has been created to treat grey water from the showers for use in irrigation, land regeneration and reforestation, a job that is never-ending. — From recycled plastic, 112 showers and 94 new toilets have been built, some of them with recycled material from the interior of scrap cars. — All WCs have full composting systems. After treatment and respective analysis, the contents are returned to the Earth. — Boom is not an anthropological safari, a fashion, a mere sensual experience, a moment that lingers and fades in time. It is not a utopia, nor its antithesis. It is consciousness, awareness, transformational philosophy, choice, ecology. A cultural and spiritual ecosystem. An evolutionary return to nature, a kind of shamanism 2.0, somewhere between the biosphere ideal, the technofossil apocalypse, and the electronic bracelet. A territory of communion, without an atom of violence, as unwelcome at Boom as a selfie-stick. Amidst the dust of so many civilisations, one breathes peace, to invoke a concept currently in short

supply. — The fact that Boom takes place in the municipality of Idanha-a-Nova is not a coincidence or an act of cosmic fate. The connection to music is umbilical. Idanha is a UNESCO Creative City in the area of Music. A combination of many realities in a single nature.

EDIÇÕES page 144

AQUIESTÃO AS PALAVRAS TODAS

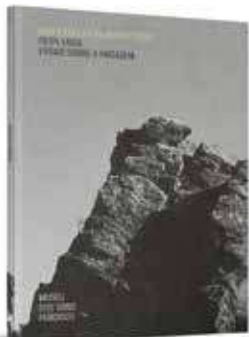
The soul of this sublime book is as simple as its simplicity is complex. Soundscape over landscape, sound over photography. Voice of Filipe Faria, musician of excellence (Sete Lágrimas, Noa Noa), mentor of the Museu dos Sons Perdidos and of Fora do Lugar – International Festival of Early Music(s) in the municipality of Idanha-a-Nova, and the author and composer of this book: “They say that Guglielmo Marconi (1874-1937), the Italian physicist and inventor and godfather of radio technology, believed that sound does not die. He dreamed of hearing lost sounds, of touching those eternal frequencies.” Idalina Gameiro was born in Penha Garcia (Idanha-a-Nova) in 1974. She is the voice of an experimental dialogue with the voice of her territory. The photos are also by Filipe Faria, which in their naked beauty and their relationship with space and time, enter into dialogue with all seasons of this book, as an intersection of intersections, in a multitude of languages, including the language of silence. “Essay: the landscape has its own voice, constituted by effort, success, persistence, disappointment, abandonment. Exercise: the landscape is memory, made of time, absence and presence. Sketch: an essay about landscape. About the power of landscape. Print: sound over photography. Invisible over silver salts. Essay: the voice has neither body nor face. Either body (or landscape) has this voice. Time's passage. The landscape is a vehicle.” In the background, “the soundscape of each and every one, built by the biophonies, geophonies and anthropophonies of a territory... the silent world from which it is born.” Perhaps Marconi was right. Listen...

Soundscape and Photography: Filipe Faria
Collection: Museu dos Sons Perdidos
Collection of sung texts ceded by Idalina Gameiro
Published by: Arte das Musas/2022

A VIAGEM DA AZEITONA – DA OLIVEIRA AO AZEITE

This book is exactly like the olive itself: a small fruit that is as big as human civilisation. Olive oil is its primordial nectar, a thread running through humanity and which the Mediterranean peoples have made their gastronomic base. This has been the olive's basic function for centuries, yet it is far from being its only one. As the book explains, “Olive oil has served not only as food but also as a medicine, a perfume, a source of lighting and a means of exchange”. This terrific little volume offers us a journey through history, recounting the process from harvesting the olive to its transformation into oil, from the most rudimentary processes to new production technologies. From Josefina Pissarra, a local from Penha Garcia, the book also features timeless recipes in which olive oil takes on a central role. Another contributor is Benjamim Pereira, dean of anthropology, one of the creators of the National Museum of Ethnology and a central figure in Portuguese ethnography, who will always retain an umbilical connection with the municipality of Idanha-a-Nova. Benjamim Pereira was involved in the creation of the Centro Cultural Raiano, which is now celebrating its 25th anniversary. He was also one of the key figures responsible for the restoration of the old olive press in the Historical Village of Idanha-a-Velha and in the establishment of the magnificent Olive Oil Centre in Proença-a-Velha, which illustrates the journey of olive oil over time. While it seems like a book for children, its audience and concerns are much broader.

Editors: Tânia Andrade and Carla Ribeiro da Silva
Content development: Carla Ribeiro da Silva
Published by: Idanha Town Council/2021



Aqui Estão as Palavras Todas

Filipe Faria – Ensaio Sobre a Paisagem

A alma deste livro sublime é tão simples, quanto complexa a sua simplicidade. Paisagem sonora sobre paisagem, som sobre fotografia. Voz a Filipe Faria, músico de excelência (Sete Lágrimas, Noa Noa), mentor do Museu dos Sons Perdidos e do Fora do Lugar – Festival Internacional de Músicas Antigas, no concelho de Idanha-a-Nova, que é autor e compositor deste livro: “Dizem que Guglielmo Marconi (1874-1937), físico e inventor italiano, padrinho da tecnologia rádio, acreditava que o som não morre. Sonhava ouvir os sons perdidos, tocar nessas frequências eternas.” De Penha Garcia (Idanha-a-Nova) é Idalina Gameiro, aqui nascida em 1974. Dela é a voz de um diálogo experimental com a voz do seu território. As fotos são igualmente de Filipe Faria, em si, dialogantes na sua beleza despida, na sua relação com o tempo no seu espaço, com todas as estações deste livro, como uma intersecção de intersecções, em múltiplas linguagens, incluindo a linguagem do silêncio. “Ensaio: a paisagem tem a sua própria voz, feita de tentativa, vitória, persistência, engano, desistência. Exercício: a paisagem é memória, feita de tempo, de ausência, de presença. Esboço: é um ensaio sobre a paisagem. Sobre o poder da paisagem. Prova: som sobre fotografia. Invisível sobre saís de prata. Ensaio: a voz não tem corpo nem cara. Ou corpo (ou a paisagem) tem esta voz. Tempo a passar. E a paisagem um veículo.” No fundo, “a paisagem sonora de todos e de cada um, construída pelas biofonias, geofonias e antropofonias de um território... o mundo silencioso a partir do qual nasceu”. Talvez Marconi tenha razão. Ouçam...

Paisagem Sonora e Fotografia: Filipe Faria
Coleção: Museu dos Sons Perdidos
Recolha de textos cantados cedida por Idalina Gameiro
Edição: Arte das Musas/2022



A Viagem da Azeitona – Da Oliveira ao Azeite

Este livro é exactamente como a azeitona: um pequeno fruto, com o tamanho de civilizações. O azeite, o seu néctar primordial, é da humanidade um fio condutor, sendo dos povos mediterrânicos a sua base gastronómica. É essa, desde há séculos, a sua função elementar, mas está longe de ter sido a única. Como bem nos explica este livro, “o azeite serviu não só como alimento, mas também como medicamento, perfume, fonte de iluminação e moeda de troca”. Esta pequena-grande obra faz uma longa viagem pela História, contando-nos todo o trajecto que vai da apanha da azeitona à sua transformação em azeite, dos processos mais rudimentares à “tecnologia” de produção. Tomam corpo de personagem neste livro Josefina Pissarra, de Penha Garcia, com as suas receitas intemporais, onde o azeite é rei. E Benjamim Pereira, decano da antropologia e figura central da etnografia portuguesa, um dos criadores do Museu Nacional de Etnologia, que para sempre terá com o concelho de Idanha-a-Nova ligação umbilical. Benjamim Pereira esteve na criação do Centro Cultural Raiano, que agora cumpre 25 anos. Para não fugir ao tema, foi um dos responsáveis pela recuperação do antigo lagar de varas do Aldeia Histórica de Idanha-a-Velha, assim como do Núcleo do Azeite de Proença-a-Velha que, aliás, ilustra de forma magnífica a viagem do azeite nos tempos. Traduzindo para miúdos: parece um livro para estes, mas o seu universo é mais vasto.

Coordenação de projecto:
Tânia Andrade e Carla Ribeiro da Silva
Desenvolvimento de conteúdos: Carla Ribeiro da Silva
Edição: Câmara Municipal de Idanha / 2021

Bio e bem? Esta cantina tem!

BIO CANTINAS
+QUALIDADE
+SAÚDE
+VIDA



ESPAÑA

Cáceres



Aldeia de Santa Margarida

São Miguel D'Acha

Idanha-a-Nova

Castelo Branco

Cegonhas

Couto das Correias

Soalheiras

Rosmanihal

Salvaterra do Extremo

Segura

Zebreira

Toulões

Alcafozes

Idanha-a-Velha

Proença-a-Velha

Oledo

São Miguel D'Acha

Aldeia de Santa Margarida

Penha Garcia

Monsanto

Medelim

Termas de Monfortinho

Monfortinho

Torre

Martianas

Orca

Castelo Novo

Póvoa de Atalaia

Atalaia do Campo

Lardosa

Alcaide

Lousa

Escalos de Cima

Escalos de Baixo

Mata

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

Alcaide

