

Adufe

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

23
2015

PT EN



VEN ESTUDAR PARA A MINHA CASA*

**Escola Superior de Gestão
Idanha-a-Nova**

WWW.CM-IDANHANOVA.PT / WWW.IPCB.PT/ESG

Licenciaturas

Contabilidade e Gestão Financeira
Gestão de Recursos Humanos
Solicitadoria
Gestão Hoteleira
Gestão Turística

Pós-Graduações

Insolvência e Recuperação de Empresas
Fiscalidade e Contabilidade

Mestrado

Gestão de Empresas

*Casa da família de João Manzarra

DIRECTOR
Eng. Armando 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 Rita Garcia
Antónia Vinagre Capelo
António Catana
Eddy Chambino
Filipe Faria
Helena Vinagre
João Carlos Sousa
Mª da Conceição Gerales
Maria do Rosário Martins
(Ervas da Zoé)
Nuno Capelo
Patrícia Semedo
Pedro C. Carvalho
(Univ. Coimbra)
PROJECTO E DIRECÇÃO DE ARTE /
ART DIRECTION AND DESIGN
Silvadesigners
EDITOR
Luís Pedro Cabral
COORDENAÇÃO / COORDINATOR
Paulo Longo
TEXTOS / TEXTS
Andreia Cruz (roteiro / guide)
Equipa do CCR
Luís Pedro Cabral
Paulo Longo
Tito Lopes
FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY
Valter Vinagre
FOTOGRAFIA DE CAPA / COVER PHOTO
Valter Vinagre
ILUSTRAÇÃO / ILLUSTRATION
Alex Gozblau
Bernardo Carvalho/Planeta
Tangerina
João Fazenda
Paulo Longo
COPY-DESK / PROOFREADING
Helena Soares
TRADUÇÃO / TRANSLATION
KennisTranslations
(Geoffrey Chan, Maisie Fitzpatrick)
PREPRESS E IMPRESSÃO / PREPRESS AND
PRINTING
Gráfica Greca
TIRAGEM / PRINT RUN
15 000 exemplares / copies
Periodicidade anual / anual
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

www.cm-idanhanova.pt



Índice
Contents

03 *editorial*

04 Casa de Novidades
Christiano Barata

12 Rosario Cordero

28 Para além da fachada *Behind the facade*

42 Ervas da Vida *Herbs of Life*

52 Pintado à mão *Hand painted*

60 Jaime Lopes Dias

64 Uma tarde em... *An afternoon in...*

74 Patos selvagens *Wild ducks*

80 Recomeçar *Restart*

82 Começar de novo *Start anew*

90 Passeio pedestre *Walking tour*

96 *artesão* *artisan* José Gordinho

97/127 *roteiro* *guide*

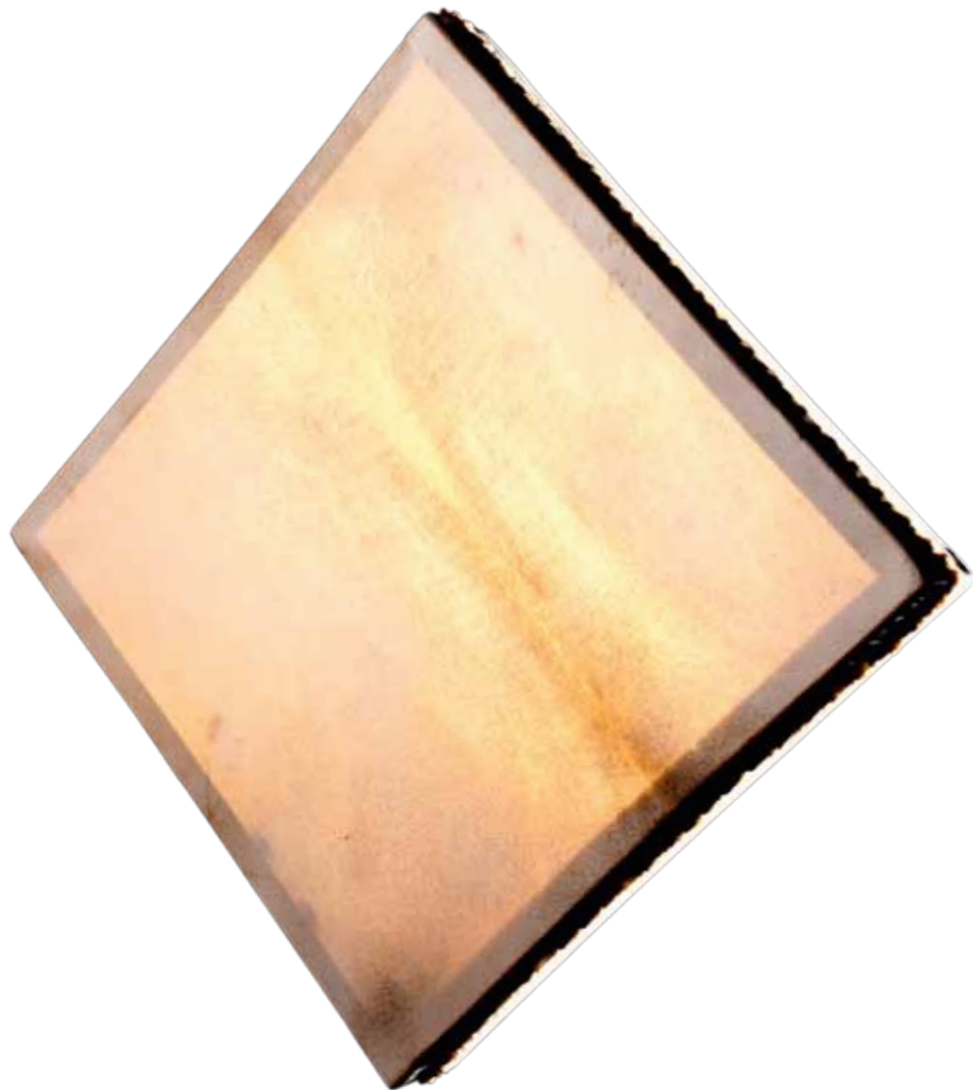
*artesãos, gastronomia, restaurantes,
turismo de natureza e caça, alojamento,
associações culturais, informações úteis
artisans, gastronomy, restaurants, nature tourism and hunting,
accommodation, cultural associations, useful information*

100 *gastronomia* Marmelada
gastronomy Quince jam

112/113 *alojamento* *accommodation*

Monsanto Geo-Hotel Escola,
Parque de Campismo

136 *edições* *editions*



Ousar desafiar

Eng. Armindo Moreira Palma Jacinto

Presidente da Câmara

Mayor

Recomeçar deve ser encarado como uma atitude natural, elementar, destinada a desenvolver o potencial que há em nós. É uma oportunidade para os territórios darem resposta aos anseios e expectativas dos que neles vivem. Por vezes, para desbloquear o atavismo de um cenário, é apenas necessário ter a ousadia de agarrar novos desafios com optimismo, vontade e determinação. Este é um dos grandes objectivos do município de Idanha-a-Nova ao abraçar a estratégia Recomeçar: estimular e apoiar o potencial da região e daqueles que a escolheram para o seu projecto de vida. Lembro que este desígnio não surge agora – há inúmeros exemplos a apontar – mas ganha hoje um novo fôlego, ajustado ao dinamismo que queremos para as nossas terras e as nossas gentes. 2015 reveste-se de uma importância singular para todos nós: é um ano de reflexão, de experiência e desenvolvimento dos caminhos que queremos trilhar em inícios de um novo quadro comunitário. Teremos em conta as perspectivas que a Europa desenhou para os seus membros, mas pretendemos ajustá-las à realidade do nosso território. O nosso trabalho em prol do concelho procura valorizar a cultura e os saberes das nossas populações. A testemunhá-lo, está a recente submissão, com sucesso, da candidatura de Idanha-a-Nova à Rede das Cidades Criativas da UNESCO na área da Música, um passo essencial no sentido de promover o nosso património e as nossas apostas estratégicas para Idanha. A todos, o nosso sincero bem haja.

Dare to challenge

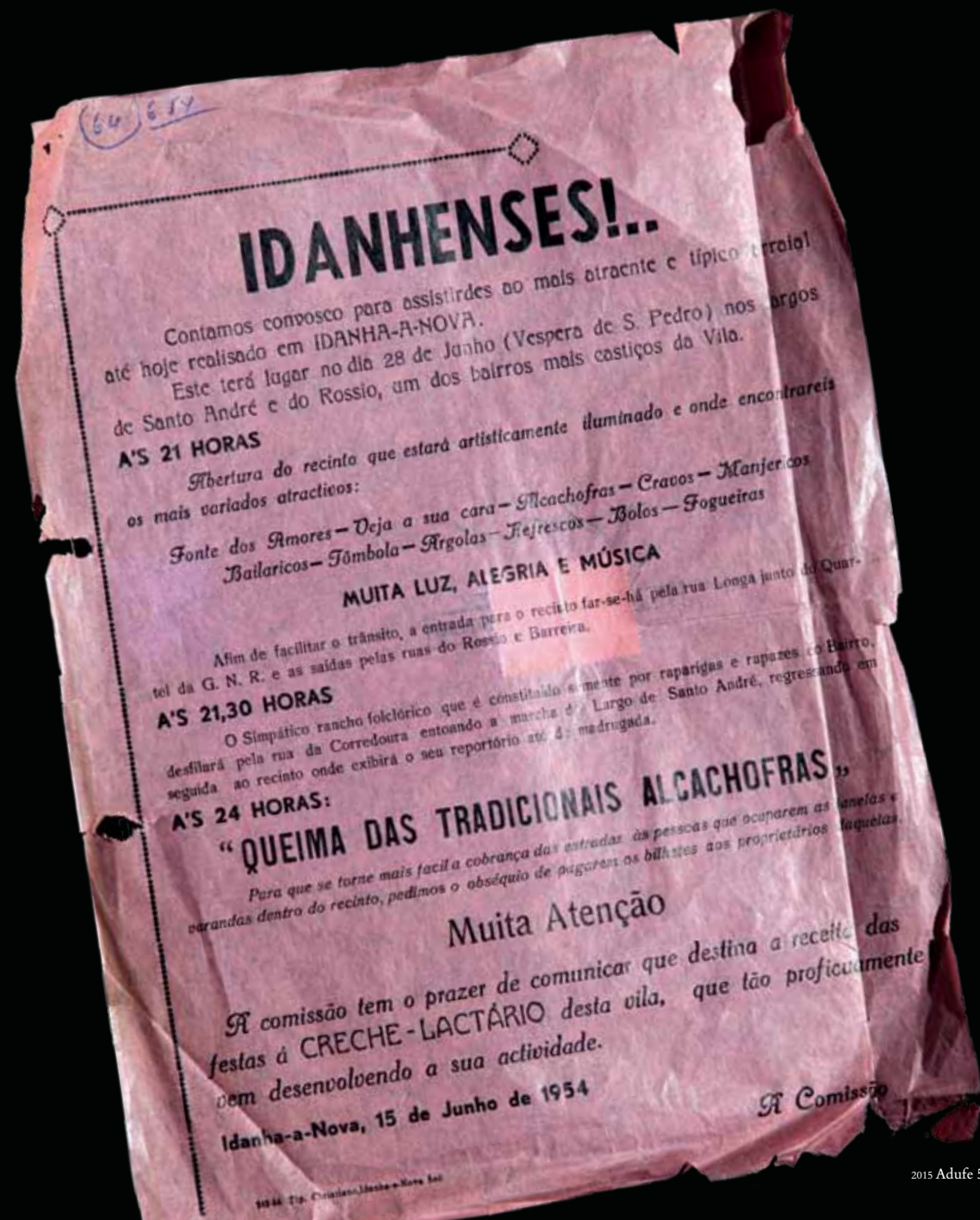
Starting over ought to be seen as something natural and essential whose goal is to develop our potential. It is a chance for the land to respond to the anxieties and expectations of those whose lives depend on it. Sometimes, to clear away the atavism that clouds a scenario, one needs to have the courage to face new challenges with optimism, will and determination. In embracing the Restart strategy, one of Idanha-a-Nova's main goals is this: to stimulate and support the potential of the region and of those who have chosen to spend their lives there. This initiative is not something new. There are numerous examples I can point to, but today it has gained a new impetus, one that is adapted to the dynamism we want for our lands and our people. 2015 is singularly important for all of us: a year for reflecting on, experiencing and developing the paths we wish to tread at the start of a new Community Support Framework. Whilst we will take into account the perspectives that Europe has outlined for its members, we intend to adapt them to the realities of our land. Our work on behalf of the municipality strives to value the culture and knowledge of our local residents. A testament to this is the recent approval of our application for Idanha-a-Nova to join UNESCO's Creative Cities Network in the area of music, a crucial step in our effort to promote our heritage and our strategic investments in Idanha. We extend our sincere thanks to everyone.

panfletos,
postais, seguros,
cédulas, jornais,
sabonetes

Casa de Novidades Christiano Barata

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre

flyers, postcards,
insurance,
certificates,
newspapers, soaps



Idanha-a-Nova, 5 de Junho de 1954

O Ex.^{mo} Sr. José Viana Deve

117-53—Tip. Christiano, Idanha-a-Nova,—3000

1954	1680
1954	4.00
1954	2080

[Handwritten signature]



CASA das NOVIDADES Fundada em 1898
— DE —
Christiano Pereira Barata, L.da
Telef. 20 — IDANHA-A-NOVA

Fazendas, Mercarias, Ferragens Quinquilharias, Vinhos do Porto, Licores, Chapéus e Tabacos.

TIPOGRAFIA, PAPELARIA E ARTIGOS DE ESCRITÓRIO
SECCÃO FUNERÁRIA — Execução rápida a qualquer hora.

Máquinas Fotográficas, Artigos Kodak, Material Eléctrico e Munições de Caça. Canetas—PARKER, LUXOR e outras. Máquinas de costura SINGER e pertences.

PRODUTOS «SHELL» GASOLINA, PETROLEO E OLEOS.

Agentes das C.^{as} de Seguros: Portugal, Portugal Previdente e Nacional.
Correspondentes dos Bancos: PINTO & SOTTO MAIOR e BURNAY

PÓLVORAS DO ESTADO — Carimbos de Borracha.

Christiano Pereira Barata nasceu em Alcains, em 1863. Com 11 anos começou a trabalhar na vila de Idanha-a-Nova, numa casa comercial. Cresceu a trabalhar. E com ele cresceu o sonho de ser dono do seu próprio destino, que só conseguiu realizar com 42 anos de idade, construindo de raiz um edifício com rés-do-chão e primeiro andar, no Largo da Senhora do Rosário, em Idanha-a-Nova. Ainda que fundada em 1898, só em 1905 era oficialmente inaugurada a Casa das Novidades. E a grande novidade da casa era mesmo o proprietário, um espírito inquieto, um homem de mil ofícios, um verdadeiro empreendedor,



GRANDIOSAS FESTAS
em honra **São João**
— DE —
em
IDANHA-A-NOVA

Nos dias 23 e 24 de Junho de 1954

PROGRAMA
— DIA 23 —

ÀS 20 HORAS — AS — A Filarmónica local percorrerá as ruas da Vila, anunciando o coo começo das Festas.

ÀS 21 HORAS — AS — Dar-se-há início aos festejos com uma grande girandola de fogos, foguetes no Jardim Municipal, que constarão de Kermesse, Música Ica e Bailes, que se prolongarão até de madrugada.

Haverá serviço de Bate Bar: Ceias e Bufet, em recinto reservado.

— DIA 24 —

ÀS 10 HORAS — Entrada de Tourões.

ÀS 11 HORAS — Entrada de Tourões.

como hoje se usa dizer. Fosse o que fosse, Christiano Barata tinha. No primeiro andar, ficava a tipografia, onde era impresso o jornal *Povo Idanha*, dirigido por Jaime Lopes Dias, e uma panóplia de cartazes em chapa de zinco, postais, rótulos, tudo quanto necessitasse de estampa ou de timbre. No rés-do-chão, a loja era um mundo. Christiano Barata emitia cédulas monetárias, era agente de seguros e vendia desde cereais a pólvora do Estado, petróleo, artigos de escritório, carimbos, ferragens, licores, vinhos do Porto, óculos e lunetas, chapéus, tabaco e máquinas de costura. E, para os derradeiros clientes, artigos funerários.

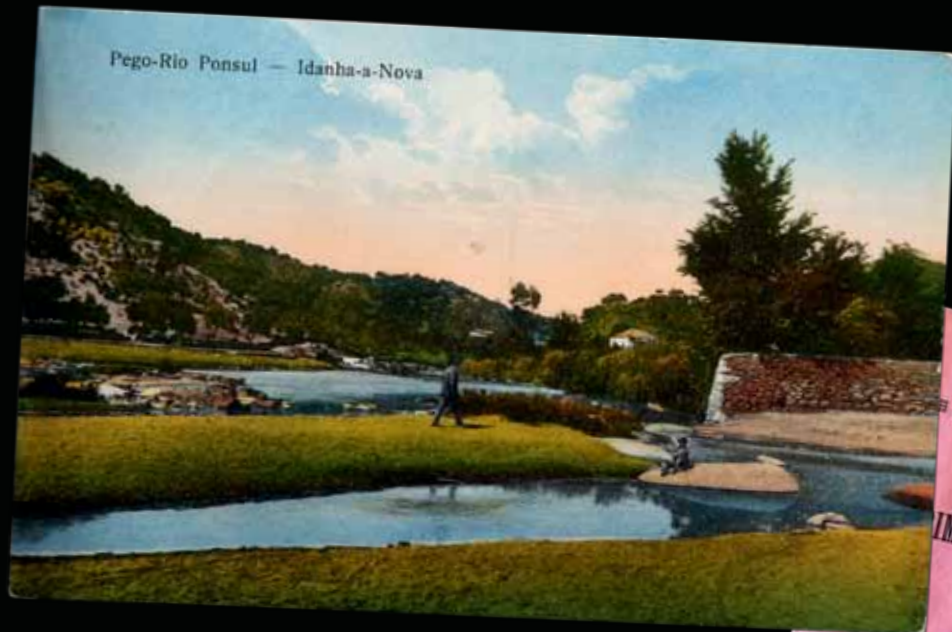


Grande sortido de imagens de todos os tamanhos
DEPOSITÁRIOS DAS POLVORAS DO ESTADO
 Oculos, lunetas e carimbos de borracha.

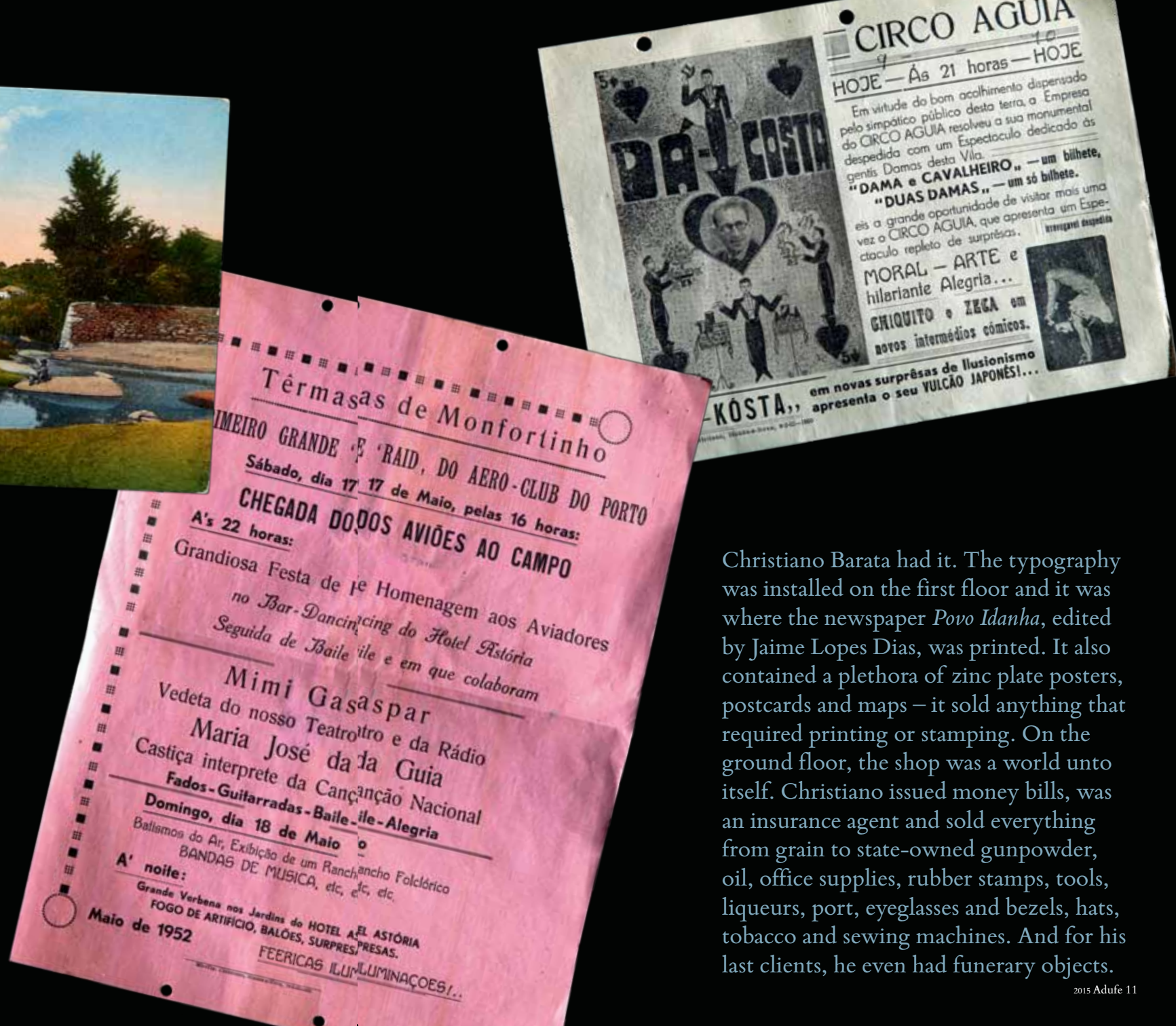
CHRISTIANO PEREIRA BARATA, L. DA
 IDANHA-A-NOVA—Casa Fundada em 1898
 — Telefone 20 —

Fazendas, mercadorias, ferragens, quinquilharias, vinhos do Porto, licôres, chapéus calçados e tabacos
 TIPOGRAFIA, PAPELARIA E ARTIGOS DE ESCRITÓRIO
SECÇÃO FUNERÁRIA — execução rápida a qualquer hora
 MAQUINAS FOTOGRAFICAS, ARTIGOS KODAK, MATERIAL ELÉCTRICO E MUNIÇÕES DE CAÇA
 Canetas — PARKER, LUXOR e outras
 PRODUTOS « SHELL » — Gasolina, Petróleo e Oleos
 — Máquinas de costura — « SINGER », e todos os pertences. —
 Agentes das Companhias de Seguros: — PORTUGAL, SAGRES e A NACIONAL
 Correspondentes dos Bancos: — PINTO & SOTTO MAYOR.





Christiano Pereira Barata was born in Alcains in 1863. At the age of 11, he started working for a company in the village of Idanha-a-Nova. He grew up working. With him grew his dream to be the master of his own fate. This he finally achieved at the age of 42 when he built a two-storey house from scratch in Largo da Senhora do Rosário, Idanha-a-Nova. Founded in 1898, it only opened officially as the House of Novelties (Casa das Novidades) in 1905. Its great novelty was, in fact, its owner – a restless spirit, a man of a thousand hats, a true entrepreneur, as they say today. Whatever it was,



Christiano Barata had it. The typography was installed on the first floor and it was where the newspaper *Povo Idanha*, edited by Jaime Lopes Dias, was printed. It also contained a plethora of zinc plate posters, postcards and maps – it sold anything that required printing or stamping. On the ground floor, the shop was a world unto itself. Christiano issued money bills, was an insurance agent and sold everything from grain to state-owned gunpowder, oil, office supplies, rubber stamps, tools, liqueurs, port, eyeglasses and bezels, hats, tobacco and sewing machines. And for his last clients, he even had funerary objects.



Rosario Cordero
Virar as costas
a Portugal é
virar as costas
a nós próprios.
If we turn our
backs on Portugal,
we turn our backs
on ourselves.

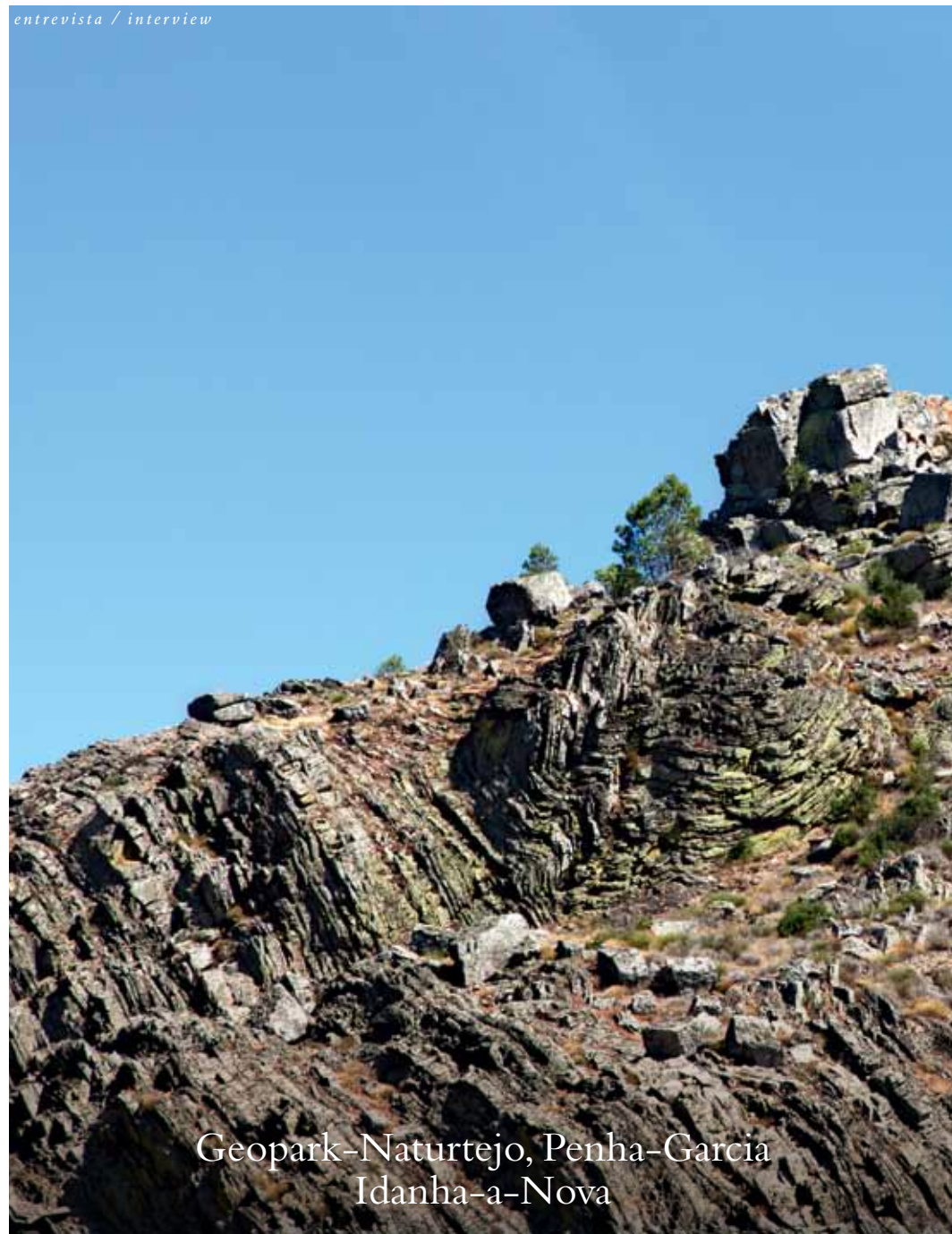
texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre



Olival / Olive grove, Cegonhas
Idanha-a-Nova



Olival / Olive grove
Cáceres



Geopark-Naturtejo, Penha-Garcia
Idanha-a-Nova



Geoparque, Villuercas, Desfiladero del río Rueda
Cáceres

Rosario Cordero Martín é a segunda mulher a chegar à presidência da Diputación (Conselho) Provincial de Cáceres. A recém-eleita presidente, autarca da aldeia de Romangordo, quer retomar a cooperação com os municípios portugueses vizinhos. Idanha e Cáceres têm muito em comum: os geoparques, o Tejo Internacional, o potencial turístico, os traços culturais e sociais. Que Rosario Cordero quer recuperar imediatamente. À procura de uma voz ibérica. E de estratégias de desenvolvimento comuns.

Como pensa desenvolver a cooperação com os municípios portugueses vizinhos de Cáceres?

Durante muitos anos fui deputada para o Desenvolvimento Local. E sempre acreditei que o desenvolvimento da província de Cáceres passa por aproveitar o que é a fronteira entre a nossa província com Portugal. São muitos os municípios da raia com que temos participado em diversos projectos importantes para as nossas regiões.

E quais destacaria?

Há projectos de cooperação transfronteiriça de grande importância para os nossos países, como é, naturalmente, o Tejo Internacional. Em relação ao município de Idanha-a-Nova, foi fundamental a cooperação e a troca de conhecimento da experiência da criação do Geopark Naturtejo, que nos ajudou muito na criação do nosso geoparque, que agora também é uma realidade na nossa província, o Geoparque de Villuercas Ibores Jara.

Na sua opinião, quem tem mais a perder sem a cooperação entre os nossos países?

Todos. Da parte de Cáceres, digo-lhe isto: se não reiniciarmos estas relações e não olharmos para a raia e para Portugal, estaremos a virar as costas não só a Portugal, mas a nós próprios. Estaremos a virar as costas a todos os nossos concidadãos que vivem na raia. E que, na verdade, se sentem também um pouco portugueses. E que sabem perfeitamente que o desenvolvimento das suas regiões e das relações que mantiveram durante toda a sua vida com Portugal passa pelo desenvolvimento da raia.

Acha que essa é uma opinião generalizada dos cacereños?

Estou certa que sim. De uma parte e de outra, creio que todos percebemos a grande importância da cooperação em projectos como o Tejo Internacional, projectos determinantes, como a ponte internacional sobre o rio Sever, que une Nisa a Cedillo (Cáceres), que são maneiras de eliminar estas fronteiras que temos, fronteiras naturais, neste caso, um rio.

Algumas dessas fronteiras mantêm-se, teimosamente?

Sim, é verdade. Mas acho que, tanto da parte desta Diputación Provincial, como da parte de Portugal, devemos ir eliminando estas fronteiras que se vão mantendo. Todos os projectos que possamos fazer, seja de desenvolvimento económico, sejam culturais, sejam de meio ambiente ou de património, devemos levá-los por diante. Estou certa de que tudo o que fizermos nesse sentido terá o acordo das gentes de Cáceres, assim como de Portugal.

O que considera mais urgente fazer?

Começa em Janeiro uma nova etapa de convocatória de projectos para os programas comunitários até 2020. Está claro que depois do Verão teremos de começar a desenhar e a preparar os projectos que vamos apresentar. Temos de continuar a trabalhar, e a trabalhar juntos. Temos de seguir esta linha. A Diputación Provincial de Cáceres vai organizar e promover uma reunião magna com os alcaides espanhóis e os autarcas portugueses para definir uma estratégia comum. Pessoalmente, vou promover essa reunião aqui em Cáceres, depois iremos a Portugal para dar continuidade ao trabalho. Mas é absolutamente necessário definir estas estratégias.

Mas estas estratégias passam apenas pelos grandes projectos ou abrangem outros de média e pequena dimensão?

Passam por todo o tipo de projectos, de toda a dimensão. A definição de uma estratégia comum tem de ser transversal e não pontual. Há imensas iniciativas, como por exemplo a Feira Raiana que agora se realiza, que se tornou um centro importante de cooperação transfronteiriça. Volto a dar-lhe o exemplo do Geoparque, que é paradigmático e que pode adaptar-se ao que estou a dizer. Neste caso, fomos nós que fomos a Portugal aprender. O que digo é que devemos aprender uns com os outros de uma maneira construtiva, para que isso gere desenvolvimento para os nossos países. O facto desta parte da Península Ibérica concentrar dois geoparques tem de ser aproveitado, pois é um produto fortíssimo, com um potencial turístico e de desenvolvimento enorme, que temos que aproveitar. Todo os empresários, pequenos, médios e grandes, têm a ganhar com isso, assim como as nossas populações.

Como classifica as relações de cooperação até agora?

Estou consciente de que houve um retrocesso, estou consciente dele. Mas acho que há quatro anos se conseguiram grandes coisas. Nessa altura, as relações de cooperação eram totalmente frutíferas. Todos os projectos que fizemos em conjunto foram gerados pelo consenso. Chegamos a formar uma comunidade de trabalho, o que foi muito bonito.

Mas nestes últimos anos não foi assim?

Estou consciente que houve um momento de marcha atrás. Todas as ferramentas que criámos ficaram um pouco esquecidas. Mas acho que devemos retomar esses laços de cooperação. Se queremos trazer desenvolvimento para os nossos territórios, temos de estar juntos.

2016 será fundamental...

Sem dúvida. Mas o final de 2015 terá de ser um ponto forte de impulso para 2016. É nossa vontade, absolutamente, avançar com projectos comuns. Chegámos outra vez a um ponto decisivo. E é nossa vontade criar novos pontos de consenso e, juntos, tornarmo-nos mais fortes. É necessário que os políticos encontrem novamente consensos e estratégias partilhadas, mas é essencial que os técnicos trabalhem em conjunto, é igualmente importante que os deixem fazer o seu trabalho.

Pensa que actualmente se pode dizer sinceramente que existe uma voz ibérica no seio da União Europeia?

Creio que nestes últimos anos de crise, tanto Espanha como Portugal passaram mal. Portugal, que esteve sujeito a um resgate económico, teve muito mais dificuldades do que Espanha. Mas o importante é que, tanto em Espanha como em Portugal, a vida das pessoas não melhorou. O Sul da Europa, incluindo os nossos países, os nossos países, sofreu muito. E penso que as próprias relações ibéricas foram igualmente marcadas pelos mercados. Penso que essa voz única, como dizes, esteve um pouco calada. Mas penso também que, no que diz respeito às relações da Extremadura com Portugal, isso vai mudar muito daqui em diante. Tenho a certeza que saberemos defender em conjunto uma vida melhor para espanhóis e portugueses.

Que projectos considera fundamentais para que isso aconteça?

Os projectos que são fundamentais são exactamente os mesmos que eram dantes. Temos projectos suficientemente importantes dentro dos nossos territórios. Mas há que acreditar neles a sério. E recolocar a importância nas pessoas. Os políticos têm de estar junto das pessoas, escutá-las, saber o que querem. Não tenho a menor dúvida que a gente de Cáceres quer incrementar a cooperação, as relações, os pactos, os acordos com Portugal. Fundamental será reencontrar os consensos e desenhar as estratégias de desenvolvimento para o presente e para o futuro. É claro que também é necessário definir projectos novos. O que queremos em Cáceres é o que querem os portugueses, em Idanha-a-Nova ou em qualquer município vizinho: desenvolvimento e emprego.

Rosario Cordero Martín is the second woman to serve as president of the Provincial Council of Cáceres. The newly elected president, who is the mayor of the village of Romangordo, wants to renew cooperation with neighbouring municipalities in Portugal. Idanha and Cáceres share much in common: geoparks, the Tejo Internacional Natural Park, tourism potential and cultural and social ties. Rosario Cordero wants to renew these immediately in her quest for an Iberian voice and common development strategies.

How would you like to develop cooperation between Cáceres and neighbouring municipalities in Portugal?

I served for many years as a city councillor for local development. And I've always believed that the development of Cáceres province could take better advantage of the border that we share with Portugal. We have participated with many municipalities along the border in projects that have been important for both of our regions.

Which ones would you highlight?

There have been a number of cross-border cooperation projects of great importance for our countries, including, of course, Tejo International Natural Park. In relation to the municipality of Idanha-a-Nova, the cooperation and knowledge sharing around the creation of Naturtejo Geopark has been crucial. It has helped us in creating our own geopark, the Villuercas Ibores Jara Geopark, which is now a reality in our province.

In your opinion, who has more to lose by not fostering cooperation between our countries?

Everyone. On the part of Cáceres, I would say this: if we do not renew these relationships and we ignore the border and Portugal, we will be turning our backs not only on Portugal, but also on ourselves. We will be turning our backs on all of the people who live along our border. Actually, people do feel somewhat Portuguese. They know perfectly well that the development of their regions and the ties they maintained with Portugal throughout their lives involved the development of the border.

Do you think this is an opinion held by most people in Cáceres?

I'm positive it is. In one way or another, I believe that everyone understands the great importance of cooperating on projects such as the Tejo International Natural Park or significant

projects such as the Sever River bridge linking Nisa with Cedillo (Cáceres). These are ways of eliminating the natural borders that separate us, which in this case, was a river.

But don't some of these borders stubbornly remain?

Yes, that's right. But I think that on the part of both the Provincial Council and Portugal, we need to eliminate these borders. All of the projects that we could develop, whether they would involve economic development, culture, the environment or heritage, should move ahead. I'm certain that everything that we would do in this area would be supported by people in both Cáceres and Portugal.

What do you think is the most urgent priority?

In January, there will be a new call for proposals for EU programmes leading up to 2020. After the summer, we will need to begin designing and preparing the projects that we will be submitting. We need to continue working and we need to work together. We have to pursue this path. The Cáceres Provincial Council will organise and promote a major conference with Spanish and Portuguese mayors to define a common strategy. Personally, I will be promoting this conference here in Cáceres, after which we'll be going to Portugal to continue the work. It's absolutely crucial to define these strategies.

Will these strategies involve only large-scale projects or will they include small to medium-sized projects?

They will involve projects of all types and sizes. A common strategy has to be defined in a cross-cutting, rather than specific, manner. There are major initiatives, , such as the Feira Raiana, which has become an important locus for cross-border cooperation. I'll go back to the example of the geopark, which is paradigmatic and can be adapted to what I'm talking about. In that case, we were the ones who went to Portugal to learn. We must learn from each other in a constructive way so that it generates development for both of our countries. The fact that this part of the Iberian Peninsula contains two geoparks needs to be leveraged; this is an extremely strong product whose enormous potential for tourism and development must be taken advantage of. All businesses, whether small, medium or large, have to gain from this, as well as our local populations.

How would you rate the current state of cooperation?

I think that there has been a regression. But I also think that four years ago, a great many achievements had been made. At that time, cooperation was completely fruitful. All of

the projects that we developed together were created by consensus. We created a working community that was wonderful.

Hasn't it been like this in recent years?

I think that there has been a step backwards. All of the mechanisms we created began to fall by the wayside. But I think we need to resume these ties. If we want to bring development to our territories, we'll need to do it together.

2016 will be crucial...

Definitely. But the end of 2015 will need to be a key impetus point for 2016. We are totally keen on moving forward with joint projects. We've arrived again at a crucial point. We want to create new areas of consensus that will make us stronger as a whole. Politicians need to rediscover common consensus and shared strategies, but it is crucial that technical staff work together and that they be allowed to do their job.

Do you think one can honestly say that an Iberian voice now exists at the heart of the European Union?

I believe that both Spain and Portugal have suffered in these last years of the crisis. Portugal, which had to submit to an economic bailout, has had many more difficulties than Spain. What is important to remember, though, is that both in Spain and Portugal, people's lives have not improved. Southern Europe, including our countries, has suffered a lot. And I think that Iberian relations themselves have also been affected by the markets. This unique voice has been, so to say, rather quiet. But I also think that relations between Extremadura and Portugal will change significantly from now on. I have no doubt that, together, we will be able to fight for a better life for Spaniards and Portuguese alike.

What projects do you think are key to making this happen?

The very same projects as before. We already have important projects within our territories. But we need to take them seriously and reinvest in people. Politicians need to be in close contact with the people. They need to listen to them and find out what they want. I have no doubt whatsoever that the people of Cáceres want to increase cooperation, ties, pacts and agreements with Portugal. What is crucial is to rediscover consensus and build development strategies for the present and the future. And obviously, we will need to define new projects. What we want in Cáceres is what the Portuguese in Idanha-a-Nova or any neighbouring municipality wants: development and jobs.



Oledo
Idanha-a-Nova



Região de Costanaza / Region of Costanaza
Cáceres



Idanha-a-nova



Cáceres



Para além da fachada Behind the facade

texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre

É preciso olhar atentamente, quando se olha para o futuro. É necessário reabilitar a vista e ver para além do que parece. Reenquadrar as escalas, acertar os ritmos, reconfigurar o espaço e imaginar-se nele, num recomeço. É preciso respirar fundo, olhar em redor, escutar os sons e os silêncios circundantes, imaginar o vazio preenchido de uma vida nova, noutro lugar. É preciso, portanto, saber viajar no espaço e no tempo. Imaginar as estações, as luzes e as cores, os ciclos da natureza, as cadências de cada lugar. Descobrir os recantos, as ruas, as paisagens, os detalhes que se escondem no óbvio. É assim que se encontram os sítios certos. Aqui, nestes 1416 quilómetros quadrados de território, Recomeçar significa um projecto integrado na sua natureza. Cada lugar tem a sua. A recuperação e a reabilitação patrimonial



estão no ADN desse projecto. Para traduzir, no dialecto próprio de quem pretende mudar: este património serve para dar abrigo aos projectos da vida que aqui se querem instalar. É um projecto que nasce e renasce da raiz, moldando-se à actividade que se quer desenvolver. É, simultaneamente, uma forma de reabilitar os lugares e de preenchê-los de vida. A habitação é um interesse em comum, para quem recebe e para quem chega. É a essência das essências, nos dois lados de um projecto mais vasto, onde é possível mudar de vida, mudando-a efectivamente, de forma sustentada, debaixo de ar puro, em harmonia com a natureza da mudança. É exactamente por isso que é preciso olhar atentamente. Um recomeço começa assim, encontrando o sítio certo para recomeçar.





São Miguel d'Acha



Idanha-a-Velha



Rosmaninhal

Idanha-a-Velha



Rosmaninhal

If you're looking into the future, you need to look carefully. You need to retrain your gaze and look past mere appearances. Refocus the scale, gauge the intervals, reconfigure the space and imagine yourself within it, starting afresh. You need to breathe deeply, look around you, listen to the sounds and silences that envelop you, and imagine the emptiness filled with new life, in another place. To do this, you have to learn to travel through time and space. Imagine the seasons, the lights and the colours, the cycles of nature and the cadences of each place. Rediscover the forgotten corners, streets and landscapes; the details that you miss at first glance. That's how to find the right places. Here, on these 1,416 square kilometres of land, Restart is a project steeped in its natural surroundings. Each place has its own habitat. The restoration



and recovery of heritage are in the very DNA of this project. To put it into words proper to the land itself, that heritage can provide fertile soil for projects that seek to take root in it. The initiative sprouts from the ground and grows to fit the activity required. At the same time, it revitalises the places in which it grows, bringing them back to life. Housing is of interest both to those who are already receiving it and those who have newly arrived. It is a sine qua non, inherent to such a wide-ranging project, and offers people the possibility to change their lives in a radical yet sustained way, breathing pure air, in harmony with the nature of change. And that is precisely why we need to look carefully. Starting afresh begins like this – finding the right place to start anew.



Ervas da Vida

É uma herança cultural que a Ervas da Zoé, no Ladoeiro, respeita e cultiva, recuperando-a em tisanas biológicas para fins terapêuticos e medicinais.

O património também se planta.

O património também se colhe.

Herbs of Life

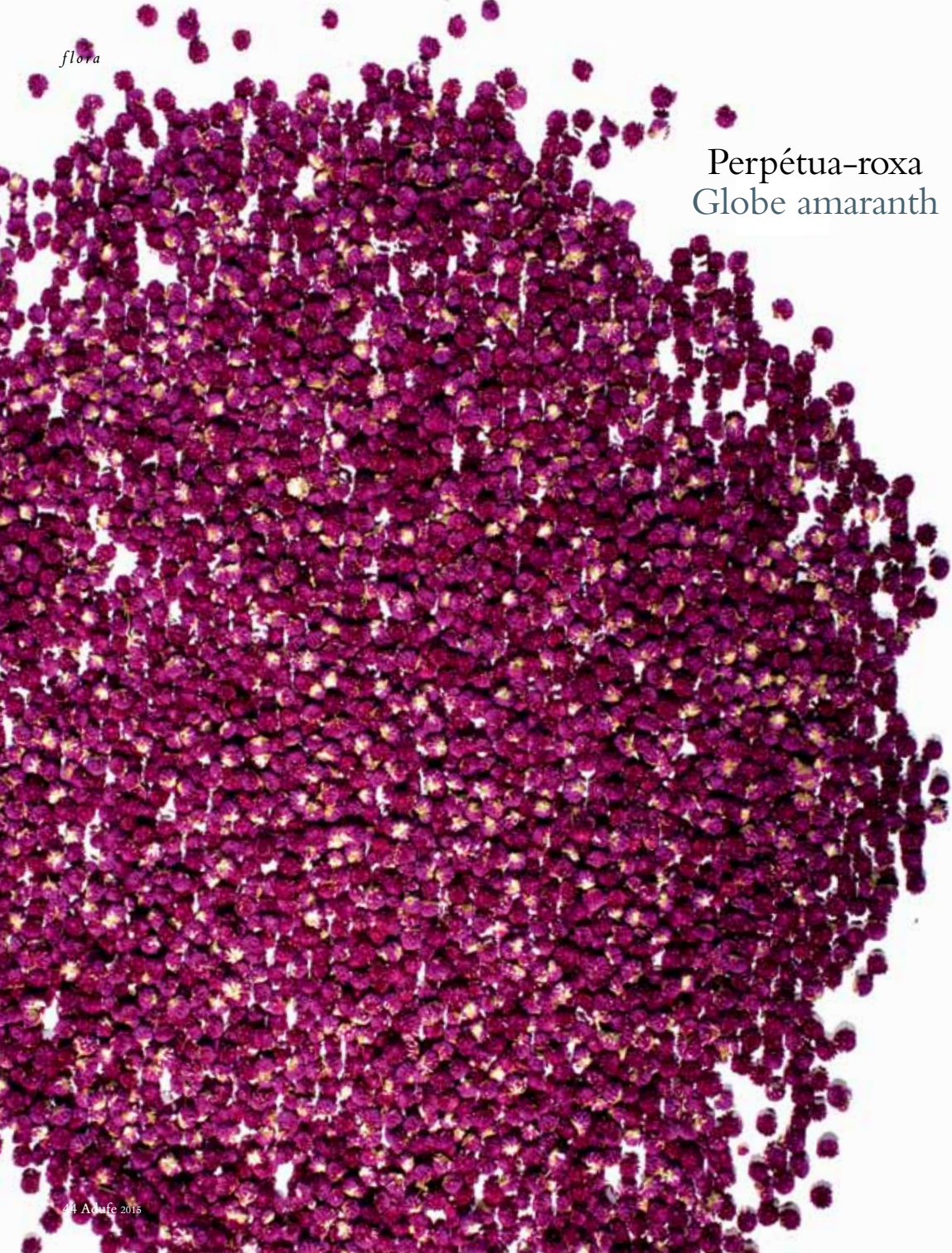
Ervas da Zoé, in Ladoeiro, respects and cultivates nothing less than cultural heritage, restoring it through organic infusions that can be used for therapeutic and medicinal purposes. This is a heritage that can be grown and harvested.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre

Poejo
Pennyroyal



Perpétua-roxa
Globe amaranth



Dente de leão
Dandelion

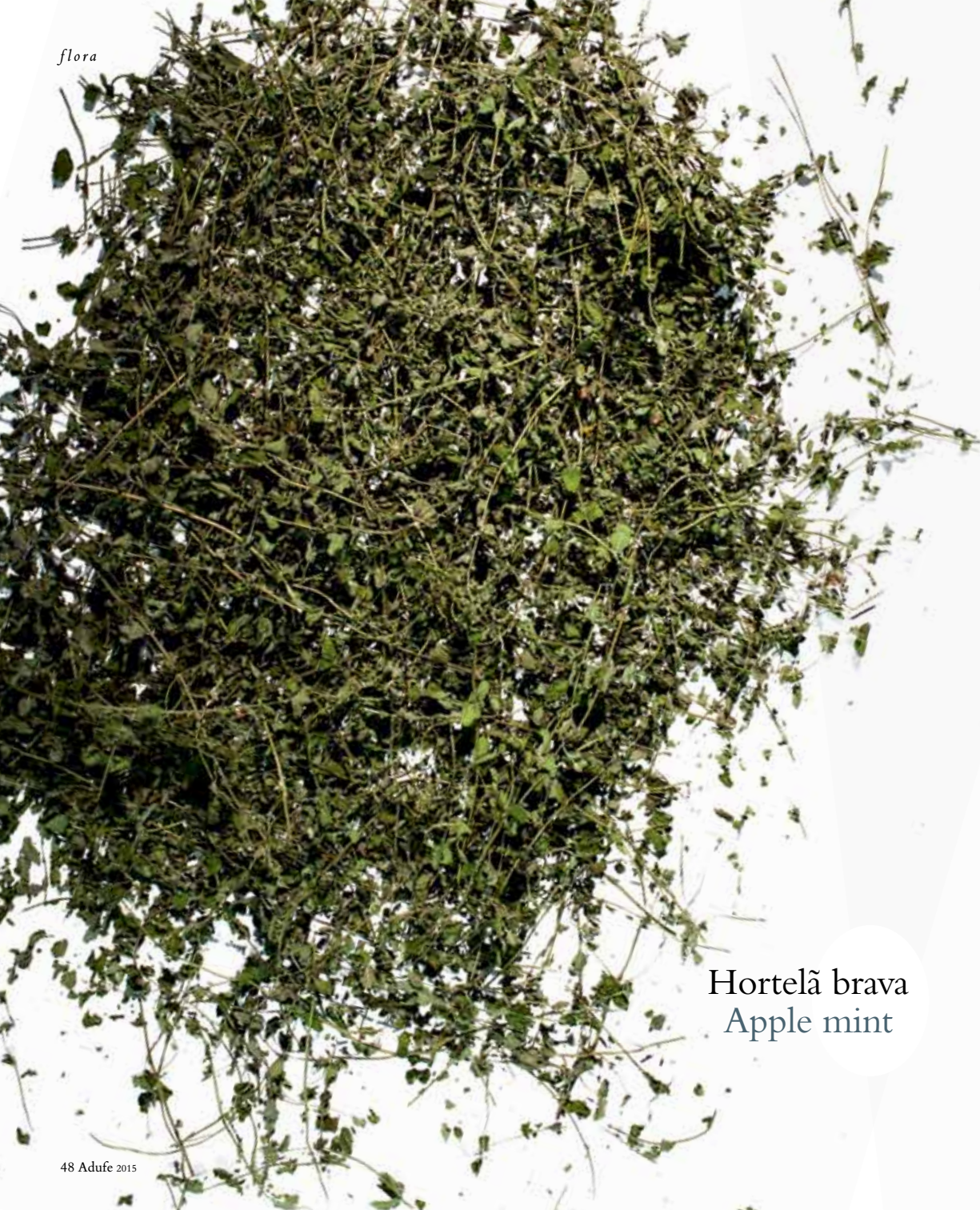




Tomilho limão
Lemon thyme

Salva
Sage





Hortelã brava
Apple mint

Carqueja
Prickled broom



POEJO PENNYROYAL

Mentha pulegium

Menta com pequenas flores roxas. A sua infusão, bem gelada no Verão, bem quente no Inverno, é muito apreciada. O uso medicinal ajuda a combater a tosse e a bronquite. A mint species with small purple flowers. Its infusion is highly popular – prepared ice-cold in summer and smoking hot in winter. It can be used to help with coughs or bronchitis.

PERPÉTUA-ROXA GLOBE AMARANTH

Gomphrena globosa

Planta de beleza rara. A infusão das suas flores tem um reconhecido efeito benéfico para as cordas vocais. This is a plant of a rare beauty. The herbal tea made with its flowers is known to help the vocal chords.

DENTE DE LEÃO DANDELION

Taraxacum officinale

O seu nome sui generis vem do formato das suas folhas. Os franceses chamam-lhe “pissenlit”, pelas suas propriedades diuréticas. É muito usado para dietas de emagrecimento e controlo de diabetes. This plant’s curious name arose from the shape of its leaves. The French call it "pissenlit" for its diuretic properties. It is commonly used in diets to help with weight loss and to control diabetes.

TOMILHO LIMÃO LEMON THYME

Thymus x citriodorus

Da imensa variedade de tomilhos, este tem conquistado muitos apreciadores pelo seu aroma a limão. É um excelente auxiliar para o sistema digestivo. This is one of the favourite plants from the thyme family, due to its lemony scent. It aids the digestive system.

SALVA SAGE

Salvia officinalis

É uma planta medicinal por excelência, por lhe serem reconhecidos tantos benefícios. É antisséptica, adstringente, antibiótica, antiespasmódica, carminativa. O seu aroma é suave mas faz uma infusão estimulante. A medicinal herb par excellence, well known for its many benefits: antiseptic, astringent, antibiotic, antispasmodic and carminative. Its scent is gentle yet stimulating when infused.

HORTELÃ BRAVA APPLE MINT

Mentha suaveolens

Também conhecida como mentrasto e hortelã-de-burro. Esta menta selvagem, em inglês designa-se “apple-mint”. É talvez a designação que melhor caracteriza a menta frutada. A infusão das suas folhas é antisséptica e carminativa. Also known as woolly mint or round-leaved mint, the name apple mint is probably the one that best characterizes this fruity-scented mint. Its infusion is antiseptic and carminative.

CARQUEJA PRICKLED BROOM

Chamaespartium tridentatum L.

Abundante na região, era um arbusto ideal para chameuscar o porco. Actualmente, as suas valências são mais valorizadas pelas propriedades da sua flor invulgar, que faz uma infusão útil no controlo da hipertensão e glicemia. Very common in this region, it was considered the perfect bush to scorch the pig’s carcass. Currently it is valued for its curious flower’s properties, which can be used in herbal teas to control hypertension and blood sugar.



texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre



Pintado à mão

Hand painted

O **Palácio Hermínia Manzarra**, na praça central de Idanha, data do início do século XX. Foi construído em 1900 para residência de umas das mais relevantes famílias terratenentes da região. Em 1990, este antigo solar foi reconstruído e nele se instalou a **Escola**



Located in Idanha's main square, **Hermínia Manzarra Palace** dates from the early 20th century. It was built in 1900 to serve as the residence of one of the region's most important landowning families. In 1990, this old building was refurbished to house



Superior de Gestão de Idanha-a-Nova. Muito do mobiliário e objectos da família foram preservados, tendo ainda sido recuperados os interiores do palácio, riquíssimos em elementos decorativos, com pinturas à mão, de enorme beleza plástica, que proliferam



the **Idanha-a-Nova School of Management.** Part of the family furniture and objects were preserved, while the richly decorated interiors of the palace, which include hand-painted elements of exquisite beauty on the walls, ceilings and plaster of the chapel



nas paredes, tectos e escaiolas, na capela, e nos inúmeros recantos do edifício. Está ainda por contar a história dos painéis, pois não é conhecida a sua autoria. Como era vulgar à data, a família mandou executar as pinturas apropriadas a cada divisão da casa.



and numerous corners of the building, were restored. The history of its painted panels, meanwhile, remains untold, as their provenance has not yet been confirmed. As was common during that era, the family commissioned specific paintings for every room in



Estes painéis constituem hoje uma verdadeira raridade. Na região, o **Palácio Manzarra** é dos poucos edifícios que mantém no interior os seus elementos originais. Incomuns são também as representações do território circundante, verdadeiras janelas para a época.

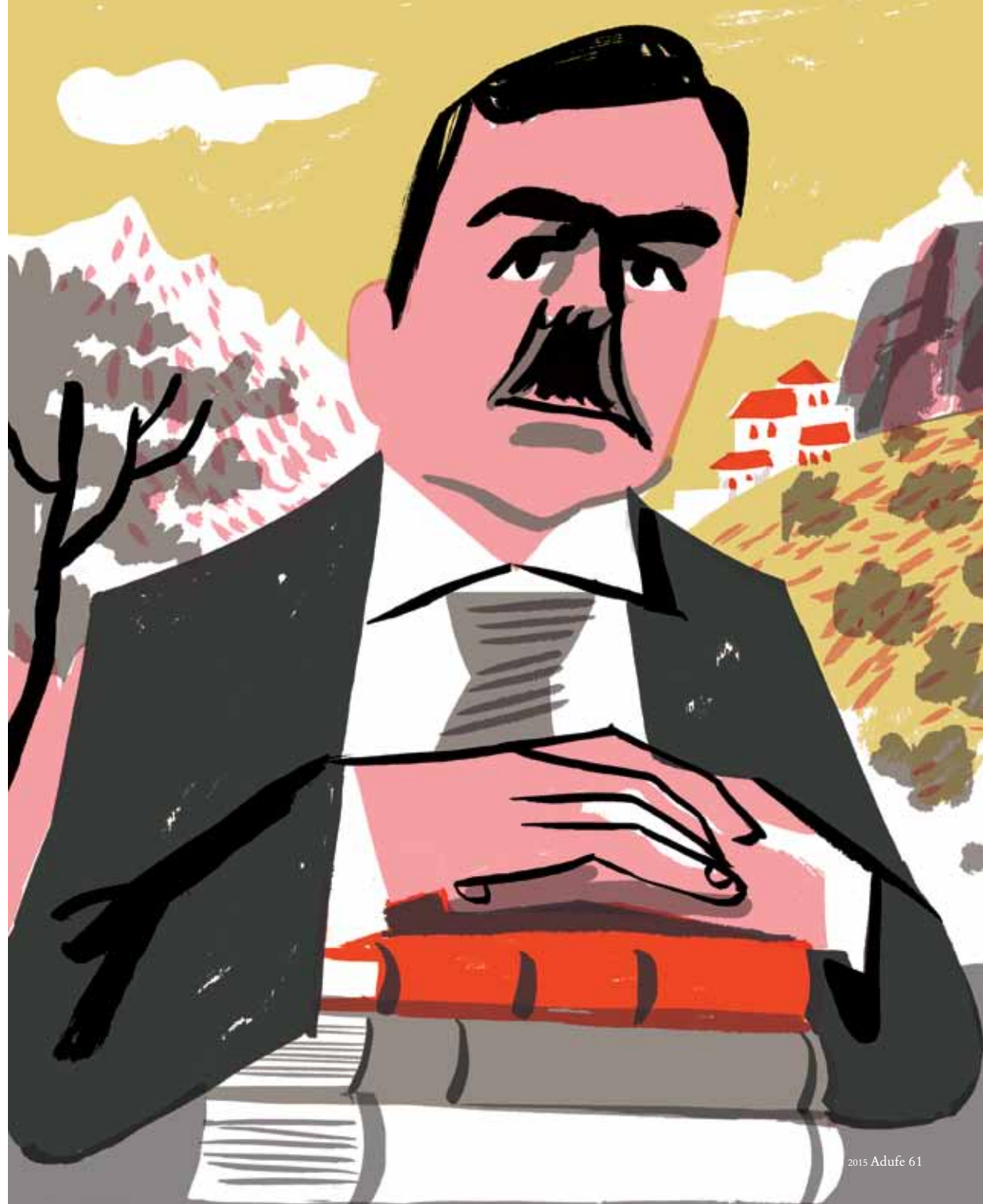


the house. These panels are a true rarity today. **Manzarra Palace** is one of the few buildings in the region that has kept its original interior intact. Other unique features are its depictions of the surrounding territory, which are veritable windows into that era.

Jaime Lopes Dias

Era natural de Penamacor, mas tinha laços inquebráveis com Idanha-a-Nova. Jaime Lopes Dias foi um notável paladino da cultura beirã. Faz parte da sua história e da história de Idanha, onde foi notário, vereador, administrador e jornalista.

Although born in Penamacor, his connection to Idanha-a-Nova was unshakeable. Jaime Lopes Dias was an important advocate of Beira culture. Part of its history and that of Idanha's, he worked as a notary public, city councillor, government administrator and journalist.



Em 1912, **Jaime dos Santos Lopes Dias** era um jovem formado em Direito pela Universidade de Coimbra, em início de carreira. O seu primeiro cargo público, no Registo Civil de Penamacor, foi uma devolução ao berço. Lopes Dias nasceu em Outubro de 1890, em Vale de Lobo – hoje Vale da Senhora da Póvoa – no concelho de Penamacor, que divide linhas territoriais com o de Idanha-a-Nova. Em Janeiro de 1914, ganhou o concurso público para a chefia do serviço de notariado de Idanha-a-Nova. E começou aqui um longo caso de amor. Lopes Dias não era homem de uma actividade só. O métier do jornalismo e da escrita acompanharam-no toda a vida. Assim, fundou e dirigiu o jornal *Povo de Idanha*. Entre 1915 e 1919 seria vereador da Câmara Municipal e administrador do concelho de Idanha-a-Nova. Em 1919 muda-se para Castelo Branco, onde é empossado juiz presidente do Tribunal de Desastre no Trabalho. A ligação a Idanha-a-Nova e às suas gentes nunca foi desfeita. E Jaime Lopes Dias daria disso provas abundantes na sua imensa obra. De todas, a mais extraordinária é a *Etnografia da Beira*, 11 volumes de um extenso trabalho de pesquisa e recolha sobre a vida, as tradições, os costumes, o folclore, as diversidades culturais da Beira Baixa. Aliás, o seu trabalho de campo na etnografia, arqueologia e história era uma constante da sua escrita, publicada em vários periódicos, que ele próprio dirigia ou nos quais colaborou, fosse de âmbito regional, como o *Província*, de Castelo Branco, ou nacionais, como o *Diário de Notícias* ou *O Século*. Até 1926, Jaime Lopes Dias foi secretário-geral do Governo Civil de Castelo Branco, de onde saiu para fixar residência na capital, para assumir o cargo de adjunto do director-geral da Administração Política e Civil do Ministério do Interior. Ao longo da sua carreira, ocupou variadíssimas funções na administração pública. Desde 1938 foi director dos Serviços Centrais e Culturais da Câmara de Lisboa, dirigindo igualmente a *Revista Municipal*, consagrada à etnografia e história lisiponenses. Em Lisboa se reformou, em 1960. Em Lisboa faleceu, em 1977. Jaime Lopes Dias, comendador da Ordem de Cristo, trabalhou intensamente em prol da cultura beirã. Deixou uma obra incontornável de investigação, divulgação e consolidação da etnografia portuguesa, nomeadamente sobre o distrito de Castelo Branco. E Idanha-a-Nova. O seu amor antigo.

In 1912, **Jaime dos Santos Lopes Dias** was a young graduate from the University of Coimbra's law faculty, starting out a new career. His first job as a civil servant at the Penamacor Civil Registry marked a return to his birthplace. Lopes Dias was born in October 1890 in Vale de Lobo – now Vale da Senhora da Póvoa – in the district of Penamacor bordering Idanha-a-Nova. In January 1914, he won a public service competition to serve as the head of notary services in Idanha-a-Nova, thus beginning a long love story with the place. Lopes Dias was a man of many talents. The craft of journalism and writing was a life-long pursuit, which led him to found and manage the newspaper *Povo de Idanha*. From 1915 to 1919, he served as a city councillor and administrator of Idanha-a-Nova. In 1919, he moved to Castelo Branco, where he was appointed president of the Workplace Compensation Court. The bond between Idanha-a-Nova and its people has never been broken. Jaime Lopes Dias, in the immensity of his life's work, provided ample proof of this. The most extraordinary was *Etnografia da Beira* (Ethnography of Beira), an 11-volume work cataloguing the life, traditions, customs, folklore and cultural diversity of Beira Baixa. His field work in ethnography, archaeology and history was, in fact, a constant in his writing, published in journals that he directed or collaborated with, both regionally (such as *Província* in Castelo Branco) and nationally (*Diário de Notícias* or *O Século*). Until 1926, Jaime Lopes Dias served as secretary-general of the Civil Government of Castelo Branco. He then moved to the capital to take up the post of adjunct general director of political and civil administration at the Ministry of the Interior. Over the course of his career, he served in various government capacities. From 1938 onwards, he was the director of central and cultural services at the Lisbon City Council and managed *Revista Municipal*, a publication dedicated to the ethnography and history of Lisbon. He retired in Lisbon in 1960 and died there in 1977. Jaime Lopes Dias, commander of the Order of Christ, worked tirelessly to promote Beira's region culture. He left an indispensable work that investigated, shared and consolidated Portuguese ethnography, particularly regarding that of Castelo Branco. And Idanha-a-Nova, his first love.

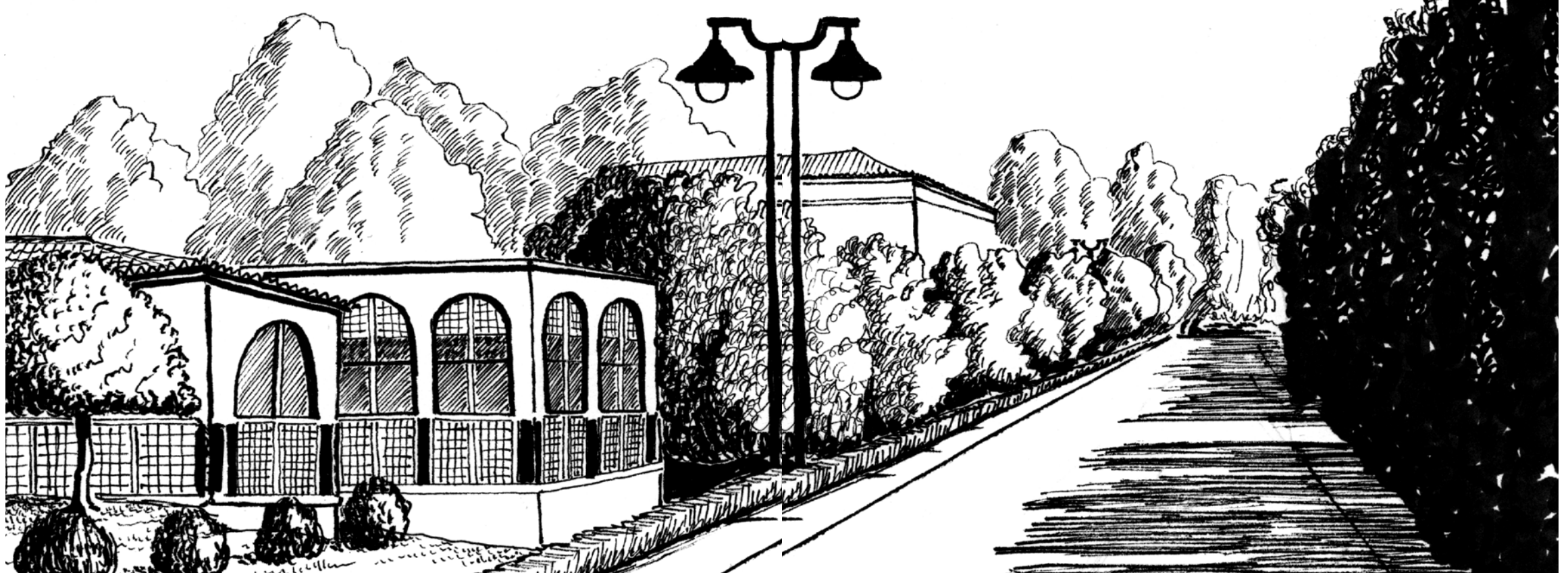
Uma tarde em *Monfortinho* e nas *Termas*

texto e ilustração Paulo Longo



Abrigadas na vertente sul da **Serra de Penha Garcia** e separadas por meia dúzia de quilómetros, **Monfortinho** e **Termas** estão a dois passos de Espanha, em terras de riqueza cinegética invejável. O leito do **Erges** já não é atravessado de modo furtivo, como nos tempos do contrabando, e é hoje uma dos principais acessos entre os dois países, na região. A condição fronteiriça, porém, deixou marcas profundas na história do lugar. **Monfortinho** revela-se uma aldeia discreta, aninhada a meio da encosta densamente arborizada, à beira da EN239. No entanto, as vicissitudes da história contam que foi povoação de importância ao tempo da união peninsular (1580-1640). As guerras da restauração marcaram-na profundamente:

da paróquia onde existiu um dos dois conventos conhecidos em terras de Idanha restam poucos vestígios. O grau de destruição ditou o seu destino e a aldeia que conhecemos hoje é fruto do esforço das gentes que ganharam a sua autonomia, comprando em inícios do século XX a grande propriedade agrícola em que se havia convertido após a hecatombe. Monfortinho é um belíssimo miradouro sobre a paisagem. 180° para observar os cabeços que pontuam a imensidão de relevos suaves que se estendem bem para lá de **Idanha-a-Nova**. Murracha, Murrachinha, Pedras Ninhas juntos e alinhados, e, mais adiante, o maior de todos, **Monsanto**, o grande monte-ilha, fenómeno geomorfológico de expressiva monumentalidade e um



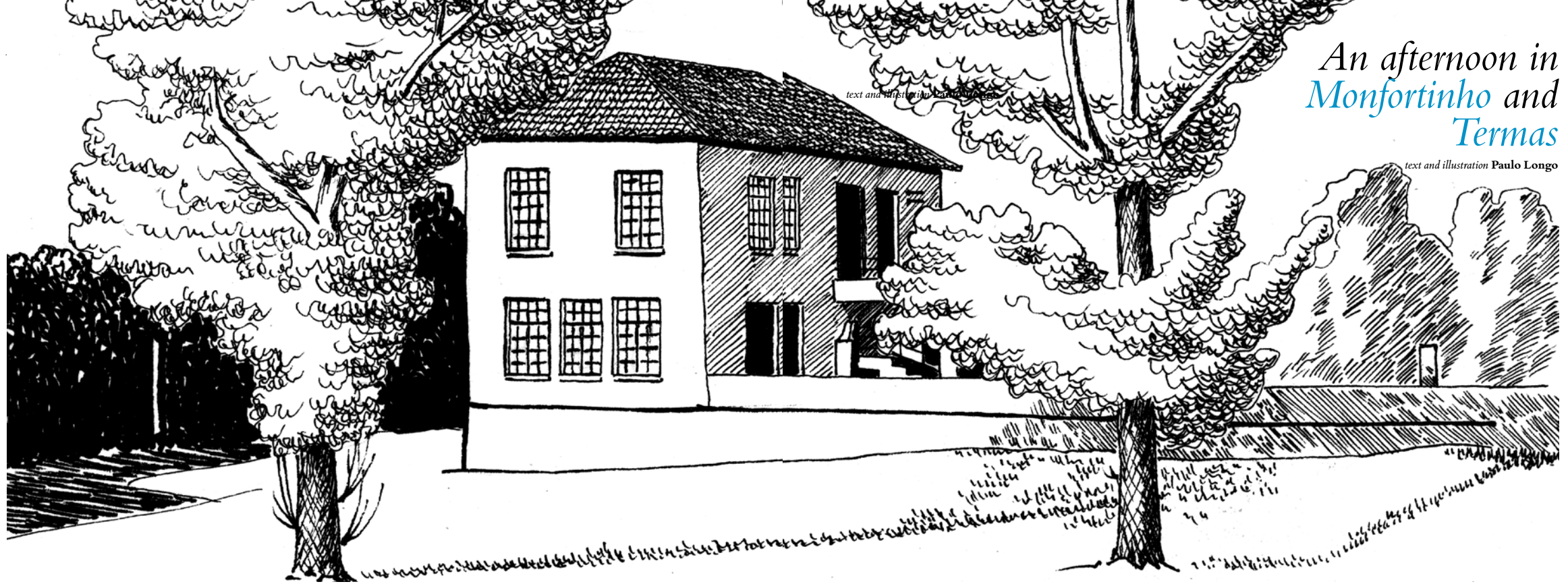
dos argumentos que justificam bem a pertença ao **Geopark Naturtejo da Meseta Meridional**, o primeiro do seu género no nosso país. A aldeia guarda uma das festas mais emblemáticas do concelho, o Bodo, que partilha com **Salvaterra do Extremo**, numa coexistência que nem sempre foi pacífica. Dedicado a N. Sra. da Consolação, consiste num ex-voto perpétuo, revivido a cada ano sob a forma de distribuição de alimentos confeccionados a todos aqueles que compareçam na aldeia na data da sua realização, 11 dias após a Páscoa, configurando um momento de comensalidade colectiva de grande escala, onde participam em média mais de duas mil pessoas. E em nome de quê? De manter afastado o espectro da fome,

a mesma fome com que a praga de gafanhotos ameaçou as gentes do lugar no séc. XIX. Chegamos às **Termas** pela EN239, descendo a encosta. A povoação espraia-se pela planura a partir do sopé dos montes, numa dispersão desconcertante ao primeiro olhar. Sugere uma ambição urbana que não chegou a cumprir. O que não está longe da verdade. A esparsa ocupação de hoje, é o pálido reflexo do ambicioso projecto de meados do século XX, que procurou qualificar a localidade numa escala sem paralelo na região: testemunha disso são os arruamentos que envolvem a grande avenida que conduz ao balneário e aos hotéis. Notam-se os espaços vazios, mas as Termas não deixam por isso de ser aprazíveis com amplos espaços



verdes, de grandes e frondosas árvores, e o moderno complexo de piscinas públicas, um dos atractivos do local. Séculos de utilização ditaram a fama desta nascente de águas santas, consagradas nas fontes documentais desde o século XVIII. As suas qualidades terapêuticas, a par das condições de fruição existentes, colocam esta estância termal ao nível das melhores da Europa. Neste percurso pelo tempo, há outras histórias menos conhecidas. As águas aqui são santas, mas também são ricas. Se há males que vêm por bem, este é um desses casos. Por não se ter concluído o plano urbanístico programado no Estado Novo – nem de outro similar, a propósito – preservou-se uma extensa área de escombreyas de depósitos aluviais, que recuam

à época romana, de onde se extraiu ouro. O lugar das Termas, e o leito do Erges, em particular, foi um dos sítios de extracção do metal precioso, parte da extensa rede de espaços sob a jurisdição da Civitas Igaeditanorum (Idanha-a-Velha) e uma das principais razões de ser da cidade romana, que por isso detinha uma área de influência superior à das suas congéneres imediatas. A prática perdurou até quase aos nossos dias, com resultados variáveis, e, sobretudo, deixou marcas indeléveis no imaginário colectivo da região. O ouro é, ainda hoje, uma possibilidade real para quem se aventura ao garimpo como passatempo. Se a aventura bastar como motivo, Monfortinho e Termas são, decididamente, um tesouro a descobrir.



An afternoon in Monfortinho and Termas

text and illustration Paulo Longo

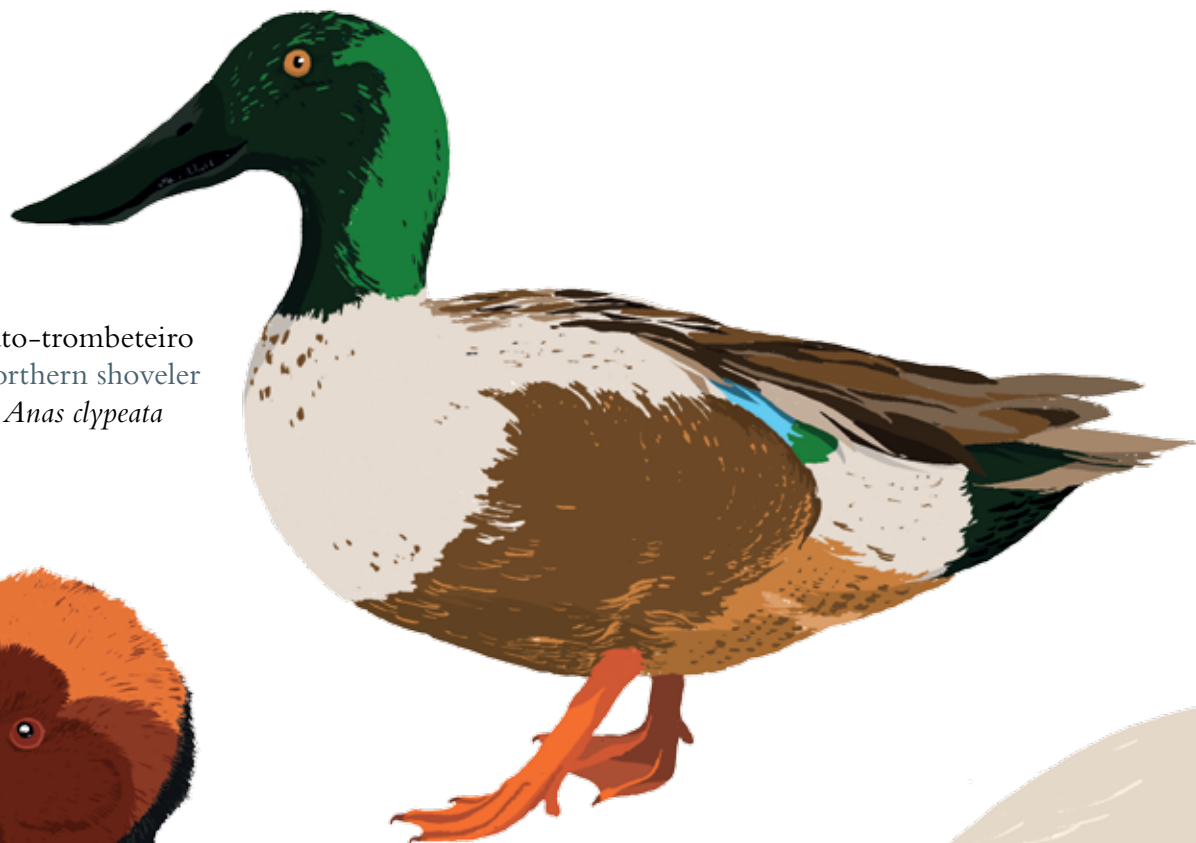
Nestled at the southern edge of the **Serra de Penha Garcia** and separated by half a dozen kilometres, **Monfortinho** and **Termas** are two steps away from Spain on lands enviably rich in game. The **Erges** riverbed is no longer used as it once was during the days of smuggling and is now one of the main access points between Spain and Portugal in the region. The border, however, has left profound marks on the place's history. **Monfortinho** is a quiet village nestled half way up a densely forested hill off road EN239. The vicissitudes of history, however, reveal that it was once an important settlement during the Iberian Union (1580-1640). The restoration wars left a profound mark: in the parish,

which contained one of the two convents known to have existed in Idanha, few relics remain. The scale of the destruction dictated its fate; the village that we know today is the fruit of the struggles of people who won their independence and purchased a large plot of agricultural land in the early 20th century that had been transformed after the massacre. Monfortinho is a spectacular lookout point over the surrounding landscape. A 180° view reveals peaks dotting the immense expanse of smooth terrain that stretches towards **Idanha-a-Nova**. Here we see Murracha, Murrachinha, Pedras Ninhas lined up together. Further on is the highest of all the peaks, **Monsanto**, the great mountain. The monumentality

of this geomorphological phenomenon served as one of the arguments for its inclusion in the **Naturtejo Geopark of Meseta Meridional**, the first park of its kind in Portugal. The village hosts one of the most emblematic festivals in the municipality, the Bodo; it shares it with the neighbouring village of **Salvaterra do Extremo**, a partnership that was not always peaceful in the past. Dedicated to Our Lady of Consolation, it consists of a perpetual thanksgiving feast held annually to distribute cooked food to anyone who appears in the village on the 11th day after Easter, a moment of shared collectivity on a grand scale that involves more than 2,000 people on average. And the purpose? To keep the spectre of famine at bay, the same famine that a plague of locusts unleashed on the area's residents in the 19th century. Arriving at the **Termas** via road EN239, we now descend the hill. The settlement spreads out along the plain from the foothills of the mountains in a sprawl that seems disconcerting at first glance. It hints at an urban vision that failed to be realised, which is not so far off the mark. Its tiny population is a pale reflection of an ambitious project in the mid-20th century that sought to develop the village on a scale without parallel in the region, proof of which can be seen in the streets surrounding the main avenue leading to the spa and hotels. Termas's empty spaces are not its only pleasing aspect; it also has extensive green space, large, leafy trees and a modern complex of public

pools that are one of the area's attractions. Centuries of use have dictated the fame of the sacred waters of this spring, which have been documented in historical records dating back to the 18th century. Its healing properties, along with the spa's newly renovated facilities, make it one of the best in Europe. Our journey back in time includes other less well-known histories. The waters here are sacred, but they are also rich. This is one of those cases in which bad things happen for the better. In failing to complete the urban plan envisioned by the Estado Novo regime – or any other, in fact – it left intact an extensive area of alluvial deposits that dated back to the Roman era when gold was mined. The area around Termas and the Erges riverbed, in particular, was a place where this precious metal was extracted. Part of an extensive network of mines under the jurisdiction of Civitas Igaeditanorum (Idanha-a-Velha), it was one of the main reasons behind the existence of the Roman city; as a result, the city controlled an area of greater influence than its neighbouring counterparts. Mining lasted up until almost the present day. It produced mixed results, but more importantly it left indelible marks on the region's collective imagination. For those who fancy the idea of a panhandling adventure to pass the time, the chances of finding gold are still possible today. And if adventure itself is sufficient motivation, Monfortinho and Termas are most certainly a treasure to discover.

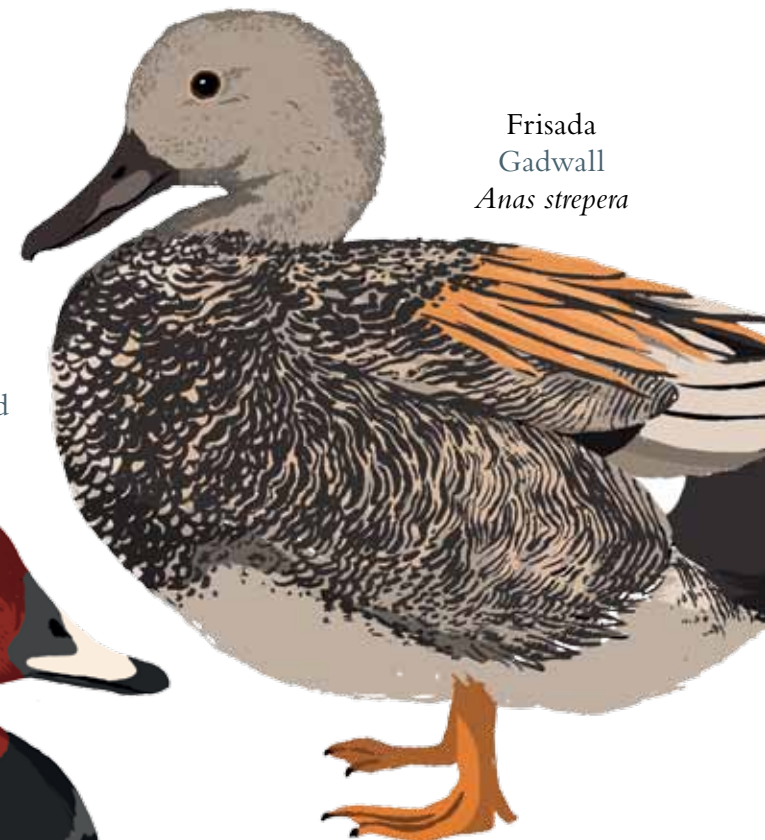
Pato-trombeteiro
Northern shoveler
Anas clypeata



Zarro comum
Common pochard
Aythya ferina



Frisada
Gadwall
Anas strepera



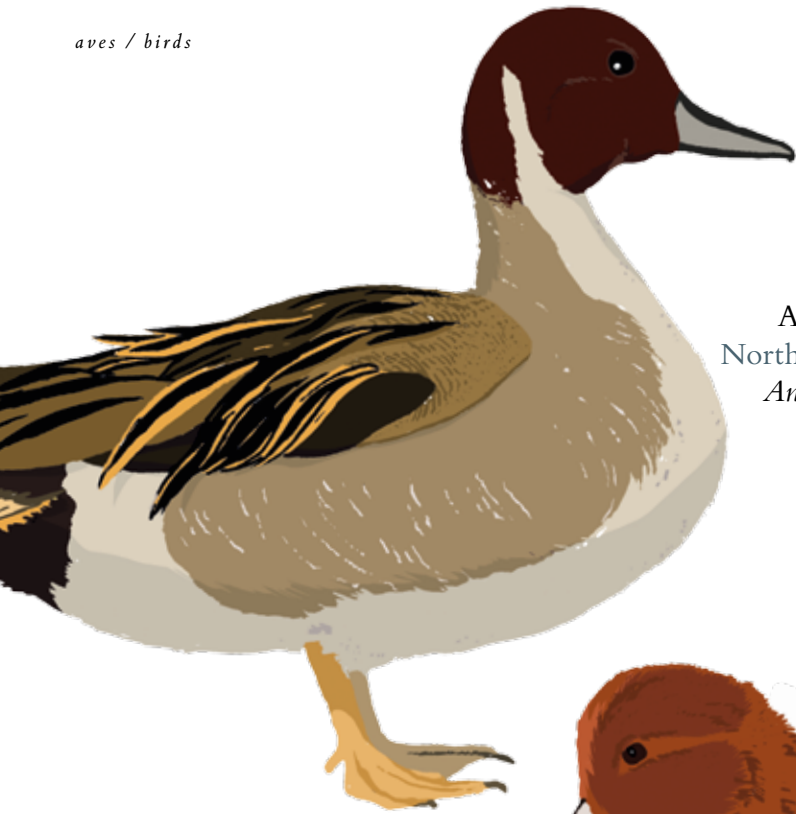
Na região, os patos são geralmente invernantes ou de passagem, por existirem poucas águas de baixa profundidade, de que precisam para obterem alimento.

textos / text Tito Lopes
ilustração / illustration
Bernardo Carvalho / Planeta Tangerina

Pato de bico vermelho
Red crested pochard
Netta rufina



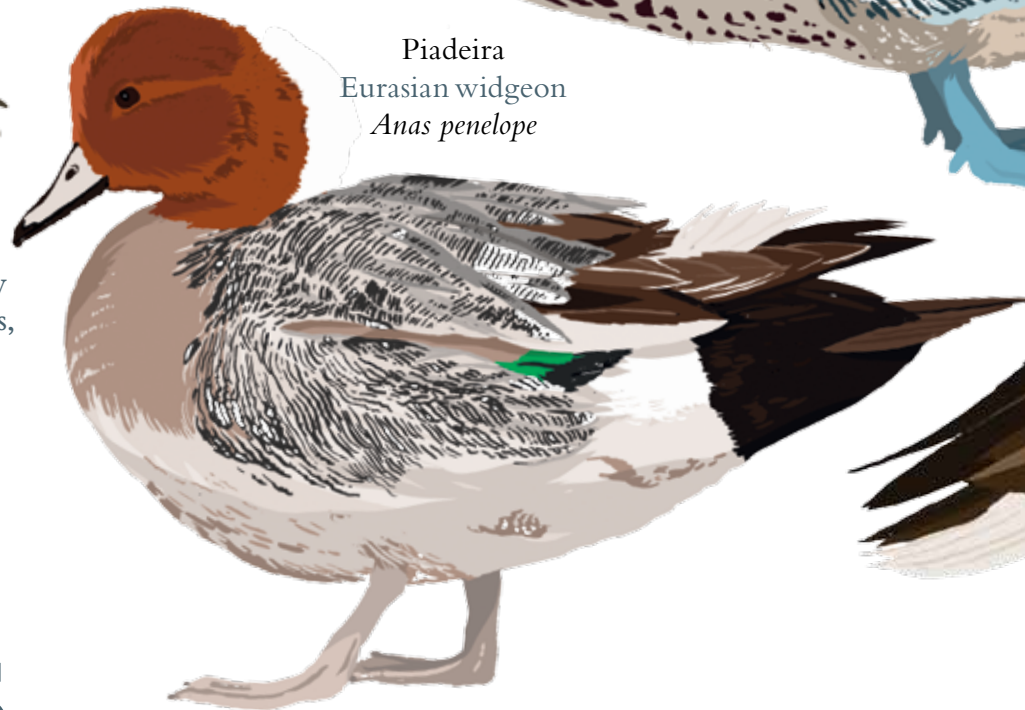
Patos selvagens



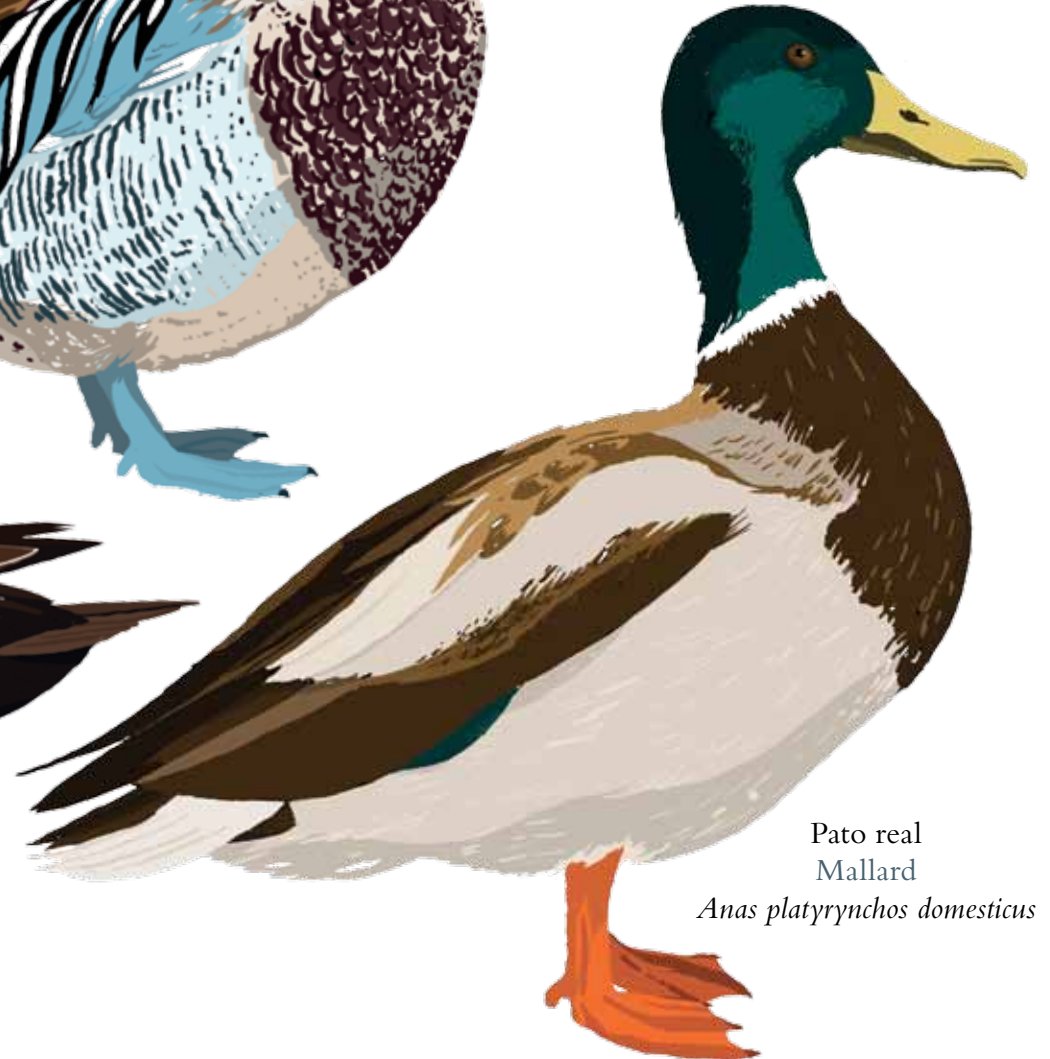
Arrabio
Northern pintail
Anas acuta



Marreco
Garganey
Anas querquedula



Piadeira
Eurasian widgeon
Anas penelope



Pato real
Mallard
Anas platyrhynchos domesticus

Ducks in the region are generally overwinterers or passing migrants, relying on the shallow waters to forage for food.

Wild ducks



Pato- -trombeteiro

Northern shoveler
Anas clypeata

Espécie inconfundível pelo grande bico em forma de espátula, com lamelas tipo pente que permitem capturar crustáceos e plâncton à superfície da água. Esta adaptação dá-lhes vantagem sobre outras espécies, com as quais não têm de competir por alimento durante a maior parte do ano. Na barragem de Idanha são frequentemente observados no Inverno. This species is unmistakable for its large, spatulate bill, whose comb-like lamellae allow it to trap crustaceans and plankton at the surface of the water. This adaptation gives it an advantage over other species so that it does not need to compete for food for most of the year. They are commonly seen in the Idanha reservoir during summer.



Pato de bico vermelho

Red crested pochard
Netta rufina

É um pato mergulhador de grande porte. Normalmente procura várzeas, pântanos e lagos no sul da Europa, sendo invernante em África. São aves muito gregárias, formando grandes bandos no inverno, por vezes misturados com outros patos mergulhadores. Alimentam-se principalmente de plantas aquáticas. This is a large diving duck. It usually prefers wetlands, swamps and lakes in Southern Europe, and it winters in Africa. They are gregarious birds, forming large flocks in winter, often mixed with other diving ducks. They feed mainly on aquatic plants.



Zarro comum

Common pochard
Aythya ferina

Contrariamente aos patos de superfície, os patos mergulhadores distinguem-se por submergirem totalmente em busca de alimento. É o caso deste pato, que tem vindo a tornar-se progressivamente mais escasso e surge principalmente como invernante. Pode ser crepuscular no Inverno e muitas vezes alimenta-se de noite. In contrast to dabbling ducks, diving ducks are known for totally submerging themselves to look for food. The common pochard is one such duck. Increasingly rare in the region, it mainly appears as a wintering bird. In winter, it can be crepuscular and often feeds at night.



Frisada

Gadwall
Anas strepera

Prefere pântanos, lagoas e pequenos lagos com vegetação aquática. Geralmente evita as zonas húmidas cercadas por florestas ou vegetação densa. São diurnos no comportamento, mas as migrações ocorrem geralmente à noite, para evitar predadores e poupar energia voando a temperaturas mais baixas. Se a criação for cedo, a fêmea poderá fazer uma segunda postura. These ducks prefer swamps, lakes and ponds with aquatic vegetation. They usually avoid humid zones surrounded by forests or dense vegetation. Although diurnal, they usually migrate at night to avoid predators or save energy by flying at lower temperatures. If a female lays her eggs early, she can lay a second batch.



Arrabio

Northern pintail
Anas acuta

Talvez o mais bonito de todos os patos que podem ser observados. Caminha e corre com um leve gingado e é muito ágil em terra. É também o pato mais gracioso e acrobático em voo, atingindo grandes velocidades. Sendo omnívoro e oportunista, tem uma dieta variada e normalmente alimenta-se à noite. Perhaps the most beautiful of all the ducks. It walks and runs with a slight waddle and is highly agile on land. Of all the ducks, it is the most graceful and acrobatic in flight and is capable of reaching high speeds. As an omnivore and opportunist, it has a varied diet and usually feeds at night.



Piadeira

Eurasian widgeon
Anas penelope

Esta espécie prefere alimentar-se de grãos, quando disponíveis. Na Primavera, os machos erguem as suas pequenas cristas que exibem às fêmeas. Elas constroem o ninho no chão entre a vegetação das margens. Têm um tamanho médio e um assobio bem conhecido de quem conhece os enormes bandos que estes patos costumam formar. This species prefers to feed on seeds when they are available. In spring, males raise their small crests to display them to females. They build their nests on the ground under the cover of vegetation along lake shores or river banks. These medium-sized birds have a distinctive whistle known to those familiar with the enormous flocks that these ducks gather in.



Marreco

Garganey
Anas querquedula

Embora já tenham sido registados casos de nidificação, o marreco é principalmente um migrador de passagem. Regularmente formam grandes bandos de várias centenas ou milhares de indivíduos. Os adultos passam por um período de pós-muda de penas e criação em que ficam sem voar por 3 a 4 semanas. São principalmente vegetarianos. Although it has been known to nest on occasion, the garganey is mostly a migratory visitor. They regularly gather in large flocks numbering in the hundreds or thousands. Adults undergo a post-breeding moult period that leaves them flightless for 3-4 weeks. They are mainly herbivorous.



Pato real

Mallard
Anas platyrhynchos domesticus

Em Portugal é uma espécie residente e a mais comum de ser observada, de norte a sul do país. Procura todo o tipo de habitats aquáticos, com preferência por águas pouco profundas. Alimenta-se principalmente de vegetais, que apanha em mergulho. Na região de Idanha pode ser visto todo o ano. In Portugal, this is a resident species and is the most common in the country from north to south. It can be found in all types of aquatic habitats, but it prefers shallow waters. It feeds mainly on plants, which it finds by diving. In the Idanha region, they can be seen year round.

Recomeçar

texto / text Luís Pedro Cabral

Recomeçar não é apenas uma palavra. É um regresso para os procuram reencontrar as raízes. É um começo para os que querem uma mudança de paradigma. É uma janela de oportunidade para os idanhenses. É, em todas as suas vertentes, um projecto de vida. Idanha-a-Nova criou bases sólidas para tornar esse projecto possível e sustentado. Assume sem complexos retrógrados a sua ruralidade, posicionando-se como centro de conhecimento e inovação, usando-a como frente de progresso, empreendedorismo, desenvolvimento económico e social. O Programa Recomeçar não espera. Vai ao encontro. Assenta em quatro braços estratégicos. O Idanha Experimenta, que consiste em proporcionar uma experiência quotidiana da vida no concelho, antes de os interessados efectuarem a mudança. Inclui vários projectos de integração e participação na comunidade idanhense. O Idanha Vive, cujo foco incide na captação de talento para o concelho. É dirigido a futuros habitantes, estejam onde estejam, assim como aos seus actuais residentes. Privilegia a formação, em parceria com instituições do ensino superior e as escolas de Idanha, e a demonstração do real valor do mundo rural como activo. O Idanha Green Valley, um descendente campestre do Silicon Valley, que será por natureza um viveiro de talentos, que apoia e congrega projectos inovadores, fortalecendo o seu tecido empresarial. Funcionará como marca de reconhecimento global, levando ao mundo os projectos que aqui se desenvolvem e captando outros. E o Idanha Made In, que através dos seus subprogramas tem por objectivo a promoção e a divulgação global do que de melhor se faz em Idanha-a-Nova. Pois é essa a marca do Recomeçar.

Restart is not just a word. For those who want to re-encounter their roots, it is a return. For those who seek a paradigm shift, it is a beginning. For the residents of Idanha-a-Nova, it is a window of opportunity. In all of its aspects, it is a life-long endeavour. Idanha-a-Nova has created solid foundations to make this project possible and sustainable. It has proudly affirmed its rurality by positioning itself as a centre for knowledge and innovation, using it as a front for progress, entrepreneurship and social and economic development. The Restart Programme is moving forward. It is meeting it head on. The programme is based on four strategic pillars. Idanha Experimenta (Idanha Experiments) will enable those who are considering moving to the municipality to try out country living. It will include projects that foster integration and participation in the local community. Idanha Vive (Idanha Lives) will focus on attracting talent to the municipality. It is aimed at future residents, wherever they are, as well as current residents. It will prioritise training in partnership with institutions and schools of higher education in Idanha and show the real value of an active rural life. Idanha Green Valley, a Silicon Valley-type offshoot, will serve as an incubator for talent, supporting and creating innovative projects and strengthening local businesses. It will serve as a globally recognised brand that will introduce locally developed projects to the world and attract others. Finally, Made in Idanha will aim to globally promote and spread the best of local production in Idanha-a-Nova. This is, after all, the mark of a new beginning. A Restart.

Restart

O Recomeçar já começou. E já dá frutos.
São pequenos, médios e grandes projectos que
tomam forma ou que se consolidam e têm algo
em comum: Idanha-a-Nova.

começar de novo

start anew

The Restart programme is underway, and
has already borne fruit in the form of small,
medium-sized and large-scale projects that are
taking shape or becoming established, and which
have one thing in common: Idanha-a-Nova.

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

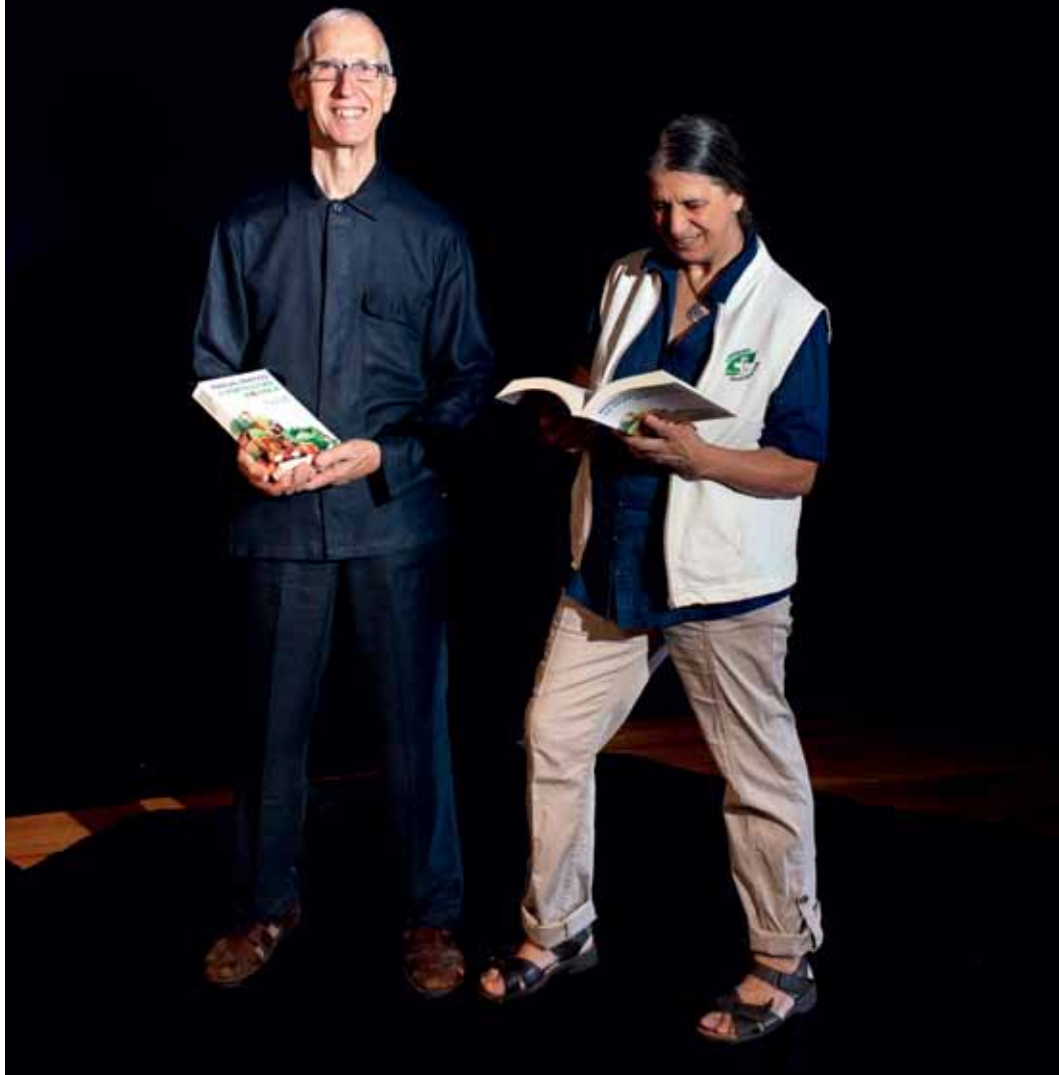
Diogo Meireles

É médico veterinário de profissão. Na Incubadora de Base Rural está a desenvolver um projecto de melhoramento genético de bovinos Aberdeen angus e suínos bísaros, com base em biotecnologias reprodutivas de inseminação artificial e transferência embrionária. Este projecto foi recentemente premiado na Feira Nacional de Agricultura de Santarém, pela inovação e empreendedorismo. He is a veterinary physician. He works at the Incubadora de Base Rural, developing a genetic improvement programme for Aberdeen Angus cattle and Bisaro pigs, based on the reproductive biotechnology techniques of artificial insemination and embryo transfer. This project was recently awarded a prize at the National Agricultural Fair in Santarém for its innovation and entrepreneurship.



Jean-Claude Rodet e and Francine Fleury

Jean-Claude Rodet é agrónomo, especialista em nutrição e em medicinas alternativas, autor publicadíssimo nestes domínios. É ele o sócio número 1 da Agrobio (Associação Portuguesa de Agricultura Biológica) e seu co-fundador. Francine Fleury é educadora, conhecedora profunda da agricultura biológica e cozinha natural. O projecto em Idanha é multifacetado. Mas o objectivo é disseminar uma prática agrícola ecologicamente correcta. Jean-Claude Rodet is an agronomist, a specialist in nutrition and alternative medicine, and a published author in these fields. He is the first associate and co-founder of Agrobio (Portuguese Association of Organic Agriculture). Francine Fleury is an educator with an expert knowledge of organic agriculture and natural cooking. The project in Idanha is a multifaceted one, but the overall aim is to disseminate environmentally sound agricultural practice.



Telmo Valezim e and Joel Carvalho

Esta dupla marketer foi atraída para o concelho pela sua dinâmica e pela criatividade na valorização dos seus recursos endógenos: “Do ponto de vista de divulgação e comunicação, acreditamos que a região tem potencial único, merecedor de ser explorado com inovação e criatividade nos meios de comunicação mais modernos”. Instalada no núcleo empresarial de Idanha-a-Nova, a Bull Marketing nasceu para projectar. This marketing duo was attracted to the municipality’s dynamism and creativity in developing its endogenous resources. “In terms of dissemination and communication, we believe that the region has unique potential, which is worthy of being exploited with innovation and creativity through the latest media.” Based in the business area of Idanha-a-Nova, Bull Marketing was born to plan such initiatives.



Maria Caldeira de Sousa

Maria e Rui Sousa e o seu filho Pedro têm um projecto em formação para o Ladoeiro, onde procuram uma vida nova. Por enquanto, Maria prefere deixar os detalhes do projecto na imaginação. “Na realidade, vamos somente colorir o Ladoeiro com uma casa de conceito muito especial, junto à fonte velha, onde vai imperar a tradição.” A família está nesta altura a preparar a sua transição para Idanha-a-Nova. Maria and Rui Sousa and their son Pedro are developing a project for Ladoeiro, where they are looking for a new life. For now, Maria prefers to leave the details of the project to the imagination. “In reality, we’re only looking to brighten up Ladoeiro with a house with a very special concept, beside the old fountain, allowing tradition to prevail.” The family is currently preparing to move to Idanha-a-Nova.



Celeste de Almeida Gonçalves

Celeste Gonçalves, natural de Coimbra, reside em Idanha-a-Nova há 25 anos. É professora de Filosofia. O seu projecto é algo sui generis: “A Oliveira Mágica”. É um conto infantil, mas não é apenas isso. Não convém desvendar muito do enredo, pois o segredo é a alma de um conto por publicar: “Conta a história de um menino, que faz o percurso da cidade para o interior, descobrindo toda a beleza e força da natureza, bem como importantes valores humanos”. Celeste Gonçalves, originally from Coimbra, has lived in Idanha-a-Nova for 25 years. She is a philosophy teacher. Her project is unique: “The Magic Olive Tree”. It is a children’s story, but it’s also much more. We cannot reveal too much of the plot, as the secret is the very soul of a story before it is published: “It is the story of a boy who travels from the city to the interior, discovering the great beauty and force of nature, as well as vital human values”.



Carina Anselmo

Tem as suas raízes na aldeia de São Miguel d'Acha, onde nasceu a associação cultural e artística Trago Fogo, que é também o nome da sua editora. A escrita e a leitura são o motor deste projecto: "Pretende servir de meio entre o leitor e o escritor, possibilitando quer a relação literária quer a relação autor-leitor. É uma editora que publica, divulga e distribui obras inéditas de autores desconhecidos sem custos. E organiza diversas actividades em torno da escrita". Numa palavra: dinâmica. She has her roots in the village of São Miguel d'Acha, the birthplace of the culture and arts association Trago Fogo, which is also the name of her publishing company. Reading and writing drive this project: "It seeks to serve as a medium between the reader and writer, enabling both a literary relationship and a rapport between the author and reader. The publishing house issues, publishes and distributes previously unpublished works by unknown authors on a cost-free basis. It also organises various writing-related events." It is the very epitome of dynamism.



Stefan Doeblin

O projecto Living Seeds prevê um investimento de 5 milhões de euros no concelho. "Será uma organização de produtores de sementes de alta qualidade, em modo de produção biológico e biodinâmico", diz Stefan Doeblin, representante do Network Economy Group, um dos parceiros. A sede será em Idanha. Será criada uma rede de agricultores, que serão eles próprios accionistas, trabalhando em conjunto com instituições de investigação e distribuidores. As sementes estão lançadas. The Living Seeds project envisions a €5 million investment in the municipality. "It will be an organisation of high-quality seed producers, using organic and biodynamic production methods," says Stefan Doeblin, representative of the Network Economy Group, one of the co-partners. The headquarters will be in Idanha. A network of farmers, themselves shareholders, will be formed, and they will work together with research institutions and distributors. The seeds are being sown.



passeio pedestre walking tour

De Monsanto a Idanha-a-Velha

Grande Rota das Aldeias Históricas

Comece onde comece, todos os caminhos vão dar a uma aldeia histórica. Pelos trilhos do concelho há muito por descobrir.

Historical Villages Route

Wherever you begin, all roads lead to a historic village. There is plenty to discover in the trails of the district.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre





No seu traçado circular, o GR22 é um percurso gigante. São 565 quilómetros, em 12 etapas, tantas quantas são as Aldeias Históricas portuguesas. Cada etapa, portanto, começa numa aldeia histórica, acabando noutra. O ponto de partida para a Grande Rota das Aldeias Históricas é exactamente em que aldeia histórica se quiser.

O percurso, pelos trilhos do concelho de **Idanha-a-Nova**, tem por objectivos **Monsanto** e **Idanha-a-Velha**. Para quem vem da aldeia de Castelo Novo, na encosta oriental da Serra da Gardunha (Fundão), a entrada em Idanha-a-Nova é pelas cercanias da aldeia **São Miguel d'Acha**, onde existem variadíssimos vestígios arqueológicos da presença romana. Na sua Igreja Matriz, de visita imperdível, prevalecem as referências setecentistas. E, no interior, o tesouro: o altar-mor, barroco, em talha dourada.

De São Miguel d'Acha toma-se a direcção da **Aldeia de Santa Margarida**, 28 quilómetros a norte da sede do concelho, atravessando-a por entre a harmonia granítica do seu casario e os alpendres característicos deste lugar. Percorre-se o caminho em direcção a **Proença-a-Velha**, onde se encontra o Núcleo Museológico



GR 22 is a very long circular route, extending over 565 kilometres. So numerous are the Portuguese Historic Villages along its route that it is divided into 12 stages. Each stage of the route thus begins in a historic village and ends in another. Hikers can begin the Historical Villages Trail from whichever village they want.

Our journey through the trails of **Idanha-a-Nova** takes us to **Monsanto** and **Idanha-a-Velha**. Arriving from the village of Castelo Novo on the eastern slopes of Serra da Gardunha (Fundão), we enter the municipality near the village of **São Miguel d'Acha**, which contains a great diversity of archaeological remains from the Roman era. Its main church, which is a must-see, contains 7th century references, while its interior holds a treasure: a baroque high altar in gilded wood.

From São Miguel d'Acha, we head in the direction of the **Village of Santa Margarida**, 28 kilometres to the north of the municipality's capital. Here we pass by the harmonious array of granite houses and porches that are typical of this locale. We then follow the trail towards **Proença-a-Velha**, where we encounter the Olive Museum on the site of a former encampment. In addition to the exhibition area, there is a former olive press



do Azeite, instalado num antigo arraial beirão. Para além do sector expositivo, aqui encontram-se um lugar de prensa de varas e outro de prensas hidráulicas, seguindo a ordem do tempo. A Misericórdia de Proença-a-Velha, com 515 anos de vida, é uma das mais antigas de Portugal. Visite a igreja.

A rota prossegue, rumo a **Monsanto**, pelos caminhos de **São Pedro de Vir-a-Corça**, em direcção à capela românica, cercada de mistério e beleza, abrigada no sopé do inselberg de Monsanto e das enormes esculturas de granito que lhe dão sombra. Subindo por trilhos, entre vegetação abundante, a paisagem amplia-se. Lentamente, desvenda-se a aldeia histórica de Monsanto, de beleza única, com o seu magnífico casario granítico e ruas serpenteantes que conduzem ao alto do seu castelo, onde a paisagem não tem fim.

Descendo, se reencontrará o caminho para a capela de **Nossa Senhora da Azenha**, situada entre duas aldeias históricas, em direcção a Idanha-a-Velha, morada de muitas civilizações, cuja fundação data do século I a.C., que o Império Romano transformaria em Civitas Igaeditanorum. É um lugar onde repousam muitas camadas de História. Um ponto de paragem privilegiado na Grande Rota das Aldeias Históricas.



and a more recent hydraulic oil press. The Holy House of Mercy of Proença-a-Velha, which celebrates its 515th year of existence, is one of the oldest of this type of institutions of Portugal. Visit its church.

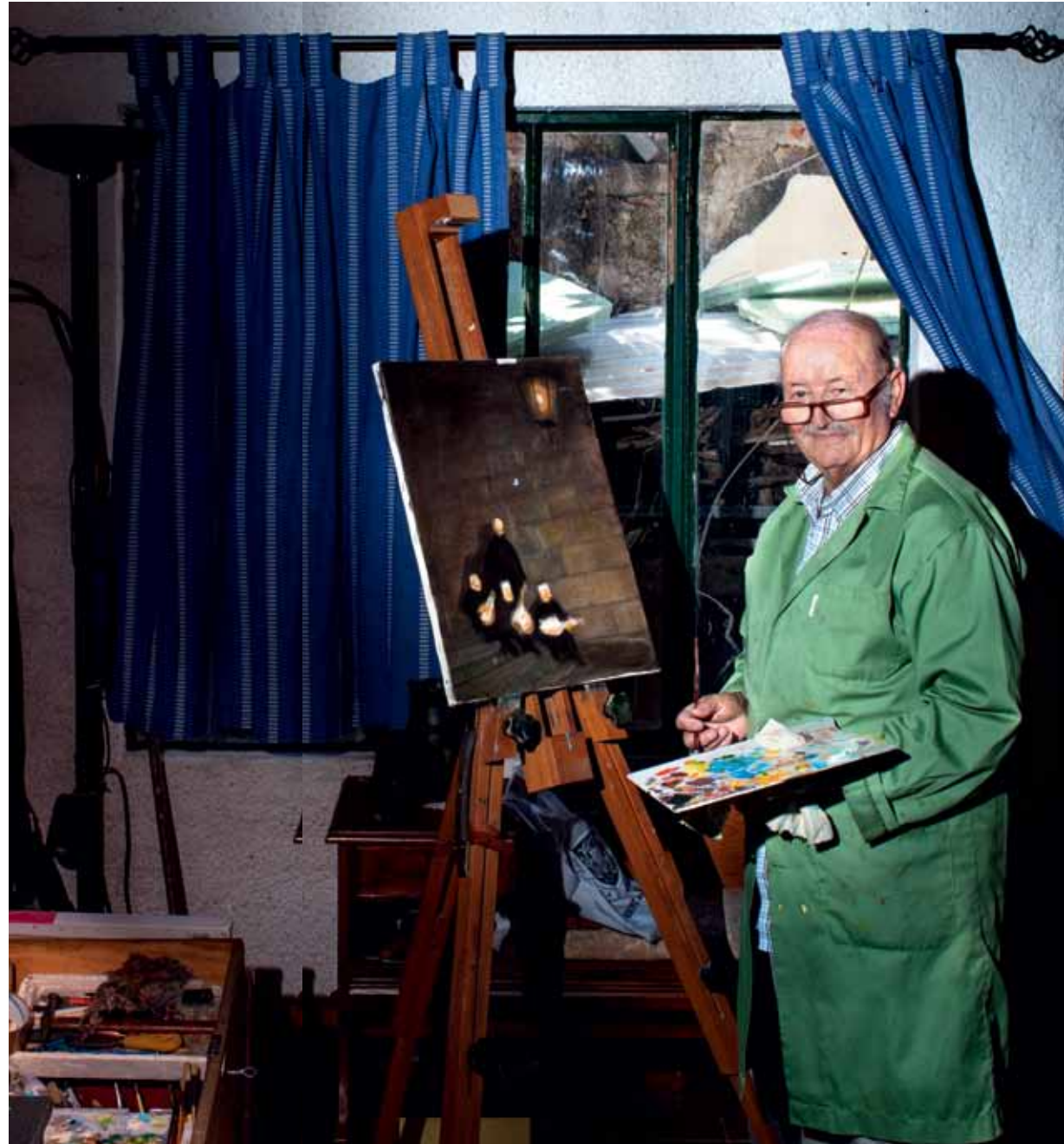
The trail continues in the direction of **Monsanto** by way of **São Pedro de Vir-a-Corça** towards a Roman chapel cloaked in beauty and mystery, nestled in the foothills of the Monsanto inselberg and the enormous granite sculptures that overshadow it. As the route climbs upwards through lush vegetation, the landscape opens up. Gradually, the historic village of Monsanto, singular in its beauty, emerges, its magnificent granite houses and winding streets leading us to the top of its castle, whose view of the landscape stretches for as far as the eye can see. As we descend, we rejoin the trail towards the chapel of **Our Lady of Azenha**, located between two historic villages in the direction of Idanha-a-Velha, an ancient village that has seen many civilizations. Its founding dates back to the 1st century BC when the Roman Empire changed its name to Civitas Igaeditanorum. A place with many layers of history, it is a privileged stop on the Historical Villages Route.

José de Almeida Gordinho

Idanha-a-Nova

Para encontrar o momento em que José António Gordinho descobriu a pintura é preciso recuar à disciplina de Artes Visuais e à década de 50, quando este professor reformado era aluno do Ciclo Preparatório, em Castelo Branco. “Ali manifestei uma certa tendência para o desenho.” Mais que uma certa tendência, o que se manifestou foi a sua tendência mais certa, embora o rapaz ainda não soubesse bem o que fazer com ela. Até ao dia em que, por mera coincidência, encontrou uma prima que tinha experiência no trabalho com óleo. Foi uma verdadeira revelação. “Nessa altura fiquei realmente alertado. E comecei a desenvolver o meu conhecimento na matéria.” Como uma coincidência nunca vem só, as circunstâncias da vida fizeram com que José António Gordinho ingressasse num Curso de Chefes de Conservação, o que o obrigou a retomar o desenho e a aprofundar o conhecimento das perspectivas. Os ensinamentos da prima, guardou-os sempre. E, quando já se encontrava no seu primeiro emprego, cruzou-se com um especialista em conservação de mobiliário, que lhe desvendou muitos segredos e técnicas do trabalho com óleo. “Foi a partir deste momento, por volta de 1962, que comecei a fazer pintura mais conscientemente. Trabalhava muito, mesmo muito, quase sôfrego, embora metódico.” Pintando, descobriu a necessidade absoluta de pintar. Que permanece intacta. Gordinho tem uma obra vastíssima e várias exposições na bagagem, de Idanha-a-Nova ao Lions Club do Estoril, de Braga a Paris. “Sempre tive interesse em expor, mas nunca em vender. Quase todos os meus quadros estão em família.”

To pinpoint the moment when José António Gordinho discovered painting, we would have to go back to the field of Visual Arts and the 1950s when this retired teacher was a high school student in Castelo Branco. “I showed a bit of a talent for drawing there.” More than a bit. It was his strongest talent, although the young man didn’t know what to do with it at the time. That is, until the day he happened to bump into a cousin who had some experience with oil painting. It was a real revelation. “That was when I really took notice. And I began to deepen my knowledge of it.” Since coincidences never happen only once, fate would have it that José António Gordinho would sign up for a course for Museum Curators, which meant going back to drawing and deepening his understanding of perspective. He never forgot what his cousin taught him. By the time he was working in his first job, he met a specialist in furniture conservation, who passed on many secrets and techniques for working in oil. “It was from around 1962 onwards that I began to take up painting more seriously. I worked like crazy, almost tortuously, but in a methodical way.” It was while working that he discovered that his need for painting was absolute, and it has never left him since. During his long career as a teacher in the district, Gordinho has developed a vast body of work and participated in exhibitions from Idanha-a-Nova to the Estoril Lions’ Club and from Braga to Paris. “I’ve always been interested in exhibiting but never selling. Almost all of my paintings are in the family.”



Alcafozes

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

Aldeia de Santa Margarida

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

Idanha-a-Nova

André Escarigo
Rua da Laginha nº2
Adigeiro/Monsanto
Apartado 6060081
962 032 579
rustic_a@sapo.pt
Artesanato em madeira
Wood crafts

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

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

**Maria Isabel
de Mello Pinto**
Rua Vaz Preto, 41
6060-126 Idanha-a-Nova
277 202 253 / 913 678 252
Ponto cruz
Cross-stitch embroidery

Oficina de Artes Tradicionais/Posto de Turismo
Traditional crafts workshop/
Tourism Office
Rua de São Pedro
6060-135 Idanha-a-Nova
277 201 023

Adufes; marafonas; rodilhas;
aventais de raiana; sacolas
Adufe tambourines; rag
dolls; rodilhas headpieces;
borderer aprons; satchels
and bags



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

Sara Toscano
Rua Dr. João Esteves
Perdigoto, Lt. 39
6060-102 Idanha-a-Nova
966 213 613
Ponto cruz; ponto cadeia
Cross-stitch and chain-stitch
embroidery

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Monsanto
Andreia Mira
Monsabores –
Produtos da terra
Monsabores –
Land products
Rua Senhora do Castelo, 10
6060-091 Monsanto
917 056 378
www.monsabores.com



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

Maria Amélia Mendonça Fonseca
Loja de Artesanato
Templários
Rua da Igreja, 2
6060-091 Monsanto
963 601 936

Peças em estanho; arte
tridimensional; decoração
em vidro; reciclagem de
tecidos; marafonas; rendas;
adufes; candeias; lanternas
Pewter pieces; 3D art; glass
decoration; fabric recycling;
rag dolls; lace; adufe
tambourines; oil lamps;
lanterns

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



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

Penha Garcia
Tesouros de Penha Garcia
Forno Comunitário
Ana Mena
967615837
Rua do Espírito Santo, nº31
6060 Penha Garcia
Os Tesouros de Penha
Garcia divide os seus
serviços entre a produção
artesanal – na produção e
venda de pão, bicas, bolo
centeio, borrachões, bolos
de leite, de mel e biscoitos
de limão –, as atividades
relacionadas com a arte
do fazer, a escultura e a
promoção da região onde
está inserido.

Tesouros de Penha Garcia's
services are divided into
artisanal food production
– making and selling
bread, espresso, rye cakes,
'borrachões' (biscuits from
Beira Baixa), milk cake,
honey cake and lemon
biscuits – and activities
involving arts and crafts,
sculpture and promotion of
the local region.

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

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



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

Pascoal e Moreira
Rua da Paz, 16
6060-314 Penha Garcia
963 196 848
Restauro de móveis
artesais
Handcrafted furniture
restoration



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

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

Marmelada

Quince jam



Não é novidade para ninguém que a marmelada é doce. E que a simplicidade envolve sabedoria. Marmelada é marmelada, dirão alguns. Mas não é. Há quem a faça com recursos modernos. E há quem a faça à maneira antiga. Descubra as diferenças:

Maria da Conceição Geraldês

“Cozem-se os marmelos com casca. Depois de cozidos, tira-se a casca e os caroços. A seguir pisam-se bem os marmelos. Passam-se pelo passador e amassam-se de novo. Pesam-se os marmelos, para usar a mesma quantidade de açúcar. Deita-se o açúcar num tacho a ferver e junta-se uma medida de água. Quando estiver em ponto, deita-se por cima dos marmelos. É mexer, mexer e mexer, até a marmelada estar capaz de deitar para as malgas.”

Antónia Vinagre Capelo

“Descascam-se os marmelos. Tiram-se os caroços. Colocam-se os marmelos numa panela de pressão, 10 a 15 minutos. E junta-se o açúcar, tal e qual o peso dos marmelos depois de cozidos. Uma medida de água. E mexe, mexe, mexe com a varinha mágica, até estar capaz de deitar para as tigelas.”

Nota: A marmelada branca é feita com marmelos verdes.

Everybody knows that quince jam is sweet. And that simplicity involves wisdom. Some would say all quince jam is the same. It isn't. Some make it with modern tools. And others do it the old fashioned way. Discover the differences for yourself:

Maria da Conceição Geraldês

“Cook the quince with the skins on. After it's cooked, remove the skins and pits. Mash it well. Place it in a colander and mash it again. Weigh the quince to measure out the same amount of sugar. Place the sugar in a saucepan and bring to a boil, then add a measure of water. When ready, pour it over the quince. Then mix thoroughly until the quince jam has reached the gelling point and can be placed in bowls.”

Antónia Vinagre Capelo

“Remove the skin from the quince. Take out the pits. Put the quince into a pressure cooker and cook for 10-15 minutes. Add sugar in proportion to the weight of the cooked quince and a measure of water. Mix thoroughly with a hand blender until it reaches the gelling point and can be placed in a bowl.

Note: White jam is made with green quince.



Aromas do Valado

Segura

A Aromas do Valado, de Helena Vinagre e Jaime Barata, é uma empresa única na Europa. Produz óleos essenciais puros e produtos de higiene e cosmética natural a partir de plantas autóctones. No ano passado, a Caixa Geral de Depósitos e a Câmara de Comércio e Indústria Franco-Portuguesa atribuiu-lhe o prémio de Jovem Empresa do Ano. “Na base, há muita investigação e muito trabalho”, explica Helena Vinagre. A Aromas aposta na sustentabilidade. “Os nossos produtos têm certificação biológica do Infarmed. E as nossas fórmulas são desenvolvidas pela nossa equipa na Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.” A empresa já conquistou mercado específico. E quer implantar-se na Alemanha e no exigente mercado francês.

Aromas do Valado, founded by Helena Vinagre and Jaime Barata, is a unique European company. It produces pure essential oils, natural cosmetics and personal hygiene products based on native plant species. Last year, the company was awarded the New Company of the Year prize by Caixa Geral de Depósitos and the Franco-Portuguese Chamber of Commerce and Industry. “At the core of what we do is plenty of research and hard work”, explains Helena Vinagre. Aromas is dedicated to sustainability. “Our products are certified organic by Infarmed and our formulas are developed by our team at the Faculty of Science at the University of Lisbon.” The company has already captured one market. Now it wants to expand into Germany and the highly competitive French market.

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
12h–15h30 e 19h–22h30
Parque de estacionamento privativo
Inverno: encerra à terça
Verão: não encerra
De 8,50€ a 15€
Noon–3.30pm and 7–10.30pm
Private parking
Winter: closed on Tuesdays
Summer: open every day
From 8.50€ to 15€*

Centro 2

A discoteca Centro 2 é o local em Idanha-a-Nova para quem procura diversão nocturna ou algo para comer fora de horas. Tostas, hambúrgueres e afins, servidos até ao nascer do dia. No verão o seu espaço exterior assume-se como uma opção refrescante. The club Centro 2 is the place to go in Idanha-a-Nova if you're looking for some night-time amusement or a late meal. Grilled sandwiches, hamburgers and

the like, served until dawn. During summer, the outdoor seating area is a refreshing option.

*Zona Nova de Expansão, 77
6060 Idanha-a-Nova
277 202 670*

Dulci Panis

Pizzas de qualidade feitas na hora. Padaria e pastelaria com fabrico próprio, pão quente a toda a hora. Bolos para casamentos e baptizados. Quality pizzas straight from the oven. This bakery and pastry shop, with its own local production, serves freshly baked bread at any time. Makes cakes for weddings and christenings. *Rua Mouzinho de Albuquerque, 78
6060 Idanha-a-Nova
277 202 738
7h–23h
Não encerra
7am–11pm
Open every day*

Esplanada

Fica perto do Politécnico e da Câmara Municipal. Servem pratos do dia e bifés. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada. Located close to the Polytechnical School and the Town Hall, this restaurant offers daily set meals and steak. In the afternoon, it is popular for its delicacies: gizzard stew, octopus salad, shrimp, snails and ‘pica-pau’ (sauteed beef strips in a rich sauce), always accompanied, of course, by ice-cold beer. *Largo do Município, 24
277 202 862
12h–15h e 19h30–22h*

restaurantes / restaurants

*Não encerra
Noon–3pm and 7.30–10pm
Open every day*

Helana

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

*Rua José Silvestre Ribeiro, 35
6060 Idanha-a-Nova
277 201 095
www.helana.com
geral@helana.com
12h30–14h30 e 19h30–22h30
Encerra à terça e quarta (todo o dia)
De 12,50€ a 15€
12.30–2.30pm and 7.30–10.30pm Closed on Tuesdays and Wednesdays (all day)
From 12.50€ to 15€*

O Cantinho Alentejano

Restaurante de cozinha tradicional, situado junto à escola secundária e centro de saúde, onde as especialidades da casa são entrecosto frito com migas, carne de porco à alentejana, bacalhau com natas à casa e cataplana de marisco.

Tem ainda petiscos como moelas, pica-pau, salada de orelha e de polvo, chouriça assada, amêijoas e camarão frito ou cozido. Conta ainda com uma magnífica esplanada que convida a passar o fim do dia. Located near the high school and health centre, this restaurant serves traditional cuisine. Its specialties include fried pork ribs with ‘migas’ (bread purée), ‘carne de porco à alentejana’ (sauteed pork and clams), ‘bacalhau com natas’ (salted codfish and cream gratin) and ‘cataplana de marisco’ (seafood stew cooked in a specially shaped pan, the cataplana). It also serves ‘delicacies’ such as gizzard stew, ‘pica-pau’ (sauteed beef strips in a rich sauce), pork ear or octopus salad, grilled ‘chouriço’, clams and baked or fried shrimp. Visitors can admire the late afternoon views of the landscape from the restaurant’s magnificent terrace.

*Rua Dr. Aprígio Melo Leão Meireles, Lt. 87
6060-101 Idanha-a-Nova
Hugo Carvalho
964 308 459
9h–2h
Encerra ao domingo
Refeições a partir de 7,50€
9am–2am
Closed on Sundays
Meals from 7.50€*

O Espanhol

Para variar da comida regional, que também servem, há paelha, para fazer jus ao nome da casa. Só é servida por encomenda, por ser um prato demorado que é feito e consumido na hora. Apart from the regional



Petiscos & Companhia

São Miguel d'Acha

O nome deste restaurante diz quase tudo. Quase... Luís Domingues e Teresa Nogueira são os anfitriões. Ele ocupa-se dos pratos principais. Ela, da parte doce da ementa. Os pratos variam consoante os dias e as épocas do ano, mas há os indispensáveis, como o cabrito, o borrego ou as queixadas de porco no forno, o cozido à portuguesa, o polvo à lagareiro ou o arroz de cabidela. E os pratos típicos da região, de que é exemplo o soventre, feito à base de carne de porco. A selecção de vinhos é ampla. Os doces, como o leite creme, o arroz doce ou o petit gâteau, são simplesmente divinos. Vistas bem as coisas, os petiscos são tão bons quanto a companhia.

The name of this restaurant almost says it all. Almost... Its hosts are Luís Domingues and Teresa Nogueira. He takes care of the main dishes, while she handles the sweet portion of the menu. The menu is seasonal and the dishes vary from one day to the next. However, the regular standbys are always there, including goat, lamb, baked pork cheeks, Portuguese-style stew, grilled octopus and blood chicken in rice. Not to mention the dishes that are typical of the region, such as "soventre" (made from pig's stomach). The wine menu is extensive. And the desserts, such as custard, rice pudding and "petit gâteau", are simply divine. All in all, the delicacies are just as good as the company.

cuisine that this restaurant serves, you can also try 'paella', in keeping with the name of the restaurant 'The Spaniard'. Paella must be pre-ordered, as it needs time to be prepared in advance and is eaten as soon as it is served.
*Tapada do Sobral, Lt. 1
6060 Idanha-a-Nova
277 202 902
12h–15h e 19h–22h
Encerra à segunda
De 7,50€ a 15€
Noon–3pm and 7–10pm
Closed on Mondays
From 7.50€ to 15€*

O Moínho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe. Em alternativa há bifes e cozinha regional, mais indicada para quem não tem pressa. Os pratos de bacalhau, por exemplo, o bacalhau panado, são especialidades da casa. Para sobremesa sugere-se a tigelada e o pudim molotof. Features a meat and fish of the day. You can also try steak and regional cuisine, which may take longer to cook. Salted codfish dishes, such as breaded fillet of cod, are a house specialty. For dessert, the 'tigelada' (regional sweet made in a special type of bowl) and 'pudim molotof' (Molotov pudding) are recommended.
*Rua do Castelo Velho, 38
6060 Idanha-a-Nova
968 379 488
12h–14h15 e 19h–22h
Verão: encerra às 23h
Encerra ao sábado
A partir de 7,50€
Noon–2.15pm and 7–10pm
Summer: closes at 11pm
Closed on Saturdays
From 7.50€*

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

Restaurante Pizzaria Zé do Pipo

Situado num dos espaços da nova urbanização à entrada de Idanha-a-Nova, apresenta um espaço sóbrio de decoração cuidada, com culinária de várias origens: fondue de carnes de primeira, grelhadas, pizzas cozidas em forno de lenha e massas caseiras. Located in the new neighbourhood at the entrance into Idanha-a-Nova, this simple but carefully decorated restaurant offers food

from various origins: meat fondue, grilled meats, pizzas baked in a wood-fired oven and homemade pastas.
*Estrada da Variante, Lt. 1
6060 Idanha-a-Nova
277 201 179/961 779 418
geral@restaurantezedopipo.pt
Encerrado ao domingo à noite e à segunda
De 4,50€ a 13,50€
De segunda a sexta menu do dia: 6€
Closed on Sunday evenings and Mondays
From 4.50€ to 13.50€
Mondays to Fridays,
daily set meal: 6€*

Senhora do Almortão

Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almortão. Já ganharam vários prémios de gastronomia regional. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia. Located near the small church and square where the festivities of the patron of the village, Our Lady of Almortão, take place, this restaurant has won several regional gastronomy awards. Specialties are: fish soup, 'migas à pescador com achigã' (bread purée with fried largemouth bass), chargrilled lamb and roast suckling pig. The 'papas de carolo' (corn pudding) is famous in the region.

*Ermida da Sra. do Almortão
277 208 197/968 503 373
12h–15h e 20h–24h
Não encerra
A partir de 7,50€
Noon–3pm and 8–midnight*

Open every day

From 7.50€

Restaurante Parque Samora

Situado junto a Barragem Marechal Carmona, esta casa aposta na confecção da tradicional miga de peixe. Na lista encontra-se ainda o bacalhau à casa, o javali, o borrego assado no forno e o cabrito assado na brasa, bem como sobremesas típicas da região. Esta nova gerência presta ainda serviços de catering para todo o país. Next to the Marechal Carmona Dam, this restaurant's specialty is traditional 'miga de peixe' (bread purée with fish). Also on the menu are 'home style' salted codfish, wild boar, roasted lamb and kid, and typical desserts from the region. This new management also has a catering service serving the whole country.
*Barragem Marechal Carmona
277 394 290/967 802 433
ricardogasparalvito@hotmail.com*

Vamos ao Manteigas Café

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

Novo Rumo

Além do prato do dia, podemos salientar as especialidades da casa como o bacalhau à casa

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

*Rua Dr°. Aprígio Leão Melo Meireles, 84A
6060-101 Idanha-a-Nova
277 201 168 / 965 096 971
pnarigueto@hotmail.com
7h30 – 2h
Inverno – encerra aos sábados
Verão – não encerra
7:30pm – 2am
Winter – Closed on Saturdays
Summer – Open every day*

Restaurante Churrasqueira O Espetinho

Como boa churrasqueira que se preze a sua especialidade é o frango de churrasco, mas não só, nesta casa poderá também apreciar as várias espetadas de novilho, camarão entre outros pratos, bem como terminar a sua refeição com as deliciosas sobremesas da

região. Aceitam-se reservas. This highly popular steakhouse's speciality is grilled chicken, but it also serves a variety of beef and shrimp brochette and other dishes, and delicious local desserts to finish off the meal. Reservations accepted.

*Rua Cipreste, lote1 loja B
6060-100 Idanha-a-Nova
277 208 201 / 967 305 219
duiliogabrielmarques@gmail.com
7h30–2h
Encerra domingo
A partir de 7,50€
7:30pm – 2am
Closed on Sundays
From 7,50€*

Ladoeiro Âncora

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.
*Lg. Prof. António Marques Correia, 8
6060 Ladoeiro
966 364 754
Prato do dia: 7,50€
Daily set meal: 7.50€*

Restaurante Flor da Campina

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

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

Medelim

Prato Cheio

São especialidades da casa o cabrito no forno, ensopado de cabrito, ensopado de borrego, bacalhau à casa,

bacalhau à lagareiro, polvo à casa, arroz de polvo. House specialties are roast kid, kid stew, lamb stew, 'home style' salted codfish, chargrilled salted codfish with roasted potatoes, octopus rice, 'home style' octopus.
*António Colela, Fátima Colela
Rua da Lameira, 16A
6060-051 Medelim
277 312 112 / 968 482 132
Não encerra
Open every day*

Monfortinho

Restaurante Fontela

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

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

*Quelha da Fonte, Monfortinho
919 817 763
12h–23h
Não encerra
A partir de 7,50€*

*Noon–11pm
Open every day
From 7.50€*

Monsanto

Café Restaurante Jovem

Há o bacalhau e o leitão à Monsanto, a prova do chouriço, os pezinhos de porco, o pernil no forno e os tradicionais cabrito e borrego. Salted codfish and suckling pig Monsanto style, 'chouriço' tasting, pig trotters with fresh coriander sauce, roasted pork leg and traditional lamb and kid dishes.

*José Miguel Soares Ramos
Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
277 314 066 / 966 794 412
12h–15h e 19h–22h
Encerra à segunda
Até 7,50€
Noon–3pm and 7–10pm
Closed on Mondays
Up to 7.50€*

Petiscos e Granitos

Um restaurante com boa comida, num belo coração granítico a condizer com a vila de Monsanto. No Verão usa-se também o espetacular terraço com vista sobre Monsanto e a campina. As ementas propostas são geo-ementas, como por exemplo a famosa sopa do barrocal. Mas há também costeletas de borrego na brasa, churrasco de borrego, cabrito da região assado no forno e perdiz estufada. e quatro pimentas. A restaurant with hearty food in a beautiful old granite house, which matches the village of Monsanto. During the Summer, you can enjoy a meal on the open-air

terrace with a view of Monsanto and the plains. The menus are 'geo-menus', which includes the famous Barrocal soup. You can also enjoy chargrilled lamb chops, baked kid from the region and partridge stew and four peppers.
*Rua da Pracinha, 16,
Monsanto
6060 Monsanto
277 314 029 / 964 200 974
10h–2h
Reservas online
De Novembro a Fevereiro
encerra à quarta e os jantares são só por marcação
Na época alta não encerra
10am–2pm
Online reservations
From November to February,
the restaurant closes on
Wednesdays and dinners are
reservation only.
Open every day at high season.*

Restaurante Horizonte

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

*12h–15h e 19h–22h
Não encerra
Prato do dia 7,50€
Noon–3pm and 7–10pm
Open every day
Daily set meal: 7.50€*

Café O Baluarte

Snack-bar, café e pastelaria. Snack Bar, café and pastry shop
*Av. Fernando Ramos Rocha, 21
6060 Monsanto
963 489 660 / 967 035 624
6h–2h
Não encerra
6am–2am
Open every day*

Adega Típica O Cruzeiro

As especialidades são bacalhau no forno, arroz de galo, cabrito no forno (por encomenda), ensopado de borrego, arroz doce, tigelada e vinhos da região. A vista panorâmica é fantástica. Specialties: roasted salted codfish, capon rice, roasted kid (pre-order), lamb stew, rice pudding, tigelada (regional sweet made in a special type of bowl) and wine from the region. Fantastic panoramic view.
*Av. Fernando Ramos Rocha
Edifício Multiusos 2º Piso
936 407 676
9h30–15h e 19h–23h
Encerra terça à noite e quarta na época baixa, na época alta não encerra.*

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

Taverna Lusitana

Estabelecimento de bebidas e venda de produtos regionais e alimentares,

com esplanada panorâmica. Servem-se crepes, tostas, tábuas de queijos e enchidos regionais e licores. Regional products, food and drink shop with an outdoor panoramic seating area. Crêpes, grilled toast, cheese and cured meat platters, liqueurs.
*Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
927 892 768 / 277 314 009
www.tavernalusitana.com
9h–2h
Não encerra
9am–2am
Open every day*

Mons-Sanctus Arte bar

A especialidades desta casa sobressai pela criação de uma bica de azeite na qual o cliente pode escolher o seu próprio recheio através de um menu, neste espaço pode também admirar as exposições de pintura e artesanato que são exibidas neste espaço. This restaurant's specialty features 'bica de azeite' (a type of pita bread), from which you can choose your own filling from a menu. Visitors can also admire the painting and handicraft exhibitions held in this space.
*Fernanda Metzner
Rua da Soenga
6060 Monsanto
965 501 827*

Café Monsanto

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

Oleodo

Casa da Comida

Cozinha caseira com base em produtos regionais. Sopa

restaurantes / restaurants

de feijão, migas de bacalhau, cabrito no forno e ensopado são as especialidades.

Nas sobremesas, há papas de carolo, arroz doce e pêras bêbedas.

Home-cooked food based on regional products. Bean soup, 'migas de bacalhau' (salted codfish and bread purée), roasted kid and stew are the specialties of this restaurant. For dessert, there is 'papas de carolo' (corn pudding), rice pudding and pear in red wine.

Rua de São Sebastião, 35

6060-621 Oledo

277 937 165

10h–22h

Não encerra

De 7,50€ a 15€

10am–10pm

Open every day

From 7.50€ to 15€

Ponte de São Gens

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

Tem um bom espaço para estacionamento.

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

Estrada Nacional, 233

960 273 409

12h–15h e 19h–21h30

Não encerra

A partir de 7€

Noon–3pm and 7–9.30pm

Open every day

From 7€

Penha Garcia

Frágua Bar

Funcionava neste espaço uma forja. Hoje é o bar da

aldeia, que serve também de galeria de arte. Para petisco, há queijos, enchidos de caça e fumados da região servidos com pão caseiro.

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

Mário Piçarra

Rua da Alegria, 2

6060 Penha Garcia

277 366 030 / 965 853 166

9h–2h

9–2am

O Javali

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

The bean and cabbage soup and chickpea soup at this restaurant are famous. Other specialties include salted codfish, kid and wild boar stews and salted codfish Javali style. Rice pudding and 'papas de carolo' (corn pudding) are some of the suggestions for sweets. This large restaurant has plenty of parking space.

Zona Industrial de Penha

Garcia

277 366 116

12h–15h e 19h–22h

Não encerra

Noon–3pm and 7–10pm

Open every day

O Raiano

Servem comida tradicional e pratos regionais. Ensopado de javali e de veado são

especialidades, bem como a prova do chouriço, arroz de marisco e bacalhau à casa. Para variar, há churrasco de porco preto. Fazem um bom arroz doce.

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

Estrada Nacional 239

6060-369 Penha Garcia

277 366 350

12h–15h30 e 19h30–22h30

Não encerra

De 7€ a 15€

Noon–3.30pm and

7.30–10.30pm

Open every day

From 7€ to 15€

São Miguel d'Acha

Petiscos e Companhia

O Prazer de bem servir comida regional portuguesa. We are delighted to serve regional Portuguese cuisine

Estrada Nacional 233, n.º 121

6060-511 São Miguel d'Acha

277 937 083 / 963 576 365

Petiscos.em.companhia@gmail.com

Teresanogueira.wix.com/

petiscoscompanhia

Segunda a Domingo: 6h–2h.

Serviço de Take-away e jogos

santa casa

Monday to Sunday: 6pm to

2am.

We offer take-out and lottery

ticket services.

O Castanheiro

Seventre de porco e ensopado de borrego são as especialidades da casa. O bacalhau à Brás e o cozido de carnes e enchidos da

região são outras propostas. Para adoçar a boca sugere-se o arroz doce e a baba de camelo.

'Seventre de porco' (spicy pork and pork liver stew) and lamb stew are the house specialties. 'Bacalhau à Brás' (salted codfish with potatoes and eggs) and local meat and cured sausage stew from the region are other highlights. For a sweet ending to the meal, rice pudding or 'baba de camelo' (caramelised condensed milk pudding) are suggested.

Estrada Nacional 233, Lt. 6

6060-511 São Miguel d'Acha

277 937 618

12h–15h e 19h–22h

Encerra à segunda

De 6€ a 15€

Noon–3pm and 7–10pm

Closed on Mondays

From 6€ to 15€

Termas de Monfortinho

Restaurante Papa Figos

Hotel Fonte Santa. Restaurante de cozinha tradicional reinventada. Especialidades: sopa de lebre do Rosmaninhal com manjerona aromatizada com Tinta Roriz. Entradas:

Que Ricas Migas de

Bacalhau Tostadas à Moda

de Idanha e Espuma de

Salsa. Pratos principais:

boga do Erges assada sobre

ragout de lagostins, espargos

trigueiros e croutons de pão,

carré de borrego merino

preto de Vale Feitoso com

crosta de ervas e puré de

trufas pretas. Sobremesas:

bolinho suculento de

requeijão, espuma de doce

de abóbora com nozes e

crocante de papas de carolo.

Tem capacidade para 160

pessoas e estacionamento

próprio, aceita reservas para

eventos e grupos.

Traditional Portuguese food, reinvented.

Specialties: 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

13h às 15h30 e 20h–22h30

Sexta e sábado até às 23h

Não encerra

Preço médio: 22€

1–3.30pm and 8–10.30pm

Fridays and Saturdays until

11pm

Open every day

Average price: €22

Clube de Pesca

e Tiro de Monfortinho

Tem percurso de caça, três campos para tiro aos pratos e hélices, uma albufeira com diversas espécies de peixe, apoiados por um bar e restaurante especializado em pratos de caça (veado, javali, lebre, perdiz). O Clube possui ainda duas piscinas (adultos e crianças), na albufeira pode passear de canoa ou "gaivota" e apreciar uma enorme diversidade de espécies de aves. Restaurante de cozinha

tradicional com lotação para 100 pessoas, estacionamento próprio. Aceitam-se reservas para grupos ou eventos. Especialidades do restaurante: Pratos de caça, sopa de grão da Beira, bifinhos de veado com mel e mostarda e arroz de lebre.

This club contains a hunting zone, three ranges for skeet and trap shooting and a reservoir with various species of fish. It also has a bar and a restaurant that specialises in wild game (deer, wild boar, rabbit and partridge), and two swimming pools (adults and children). In the reservoir, you can go canoeing or paddle boating and enjoy the rich diversity of bird life. Serving traditional cuisine, the restaurant seats up to 100 and has private parking. Reservations available for groups and events. Specialties: Wild game, chickpea soup Beira-style, grilled deer with honey mustard sauce, and rabbit cooked in rice.

Termas de Monfortinho

277 434 142

12h30–15h e 19h30–22h

Encerra 2ª feira durante

o inverno

12.30pm–3pm and

7.30–10pm

Closes on Mondays in Winter

restaurantes / restaurants

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

Rua Padre Alfredo, 7

6060-072 Termas de

Monfortinho

277 434 115

12h30–15h e 19h30–21h30

Encerra à segunda

De 7,50€ a 15€

12.30–3pm and 7.30–9.30pm

Closed on Mondays

From 7.50€ to 15€

O Paladar

As especialidades são o arroz de polvo, bacalhau à casa e a espetada de lulas. Na carne, é a caça que se destaca. Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento.

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

Rua José Gardete Martins, 32

6060-072 Termas de

Monfortinho

277 434 220

12h–15h30 e 19h–22h

Não encerra

De 7,50€ a 15€

Noon–3.30pm and 7–10pm

Open every day

From 7.50€ to 15€

Restaurante Café Central

O Balhoa

Em épocas festivas, como o Natal ou a Páscoa, as ementas são especiais, surgindo o cabrito e o

borrego. Para o dia-a-dia a cozinha é mais rápida. Bife na pedra e à Bretã, feito com molho de cerveja e mostarda, são especialidades.

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

Rua do Comércio, 10

6060-072 Termas de

Monfortinho

277 434 219

12h–15h e 19h30–21h

Não encerra

De 7,50€ a 15€

Noon–3pm and 7.30–9pm

Open every day

From 7.50€ to 15€

Restaurante Boavista

Hotel Boavista**

Cozinha tradicional portuguesa.

Traditional Portuguese food.

Rua do Comércio

6060-072 Termas

de Monfortinho

277 434 213 Fax 277 434 557

De 2 de Maio a 31 de Outubro

www.pensaoboavista.com

pensaoboavista@pensaoboavista.com

A partir de 13€

From 13€

Zonas de Caça Municipal / Municipal Hunting Zones

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

Medelim
Associação de Caçadores de Medelim
João Manuel Lopes Serra
Apartado 5
6060-051 Medelim
964 250 910
Tordo, pombo, javali, coelho, lebre e perdiz
Thrush, pigeon, wild boar, rabbit, hare and partridge

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

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

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

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

Toulões
Clube de Tiro dos Toulões
José Cunha Pereira
Rua da Escola Nova, s/n
6060-531 Toulões
9642 617 225
Veado, javali, coelho, perdiz
Deer, wild boar, rabbit, partridge

Zebreira
ZEBRAS – Clube Recreativo Caça e Pesca
António Alexandre
Herdade do Soudo
6060-557 Zebreira
967 395 743 / 967 395 745
(João Vaz – guarda)
Javali, pombo, raposa, rola, saca-rabo, tordo e veado
(João Vaz – guard)
Wild boar, pigeon, fox, turtledove, egyptian mongoose, thrush and deer

Zonas de Caça Turística / Tourism Hunting Zones

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

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

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

Ladoeiro
Herdade do Pescar
Sérgio Fernandes Torrão
Campo Grande, 30 – 10º F
1700-093 Lisboa

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

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

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

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

Proença-a-Velha
Quinta da Granja/Urgeira Granja – Turismo, Caça e Pesca Lda.
João Filipe Menezes Pita
6060-069 Proença-a-Velha
962 005 153
Coelho, lebre, rola, perdiz, pombo, tordo e javali
Rabbit, hare, turtledove, partridge, pigeon, thrush and wild boar

Rosmaninhal
Cabeço Alto; Morena- -Erges; Vale da Vide
Returcaça – Sociedade de Reservas de Caça Turística, Lda.
Apartado 26 – Arrifainha – Carregosa
3730 Vale de Cambra

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

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

Herdade da Poupa
Empresa Controlled Sport Portugal SA
Área 4500 ha
277 430 430
Caça maior: veado e javali.
Caça menor: pombo, perdiz e rola
Big game hunting: deer and wild boar.
Small game hunting: pigeon, partridge, and turtledove

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

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

Zebreira
Herdade de Santa Marta
Sociedade Hoteleira do Pedro dos Leitões, Lda.
Sernadelo, Apartado 8
Mealhada

Zonas de Caça Associativa / Association Hunting Zone

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

Aldeia de Santa Margarida
Associação de Caçadores de Aldeia de Santa Margarida
José Francisco Pereira
Rua Drº Henrique Carvalhão
6000-235 Castelo Branco
964 555 898

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

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

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

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

Clube de Caça e Pesca da Vigia Limite Picoto e Anexas ZCA das Barrocas
Manuel Monteiro
Largo 25 de Abril, 15
6060 Idanha-a-Nova
968 064 945

Associação de Caçadores da Sra. do Almurtão
Álvaro Quatorze
917 522 322

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Monsanto Geo-Hotel Escola Monsanto

Este Geo-Hotel Escola dá hospedagem a um conceito inovador, resultado de uma parceria entre a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, o Instituto Politécnico de Castelo Branco – através do Instituto Superior de Gestão de Idanha-a-Nova – e o Centro Municipal de Cultura e Desenvolvimento. O espaço é uma conjugação de teoria e prática. Está cercado de imensidão, perfeitamente integrado na beleza granítica da aldeia histórica de Monsanto, em pleno Geopark Naturtejo da Meseta Meridional. É um hotel feito de detalhes que acolhem e recriam o património e a identidade Monsanto.

This Geo-Hotel School is an innovative concept in hospitality, and is the fruit of a partnership between the Idanha-a-Nova Town Council, the Polytechnical Institute of Castelo Branco (through the Idanha-a-Nova Higher Institute of Management) and the Municipal Centre for Culture and Development. It is where theory and practice come together. Surrounded by the immense expanse of Geopark Naturtejo da Meseta Meridional, it blends in perfectly with the beautiful granite of the historical village of Monsanto. This is a hotel made up of details that reflect and recreate the heritage and identity of Monsanto.

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



Parque de Campismo Idanha-a -Nova

O Parque de Campismo Municipal de Idanha-a-Nova renasceu sem sair do lugar, nas margens da Barragem Marechal Carmona. As infraestruturas e equipamentos foram requalificados: piscina, mini-mercado, estação de serviço para autocaravanas, parque de jogos, sala de convívio, parque de estacionamento, bar, restaurante e bungalows com diferentes lotações. Aberto todo o ano, o camping de Idanha é um recanto de natureza, consagrado à vida ao ar livre.

The Idanha-a-Nova Mobile Home Park has reopened in the same location on the edge of the Marechal Carmona Reservoir. Its facilities and equipment have been refurbished: swimming pool, mini-mart, service station for motorhomes, playground, recreation room, parking lot, bar, restaurant and bungalows of various sizes. Open year round, the park is a small corner of nature dedicated to open air living.

Estrada Nacional 354-1, km8
6060-192 Idanha-a-Nova
277 201 029
Junto à barragem Marechal Carmona,
Idanha-a-Nova
parquecampismo@cmcd.pt
Campsite
Next to the Marechal Carmona dam,
Idanha-a-Nova



Hotel Boavista **

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

Hotel das Termas de Monfortinho **

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

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

Hotel Residência Portuguesa **

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

Hotel Astória * Monfortinho**

277 430 400 Fax 277 430 409
hotelastoria@Ohotelsandresorts.com
www.Ohotelsandresorts.com
Quartos: 83; camas: 125.
Projectado nos finais dos anos 40, reflecte, na imponente sobriedade e distinção das linhas estilizadas, a arquitectura da época. O Hotel Astória dispõe de 83 quartos confortáveis e bem equipados. Piscina exterior, bares, restaurante, salas de congressos, sala de jogos e de leitura, salas para crianças, ginásio e piscina interior aquecida. Dois campos de ténis, bicicletas de montanha, safaris fotográficos e barcos na barragem do Clube de Pesca e Tiro são actividades lúdicas que propõe.
Rooms: 83; beds: 125; Designed in the late 1940s, its imposing simplicity and distinct stylised lines reflect the architecture of the period. Hotel Astória features 83 comfortable and well-equipped rooms. Outdoor pool, bars, restaurant, business rooms, games and reading rooms, playrooms for kids, gym and indoor heated pool. Two tennis courts, mountain bikes, photo safaris and boating on the lake at the Fishing and Shooting Club are some of the enjoyable activities available.

Hotel Idanha Natura ***

Estrada Nacional 240 – Ladoeiro
6060-261 *Ladoeiro*
277 927 130 Fax 277 927 515
idanhahotel@gmail.com
Quartos: 50; camas: 100; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; ar condicionado; quartos para deficientes motores; campo de tiro; canil; piscina; jardim; estacionamento; telefone; restaurante Penha Garcia; bar; ténis.
Diária a partir de 45€.
Rooms: 50; beds: 100; lounge, dining room; central heating; air conditioning; rooms for the handicapped; shooting ground; kennel; pool; garden; parking; telephone; Penha Garcia restaurant; bar; tennis. Daily rates from 45€.

Hotel Estrela de Idanha ***

Av. Joaquim Morão, Apartado 48
6060-101 – *Idanha-a-Nova*
277 200 500 Fax 277 200 509
www.estreladaidanha.pt
reservas@estreladaidanha.pt
Unidade hoteleira moderna e bem equipada. Poderá adquirir o Cartão Estrela, para clientes assíduos.
Quartos: 33; camas: 66; sala de estar; sala de jogos; sala de conferências e festas; ar condicionado em todo o edifício; telefone; bar (servem-se pequenos-almoços); piscina, piscina descoberta; ginásio, sauna e banho turco; ringue de patinagem; minigolfe; ténis; jardim; canil; garagem privada. Preparado para receber deficientes motores com rampas de acesso aos vários espaços, quarto e casas

de banho próprias. Todos os serviços do hotel (inclui bar e pequeno-almoço de bufet de hotel 7h30–22h) acessíveis a visitantes externos.
Diárias a partir de 20€/pessoa, incluindo pequeno-almoço de bufet, acesso livre à piscina e estacionamento gratuito. Modern, well equipped hotel. Loyal customers can purchase a VIP Card.
Rooms: 33; beds: 66; lounge; games room; conference room and party room; air conditioned throughout the building; telephone; bar (serves breakfast); indoor pool, seasonal outdoor pool; gym, sauna and Turkish bath; skating rink; mini-golf; tennis; garden; kennel; private garage. Wheelchair accessible with access ramps to various areas, rooms and bathrooms. All hotel services (including the bar and buffet breakfast 7.30 -10pm) are accessible to visitors.
Daily rates from 20€/person, including buffet breakfast, free access to the pool and free parking.

Hotel Fonte Santa ****

Monfortinho
277 430 300 Fax 277 430 309
hotelfontesanta@Ohotelsandresorts.com
www.Ohotelsandresorts.com
Quartos: 42; camas: 84.
Hotel de charme combinando a elegância com a intimidade de um ambiente familiar. Envolvido por uma paisagem deslumbrante, é um espaço onde o contacto com a natureza pura pode ser vivido intensamente. O Hotel Fonte Santa

dispõe de 42 quartos, sendo 39 duplos (standard e superiores) e 3 suítes 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.

Pensão Residência Familiar

(em processo de reconversão para hotel)*
Rua das Fraguieiras, 2, Termas de Monfortinho
6060-072 *Termas de Monfortinho*
277 434 279 Fax 277 434 279
962 425 226
www.pfamiliar.com
fpedroso@sapo.pt
Quartos: 22. camas: 32.
Sala de refeições, aquecimento central. Diária (quarto, pequeno-almoço, almoço, jantar): 1 pessoa – Verão 42,5€ / Inverno 37,5€; 2 pessoas – Verão 63€ / Inverno 58€; 3 pessoas – Verão 85€ / Inverno 65€. Estadia de um só dia (dormida com pequeno-almoço): 1 pessoa – Verão 35€ / Inverno 32,5€; 2 pessoas – Verão 43€ / Inverno 37,5€; 3 pessoas – Verão 50€ / Inverno 35€.
(currently being reconverted into a hotel)*
Rooms: 22; beds: 32; Dining room, central heating. Daily rates (room, breakfast, lunch, dinner): 1 person – Summer 42.50€ / Winter 37.50€; 2 people – Summer 63€ / Winter 58€; 3 people – Summer 85€ / Winter 65€ 1 day (overnight stay and breakfast): 1 person – Summer 35€ / Winter 32.50€; 2 people – Summer 43€ / Winter 37.50€; 3 people – Summer 50€ / Winter 35€.

Turismo no espaço rural / Rural tourism

Casa do Xarês – Turismo Rural
Casa de Campo Rosmaninhal
277 477 051/ 969 826 027
casadosxares@gmail.com
Quarto: 4; Camas: 7 (quarto adaptado para pessoas com mobilidade condicionada)
Rooms: 4; Beds: 7 (1 room is wheelchair-accessible)

Tapada da Serra

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

Casa das Jaldas – Turismo Rural das Jaldas, Lda.

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

Casa Santa Catarina

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

Casa do Forno

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

Casa D'Acha

Casa de Campo
Rua de São Pedro, n.º9
6060 São Miguel d'Acha
277 937 071 / 924 223 309
Casadeacha.wix.com/home
casadeacha@gmail.com
Quartos: 6; Camas: 12
Todos os quartos com casa de banho, Tv (70 canais) e ar condicionado; Sala de estar e sala de refeições com lareira, Tv e ar condicionado; Terraço, cozinha; Wifi gratuito.
Diária a partir de 35€ (single), 50€ (casal).
Rooms: 6; Beds: 12
All rooms have a private bathroom, tv (70 channels) and air conditioning; Living room and dining room with fireplace, tv and air conditioning; Terrace, kitchen; Free wi-fi.
Daily rates from 35€ (single), 50€ (double).

Casa Sefarad

Casa de Campo
Belos & Ricos, Lda, Bruno Belorico
Rua do Outeiro, 6060 Medelim / 962 488 365
Quartos: 6; camas: 12.
Country House
Rooms: 6; beds: 12.

Casa Pires Mateus

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

Casa das Naves de Santo António

Casa de Campo
Naves de Stº António- 6060 Alcafozes
962 800 723
ifrancofrazao@gmail.com
Quartos: 6 ; Camas: 12.
Rooms: 6; beds: 12.

Quinta dos Trevos

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

Quinta da Pedra Grande

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

Quinta da Caldeireira

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

Monte do Vale Mosteiro Agroturismo

Luísa Serejo
Rua das Escolas, 44
6060-431 Rosmaninhal
277 477 021 / 962 029 257
Quartos: 7 Camas: 14
Luísa.serejo@gmail.com
Todos os quartos, junto aos quartos principais, que são cinco, com camas de casal (lotação para dez pessoas), há uma pequena capela. Na casa, não faltam recantos que apelam ao descanso e ao lazer. A sala de jogos e um pequeno bar encontram-se no rés-do-chão, de planta circular, com janelas amplas viradas para a vila. A little chapel is located on the first floor next to the 5 main rooms, which have double beds (maximum of 10 people). In the main building, there are plenty of corners where you can relax and be at your leisure. The circular-shaped games room and small bar are located on the ground floor, whose large windows face the village.

Hotel Rural ****

Herdade da Poupa
6060-454 Rosmaninhal
277 470 000 Fax 277 470 009
herdade.poupa@gmail.com
www.herdadedapoupa.com
Quartos: 16; camas: 32.
Passeie e descubra, entre a paisagem, segredos de um mundo ainda preservado, onde a natureza assume contornos de sofisticação, em ambiente de luxo rural. 16 quartos (2 quartos superiores, 12 quartos duplos e 2 suites) com telefone, televisão, ar condicionado e minibar. Restaurant, bar e sala de estar.
Actividades ao ar livre:

passeios em veículos todo o terreno pela herdade, caminhadas e observação de abutres, cegonhas negras, águias, perdizes, javalis e veados. Alojamento a partir de 80€.
Rooms: 16; beds: 32;
Come and discover the secrets of a preserved world in a landscape where nature meets sophistication in a luxurious rural setting. 16 rooms (2 superior rooms, 12 double rooms and 2 suites) with telephone, tv, air conditioning and mini-bar. Restaurant, bar and lounge. Outdoor activities: driving tours of the property, hikes to observe vultures, black swans, eagles, partridges, wild boar and deer.
Daily rates from 80€.

Turismo de habitação / Guest houses

Casa de Oledo

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

little farm with animals.
Daily rates for singles from 45€.
Daily rates for doubles from 60€.

Alojamento local / Local accomodation

Beira Baixa

Cecília Nabais
Rua Padre Alfredo n.º7
6060- 072 Termas de Monfortinho
969 043 274
Quartos: 10; camas: 20
Rooms: 10; beds: 20

Casa do Chafariz

Rua Marquês da Graciosa, 6060-091 Monsanto
916 931 120 / 914 253 793 / 918 516 851
www.turismomonsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
Coordenadas GPS: 40º02'20.78N 7º06'51.33W
Quartos: 4; camas: 8.
Ambiente acolhedor, quartos com casa de banho privativa, televisão, pequeno-almoço e aquecimento.
Rooms: 4; beds: 8;
Cosy environment, rooms with private bathroom, television, breakfast and heating.

Casa da Tia Piedade

Rua da Azinheira, 21
6060-091 Monsanto
966 910 599 / 927 210 787
casadatiapiedade@gmail.com
www.casadatiapiedade.com
Quartos: 2; camas: 4.
Rooms: 2; beds: 4;

A Casa de David

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

Casal da Serra

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

A Casa mais Portuguesa

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

Solar das Glicínias

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

Moradias / Houses

Casa da Maria

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

Cantinho da Coxixa

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

Casa do Miradouro

Maria da Conceição Soalheira
Tabor da Mendes
Rua da Soenga n.º7
6060-Monsanto
963 438 810
mcmendes46@gmail.com
Quartos: 1; Camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.

Casa Bem Haja

Rua de São Sebastião, n.º52B
6060-511 São Miguel de Acha
920 475 380
www.casabemhaja.wix.com/casa-bemhaja
casabemhaja@gmail.com
Quartos: 2; Camas: 6
Rooms: 2; beds: 6.

Apartamentos / Apartments

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

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

Outros alojamentos / Other accomodations

Residencial TurisTiago
Gerente: Acácio
Estrada Nacional 240, Ladoeiro
6060-261 Ladoeiro
277 927 620
Quartos: 9; camas: 19.
Encerra segunda-feira
(em caso de necessidade
contactar por telefone).
Quartos duplos a partir
de 45€; individuais a partir
de 35€; quartos com quatro
camas a partir de 60€.
Gerente: Acácio
Rooms: 9; beds: 19;
Closed on Mondays
(contact by telephone
if needed).
Double rooms from 45€;
single rooms from 35€;
rooms with four beds
from 60€.

Residencial Felicidade
Cova da Moura – *Termas de Monfortinho*
6060-072 *Termas de Monfortinho*
277 434 143
Quartos: 12 (tipo
apartamento); camas: 24.
Abre durante a época alta,
entre Abril e Novembro.
Rooms: 12 (apartments);
beds: 24;
Open during high season
from April to November

Pensão Luís
(em requalificação)
Rua das Fragueiras, 5 –
Termas de Monfortinho
6060-072 *Termas de Monfortinho*
277 434 152 / 916 101 158
Quartos: 13; camas: 41.
bonu607@sapo.pt
Diária com pequeno-
-almoço: Casal 30€;
individual 20€. Diária
completa: casal 60€;
individual 35€.
(being refurbished)
Daily rate with breakfast
included: Double 30€;
single 20€. Full board rate:
double 60€; single 35€.

Pousada da Juventude
Praça da República, 32,
6060-084 Idanha-a-Nova
277 208 128 / 925 664 989
Fax 277 208 051
idanha@movijovem.pt
10 quartos duplos com
WC, 1 quarto duplo com
WC para pessoas com
mobilidade condicionada,
7 quartos duplos sem
WC, 2 quartos familiares
para 4 pessoas com WC, 2
quartos múltiplos com 3
camas, 2 quartos múltiplos
com 8 camas; refeitório,
cozinha de alberguista,
sala de convívio, parque
de estacionamento e
instalações para pessoas com

mobilidade condicionada.
Diária de 10€ a 52€.
10 double rooms with
private bathroom, 1 double
room with wheelchair-
accessible bathroom, 7
double rooms with shared
bathroom, 2 family rooms
for 4 people and private
bathroom, 2 dorms with
3 beds, 2 dorms with 8
beds; cafeteria, kitchen,
recreation room, parking
and wheelchair accessible
facilities.
Daily rates from 10€ to 52€.

Quinta das Poldras
6060 Medelim
927 994 734 / 968 698 711
www.poldras.com
Um destino para famílias
que procuram sossego, e
tranquilidade, e ideal para
inspirar artistas e escritores.
Este empreendimento
de turismo rural acaba
de ser inaugurado, com
uma área de dois hectares,
propriedade do escritor
inglês Simon Carr.
Apresenta duas elegantes
casas em madeira, uma
casa de campo e, para os
mais aventureiros, pérgulas
para dormir na mais plena
comunhão com a natureza.
Para os mais novos, conta
com casas nas árvores, um
ribeiro e uma piscina.
An idyllic place for families
looking for relaxation and
peace. An ideal refuge to
inspire artists and writers.
Discretion is the quality
that best describes Quinta
das Poldras in Medelim,
Idanha-a-Nova. This new
venture in rural tourism has
just been launched on a 2
hectare property owned by
the English writer Simon
Carr. It features two elegant
wood chalets, a cabin and
for more adventurous types,

comfortable pergolas where
one can doze off or repose
in perfect communion with
nature. To keep children
happy, Quinta das Poldras
has numerous secrets hidden
away in its nooks and
crannies, treeshouses and a
river and swimming pool,
among others.

Quinta da Alvarinheira
Casa de Santo Antonio da
Alvarinheira
Estrada Nacional, km 3.5, 103
6060-621 Oledo
João Miguel, Ana Maria Pereira
925 073 616
Já com 120 anos de
existência, esta quinta
agregou em tempos várias
centenas de hectares das
terras que a circundam.
Embora se continue a
investir na agricultura, hoje
é apenas uma fração do que
foi outrora, continuando
com zonas depasto para
dezenas de vacas e ovelhas.
A casa principal é o lugar
onde estão as acomodações,
e podendo acolher até 13
pessoas em 6 quartos, com
wireless, aquecimento
central e ar condicionado
em muitos dos quartos.
This 120-year old
farmhouse 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.
Our accommodations
are located in the main
farmhouse, which can
accommodate up to 13
guests in 6 rooms. Free wi-fi
is available throughout the
house, while many of the
rooms have central heating
and air conditioning.

Alcafozes
**Associação Desportiva,
Recreativa e Cultural
de Alcafozes**
(Sports, Recreational, Cultural)
João Andrade
936 281 950
Rua da Horta Longa,
Lt. D 1, 6º B
6000 Castelo Branco

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

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

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

**Os Tapori – Grupo de
Bombos de Aldeia Santa
Margarida**
(Cultural, Musical)
Samuel José dos Santos
Pereira
919 820 154
Ricardo Barroso
964 148 017

ostaporiabombar@gmail.com
www.ostaporiabombar.blogspot.com
Rua do Bairro Novo, 15
6060-021 Aldeia de Santa
Margarida

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

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

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

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

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

Tuna Feminina, Adufotuna
(Cultural, Musical)
277 200 220
adufotuna@ipcb.pt

adufotuna.blogspot.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

**Agrupamento N°326
do C.N.E.**
António Lisboa
967 288 672
Largo do Adro
6060 Idanha-a-Nova

**Adufeiras de Idanha-a-
-Nova Rancho Folclórico
de Idanha-a-Nova**
(Cultural, Musical)
Maria Manuela Catana
277 314 029 / 966 762 645
Casa Torres Campos
Praça da República 12, 1º
6060 Idanha-a-Nova

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

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

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

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

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

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

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

**Casa do Benfica
de Idanha-a-Nova**
(Cultural, Social)
João Fazendas
963 183 568
Ass.: 277 201 110
Fax: 277 201 110
casabenficaidanha@sapo.pt
Rua do Pombal, 13
6060 Idanha-a-Nova

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

**Clube de Ténis
de Idanha-a-Nova**

(Sports)

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

Filarmónica Idanhense

(Musical)

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

**Federação Regional
de Bandas Filarmonicas
do Distrito de Castelo
Branco**

(Musical)

Maestro Carlos Monteiro
933 524 406

**Grupo de Música Popular
Ciranda**

(Musical)

Prof. José de Almeida
Gordinho
277 202 122 / 918 299 453
Rua Heróis do Ultramar, 38
6060 Idanha-a-Nova

Grupo Aeróbica

(Sports)

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

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

(Agricultural)

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



Agrupamento 326 Corpo Nacional de Escutas

Idanha-a-Nova

António Sousa Lisboa é o líder histórico do Agrupamento 326, o único dos fundadores resistente nos escuteiros de Idanha-a-Nova. Está ao serviço do escutismo idanhense desde que este foi oficializado, a 1 de Dezembro de 1970. “O agrupamento está inserido na região de Portalegre e Castelo Branco, que corresponde à diocese, que abrange três distritos: Portalegre, Castelo Branco e Santarém”. Integra, portanto, uma das maiores regiões do escutismo nacional. “Com mais e menos percalços, mantivemos sempre actividade constante. Nunca parámos”, diz António Lisboa, que já que participou praticamente em todos os acampamentos nacionais. O Agrupamento 326 conta com mais de uma centena de elementos, distribuídos pelos diversos escalões etários. Os Lobitos são os escutas debutantes, com idades compreendidas entre os seis e os dez anos. Entre os dez e os 14 anos, são da classe dos Exploradores. Entre os 14 e os 18 anos, alcançam a tarimba de Pioneiros. Dos 18 aos 22 anos, os elementos do Agrupamento 326 já fazem parte do clã dos Caminheiros. Aos 22 anos, os escuteiros são colocados perante uma encruzilhada. “Ou optam pela formação de dirigentes ou, então, terão de seguir a sua vida. Coincide com a altura em que os jovens têm de fazer escolhas. É assim nos escuteiros, como na vida”. Cabe aos dirigentes organizar todas as actividades locais do agrupamento e todas as participações em actividades regionais e nacionais. Porém, o lema do 326, seja qual for a idade, é este: “Aprendendo, fazendo”. Em 2007 cumpriu-se um sonho antigo. Realizou-se o primeiro acampamento nacional de escutas no território de Idanha, oito dias por todo o concelho. Desde aí, Idanha-a-Nova tem sido anfitriã do Campo Nacional de Actividades Escutistas, recebendo entre 10 a 17 mil escuteiros do país.

António Sousa Lisboa is the historical leader of the 326 Brigade, and the last founding member left of the Idanha-a-Nova scouts. He has been involved in Idanha’s scout movement ever since it was officially recognized on 1 December 1970. “This group covers the Portalegre and Castelo Branco region, corresponding to the diocese that covers three districts: Portalegre, Castelo Branco and Santarém”. It is, therefore, one of the largest scouting regions in Portugal. “We have always maintained regular activities, with the odd mishap in the way. We have never stopped”, says António Lisboa. He has taken part in almost all of the national camping events. The 326 Brigade has more than 100 members divided by the different age-groups. Lobitos (Cubs) are the youngest scouts, aged 6 to 10 years. Between 10 and 14 years old are the Exploradores (Explorers). From 14 to 18 years old we have the Pioneiros (Pioneers). And from the ages 18 to 22 years, the members of the 326 Brigade are part of the Caminheiros (Rovers) clan. As the age of 22, the scouts are placed before a crossroads. “They either choose to become leaders, or they leave to pursue their own way in life. This is the moment when young people need to make their choices, in scouting as in life.” It is up to the leaders to organize all local activities of the group and all participations in regional and national events. But, no matter the age of the member, 326’s motto is: “Learn by doing”. The year 2007 witnessed an old dream come true. It was the year when the national scouts camping event took place for the first time in Idanha’s territory, during eight days, covering the whole district. Idanha-a-Nova has been hosting the National Scouting Camp ever since, with the participation of 10 to 17 thousand scouts from all over the country.

Maria João – Clube de Fãs
(Musical)
Nelson Brito
962 413 897
Centro Cultural Raiano
Zona Nova de Expansão
6060 Idanha-a-Nova

Moços do Adro
(Social)
Joaquim Martins
964 329 956
Av. Mouzinho
de Albuquerque, 72 B
6060 Idanha-a-Nova

Os Cangalhos d’Idanha
(Musical)
Rui Chamusca
964 381 221

Subliminal Legacy
(Musical)
967 896 240 (Eduardo) /
966 351 788 (Ruben)
www.fecebook.com/
subliminallegacyofficial
subliminallegacy3@gmail.
com

Idanha-a-Velha
CDADIV – Centro de Dia
e Apoio Domiciliário
de Idanha-a-Velha
(Social)
Maria Graça Sampaio
Marrocos
277 914 125 / 966 047 278
Granja de São Pedro
6060-011 Alcafozes

LAFIV- Liga dos Amigos
da Freguesia
de Idanha-a-Velha
(Social)
Rui Afonso
914 024 965
www.idanha-a-velha.
blogspot.com
lafiv.direccao@gmail.com
Rua da Amoreira, 3
6060-041 Idanha-a-Velha

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

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

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

MASCAL – Movimento
de Apoio e Solidariedade
Colectiva ao Ladoeiro
(Social)
Gonçalo Costa
Ass.: 277 927 439 /
962 386 926
Rua Joaquim Morão
Lopes Dias
6060 Ladoeiro

Raia dos Sonhos –
Associação Cultural e
Recreativa do Ladoeiro
(Cultural)
Nuno Correia
963 826 558
raiadossosnhos2010@
hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

Medelim
Associação O Arcaz
(Social)
Presidente: Manuela
Lopes Cardoso
226 066 075
Rua da Judiaria, 7
6060-051 Medelim

Associação Cultural
Desportiva e Recreativa
de Medelim
(Sports, Recreational, Cultural)
Reinaldo Serra
277 312 240 / 969 014 237
Apartado 2
6060-051 Medelim

Grupo de Coesão
e Cultura de Medelim
(Cultural, Social)
Carla Robalo
962 874 093
Rua Paulo Reis Gil,
29 – 2º Esq.
2745-195 Queluz

Grupo de Cantares
Tradicionais da A.C.R.D.
de Medelim
(Social)
Maria Robalo de Almeida
965 541 339
Apartado 2
6060-051 Medelim

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

Associação de Festas
de Monfortinho
(Social)
David Rosário Clemente
914 035 031
Largo do Cruzeiro, 3
6060-071 Monfortinho

Cantigas D’Aldeia
(Musical)
Rua da Cruz, 34
6060-071 Monfortinho

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

Associação de Amigos
do Carroqueiro
(Social)
Joaquim Martins Félix /
Moisés Pires Garcia
277 314 698
Av.1º Cabo José Martins
Silvestre, 6
6060-175 Monsanto

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

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

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

Rádio Clube de Monsanto
(Social)
Joaquim Manuel da Fonseca

277 314 415 / 969 216 305
Apartado 1
6060-091 Monsanto

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

Oledo
Associação Desportiva e
Recreativa de Oledo –
ADRO
(Sports, Recreational)
José Lalandia
938 450 344
Rua do Corro, 20/22
6060-621 Oledo
adro.oledo@gmail.com

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

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

Associação de Defesa
do Património Cultural
e Natural de Penha Garcia
(Cultural)
Jorge Costa
965 461 858
Casas Etnográficas – Penha
Garcia
6060 Penha Garcia

Clube Equestre Rancho
das Casinhas
(Sports)
Manuel Carreiro Antunes
966 517 673
Largo da Devesa, 12A
6060-383 Penha Garcia

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

Grupo Etnográfico
Os Garcias
(Cultural)
Américo André: 963 033 820
Casas Etnográficas – Penha
Garcia
6060 Penha Garcia

Liga dos Amigos
de Penha Garcia
(Social)
José Rodrigues Claro
962 863 891
Rua dos Barreiros, 24
6060-324 Penha Garcia

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

Proença-a-Velha
Associação Fraterna dos
Amigos de Nossa Senhora
da Granja
(Social)
António Trolho: 919 506 565
Rua Coronel Pereira da
Silva, 19 D
1300-146 Lisboa

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

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

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

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

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

AMBITEJO – Associação
de Defesa do Ambiente
e do Património Natural
e Construído do
Rosmaninhal
(Social, Cultural, Environmental)
Mário Lobato Chambino
965 591 703
ambitejo@gmail.com
www.ambitejo.blospot.com
Rua da Devesinha, 2
6060-417 Rosmaninhal
Quercus – Tejo
Internacional
(Environmental)
Paulo Monteiro
277 477 463 / 939 992 188
prmonteiro@onudeuo.pt
Largo do Espírito Santo, 13
6060-422 Rosmaninhal

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

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

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

associações culturais e recreativas / cultural and recreational associations

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

Centro Social Paroquial de São Miguel d’Acha
(Social)
277 937 200
Rua do Oledo
6060-511 São Miguel d’Acha

Casa do Povo de São Miguel d’Acha
(Social)
Maria de Jesus Nogueira
935 221 196
Junta Freg. São Miguel d’Acha
6060-511 São Miguel d’Acha

Grupo de Cantares Tradicionais de São Miguel d’Acha
(Musical)
António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomiguel.dacha.net
Bairro do Castanheiro, Lt. 62
6060-511 São Miguel d’Acha

Segura Associação Desportiva Recreativa e Cultural Segurense
(Sports, Recreational, Cultural)
José Manuel da Silva Torres
967 072 425
Tesorero: Ermenegildo Robalo Silva

961 602 514
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura
Secção Cultural: Grupo de Cantares de Segura
(Musical)
João Maria Caldeira
967 269 199
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

Toulões Centro de dia e Social e Cultural de Toulões
(Social)
António Lopes Jacinto
Ass: 277 910 198
Rua Principal – 6060 Toulões

Grupo de Cantares de Toulões “Modas de Dantes”
(Musical)
Maria Hermínia Morgado Jacinto
961 418 985
Rua da Igreja, 9
6060-531 Toulões

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

Grupo Desportivo e Cultural Zebrense
(Sports, Cultural)
Augusto Ruiivo
965 047 367
Rua da Caneca
6060 Zebreira

Grupo de Cabeçudos da Zebreira
(Cultural)
Paulo Pinto
277 427 439 / 961 349 651

Largo da Praça, 3
6060-585 Zebreira
Grupo Saca Sons – Grupo de Cantares Tradicionais da Zebreira
(Musical)
Maria Ofélia Roseiro
932 845 582
Estrada Nacional, 86A
6060-557 Zebreira

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

Informações úteis / Useful information
Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Town Hall of Idanha-a-Nova
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570
Fax 277 200 580
9h-13h / 14h-17h
9am-1pm / 2-5pm
www.cm-idanhanova.pt
cmidanha@gmail.com

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

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

Centro Cultural Raiano
Raiano Cultural Center
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 202 900 Fax 277 202 944
ccr@cm-idanhanova.pt
Galerias de exposição
Ter. a Dom.: 9h-13h / 14h-17h
Exposições encerradas à segunda
Bilheteiras
1 hora antes do início do espectáculo
Serviços Administrativos
Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento, Antropologia, Arqueologia, Geologia, Turismo, Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Exhibition spaces
Tuesday to Sunday: 9am-1pm / 2-5pm
Closed on Mondays
Ticket office
One hour prior to the show
Administrative Services
Support for Development, Anthropology, Archaeology, Geology, Tourism, Conservation and Restoration
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

Gabinete de Turismo da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Town Hall Tourism Department
Atendimento ao público
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-17h
turismo@cm-idanhanova.pt
info@turismodenatureza.com
(para actividades/ turismo na natureza)
Opening hours
Monday to Friday: 9.30am-1pm / 2-5pm

Cyber Espaço
Cyber Space
Largo 25 de Abril
6060-127 Idanha-a-Nova

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

Espaço Sénior
Senior Citizens Space
Av. Mouzinho de Albuquerque
6060 Idanha-a-Nova
277 208 082
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-18h
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 / 13h30h-17h
Monday to Friday: 8-12.30am / 1.30-5pm

Fórum Cultural
Cultural Forum
R. de São Pedro, 31
6060-111 Idanha-a-Nova
277 208 029
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-18h
Sáb. e Dom.: 14h-18h30
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm
Saturday and Sunday: 2-6.30pm

Gabinete de Acção Social e Saúde
Social Services and Health Department
Largo Sra. do Rosário
6060-145 Idanha-a-Nova
277 201 100 Fax 277 201 101
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-18h
gass.cmin@gmail.com
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

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

Pavilhão Gimnodesportivo
Sports Pavilion
Idanha-a-Nova
277 202 895
Piscinas Municipais
Public Swimming Pools
Idanha-a-Nova
277 202 687
Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h; Sex.: 8h-19h
Verão: 10h-20h
(encerra à segunda de manhã para manutenção)
Winter: Monday to Thursday: 8am-8pm; Friday: 8am-7pm
Summer: 10am-8pm
(closed on Monday morning for maintenance)
Termas de Monfortinho

277 434 190
(aberta durante os meses de Verão)
(open in the Summer)
Zebreira
277 427 297
(aberta durante os meses de Verão)
(open in the Summer)
Ladoeiro
277 927 332
(Junta de Freguesia)
(aberta durante os meses de Verão)
(Parish)
(open in the Summer)

informações úteis / useful information

Outros Serviços / Other services
Incubadora de Empresas
Business Incubator
Zona Industrial 6060-182
Idanha-a-Nova
277 200 010 Fax 277 200 019
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h30
Monday to Friday: 9-12.30am / 2-5.30pm

C.M.C.D. – Centro Municipal Cultura e Desenvolvimento
C.M.C.D. – Municipal Centre for Culture and Development
Av. Mouzinho de Albuquerque, 67
6060-178 Idanha-a-Nova
277 208 027 Fax 277 208 054
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm
Tribunal da Comarca de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova District Court
Câmara Municipal, 1º andar
277 200 530
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 13h30-16h
Town Hall, 1st floor
Monday to Friday: 9-12.30am / 1.30-4pm

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

Registo Civil e Predial/ Cartório de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Registry Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 280
Fax 277 202 935

Seg. a Sex.: 9h-16h
(não encerra para almoço)
Town Hall, ground floor
Monday to Friday: 9am-4pm
(open during lunch hours)
DRABI – Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior
DRABI – Regional Department for Agriculture in Beira Interior
Largo do Valverde
277 202 420 Fax 277 202 830
Ter. e Qui.: 9h-12h30 / 14h-17h30
Tuesday and Thursday: 9-12.30am / 2-5.30pm

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

União de Freguesias
Monsanto/Idanha-a-Velha
Monsanto
277 314 633 /
Fax:277 314 639
Ter. e Qui.: 9h-12h30
Tuesday and Thursday: 9-12.30am
Idanha-a-Velha
277 914 263
Verão: Sex.: 20h-21h30
Inverno: Sex.: 18h-19h30
Summer: Friday: 8-9.30pm
Winter: Friday: 6am-7.30pm

informações úteis / useful information

Ladoeiro
277 927 332
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-18h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm
Medelim
277 312 152
Ter.: 16h-18h
Tuesday: 4-6pm

União de Freguesias Monfortinho / Salvaterra do Extremo Monfortinho
277 434 383 /
Fax: 277 434 388
Seg. a Sex.: 10h-12h / 14h-16h
Monday to Friday: 10am-noon / 2-5pm
Salvaterra do Extremo
277 455 277 / Fax: 277 455 271

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

Ter. e Sex.: 18h-19h30
Tuesday and Friday: 6am-7.30pm

União de Freguesias Zebreira /Segura Zebreira
277 427 401
Fax: 277 427 434
Seg. a Sex. atendimento geral
9h-13h / 14h-17h
Atendimento executivo
Qa:10h-13h
Opening hours for the public
Monday to Friday
9am-1pm / 2-5pm
Executive opening hours
Wednesday: 10am-1pm
Segura
277 466 111 /
Fax: 277 466 000
Seg.: 14h30-16h
Monday: 2.30-4pm

Rede Museológica Municipal, Postos de Atendimento Turístico / Municipal Museums Network, Tourism Offices
Verão: 10h-13h / 14h-18h
Inverno: 9h30-13h / 14h-17h30
Todos os Postos de Turismo encerram à segunda
Summer: 10am-1pm / 2-6pm
Winter: 9.30am-1pm / 2-5.30pm
All Tourism Offices closed on Mondays
Idanha-a-Nova
CAT- Centro de Artes Tradicionais
CAT- Centre for Traditional Arts
Rua de São Pedro
277 201 023
Idanha-a-Velha
Junto à Igreja de Santa Maria/ Sé Santa Maria Church/ See
277 914 280
Monsanto
Pólo de Gastronomia

Gastronomy Centre
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
Monfortinho Tourism
Av. Conde da Covilhã
Piscinas Municipais
Termas de Monfortinho
Public Swimming Pools
277 434 223 (Tel. / Fax)
info.monfortinho@turismodocentro.pt
www.turismodocentro.pt

Hospital / Hospital
Hospital Dr. Aprígio Meireles
Unidade de Cuidados
Continuados da Santa Casa da Misericórdia de Idanha-a-Nova
6060-101 Idanha-a-Nova
277 200 020
Fax 277 202 635
Long-term care

Centros de Saúde / Health Centres
Idanha-a-Nova
277 200 210
Fax 277 202 903
Extensões:
Units:
Alcafozes

277 914 157
Aldeia de Santa Margarida
277 313 593
Idanha-a-Velha
277 914 263
(Junta de Freguesia)
(Parish)
Ladoeiro
277 927 170
Medelim
277 312 163
Monfortinho
277 434 112
Monsanto
277 314 283
Oledo
277 937 623
Penha Garcia
277 366 113
Proença-a-Velha
277 312 211
Rosmaninhal
277 477 119
Salvaterra do Extremo
277 455 131
São Miguel d'Acha
277 937 564
Segura
277 466 203
Termas de Monfortinho
277 434 543
Torre
277 434 318
Toulões
277 910 217
Zebreira
277 427 153

Farmácias / Chemists
Idanha-a-Nova
Andrade
277 202 134
Fax 277 202 164
Seg. a Sex.: 9h-19h10
(não encerra para almoço)
Sáb.: 9h-13h10
Monday to Friday: 9am-7.10pm
(open during lunch hours)
Saturday: 9am-1.10pm
Ladoeiro
Serrasqueiro Cabral
277 927 133
Fax 277 927 132
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h

Sáb.: 9h-13h
Monday to Friday: 9am-1pm / 3-7pm
Saturday: 9am-1pm
Medelim
Melo – Posto de medicamentos
277 312 391 (Tel. / Fax)
Seg. a Sex.: 15h-16h55
Monday to Friday: 3-4.55pm
Monsanto
Monsantina
277 314 040
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h
Sáb.: 9h-13h
Monday to Friday: 9am-1pm / 3-7pm
Saturday: 9am-1pm
Rosmaninhal
Serrasqueiro Cabral – Posto de medicamentos
277 477 481
Ter. Qua. e Sex.10h-12h30
Tuesday, Wednesday and Friday: 10-12.30am
São Miguel d'Acha
Andrade
– Posto de medicamentos
277 937 640
Seg. Qua. e Sex.: 10h-13h / 15h-18h
Monday, Wednesday and Friday: 10am-1pm / 3-6pm
Termas de Monfortinho
Andrade
– Posto de medicamentos
277 434 418
Ter. Qui.e Sex:10h-13h / 15h-18h
Tuesday, Thursday and Friday: 10am-1pm / 3-6pm
Zebreira
Freitas
277 427 264
Fax 277 427 010
Seg. a Sáb.: 9h-13h30 / 15h-19h
Monday to Saturday: 9am-1.30pm / 3-7pm

Bombeiros / Fire Department
Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova
277 202 456
277 202 249 (Tel. / Fax)
Secções:
Fire brigades:
Penha Garcia
Tapada Nova
Zebreira
Rua Dr. António M. Boavida

GNR / (National Republican Guard)
Idanha-a-Nova
277 200 050
Fax 277 202 058
Ladoeiro
277 927 175
Fax 277 927 627
Monsanto
277 314 347
Fax 277 314 641
Rosmaninhal
277 477 140 (Tel. / Fax)
Termas de Monfortinho
277 434 225 (Tel. / Fax)
Zebreira
277 427 123 (Tel. / Fax)
Transportes / Transport
Idanha-a-Nova
Terminal Rodoviário
Bus Terminal
Av. Joaquim Morão
277 202 565
Verão: 7h-2h
Inverno: 7h-19h
Summer: 7-2am
Winter: 7am-7pm

Postos de combustível / Gas stations
Idanha-a-Nova
Bomba Gasolina
REnergia
REnergia Gas Station
Todos os dias:7h-22h
277 201 032
Open every day: 7am-10pm
Bomba Gasolina
Intermarché
Intermarché Gas Station

informações úteis / useful information

277 202 590
Seg. a Sáb.: 8h-20h
Dom.: 8h-19h
Monday to Saturday: 8am-8pm; Sunday: 8am-7pm
Ladoeiro
277 927 237
Seg. a Sáb.: 6h-21h
Monday to Saturday: 6am-9pm
Penha Garcia
Penha Garcia
277 366 359
Todos os dias: 8h-20h
Open every day: 8am-8pm
Zebreira
277 427 233
Ter. a Dom.: 6h-21h
Tuesday to Sunday: 6am-9pm

Correios / Post Office
Idanha-a-Nova
Av. Mouzinho de Albuquerque
277 200 200
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-18h
Monday to Friday: 9am-12.30pm / 2-6pm
Bancos / Banks
Novo Banco
Termas de Monfortinho
R. Padre Alfredo,
Edifício BES
277 434 127
Fax 277 434 455

Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Idanha-a-Nova e Penamacor
Idanha-a-Nova
Largo do Município
277 200 240
Fax 277 200 249
Ladoeiro
Estrada Nacional 240
277 927 142
Fax 277 927 555
Monsanto
Estrada Nacional – Eugénia
277 314 620
Fax 277 314 621

CGD – Caixa Geral de Depósitos
Idanha-a-Nova
Largo do Município, 8
277 200 000
Fax 277 200 007

Multibanco / ATM
Idanha-a-Nova
(4 caixas, uma das quais no Intermarché)
(4 units, one at Intermarché)
Ladoeiro
(1 caixa)
(1 unit)
Monsanto
(2 caixas / EN 239 – Eugénia e Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo)
(2 units / EN 239 – Eugénia and Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo)
Penha Garcia
(1 caixa / edifício dos Bombeiros)
(1 unit / fire station)
São Miguel d'Acha
(1 caixa)
(1 unit)
Termas de Monfortinho
(1 caixa)
(1 unit)
Zebreira
(1 caixa)
(1 unit)



**Entre a Serra e o Rio
O Bodo – Senhora da
Consolação – Monfortinho e
Salvaterra do Extremo**

Texto e ilustrações / Text and illustrations
**Joaquina Salgueiro da Silva
Celestino**

Passeando pela campina, com a ajuda da Dona Cegonha, a professora transporta os alunos pela longa história do concelho, com paragens obrigatórias em Monfortinho e Salvaterra do Extremo, onde se situa este conto. Em tempos, as pragas no território eram comuns. E os pedidos à Senhora da Consolação, na capela erigida em sua honra, em Monfortinho, eram para proteger as populações das pragas e da fome. O bodo é uma grande refeição comunitária. Sopa de grão com massa, pão, ensopado de borrego e vinho. O borrego era feito em grandes panelas de ferro. Todos eram convidados, portugueses e espanhóis.

Crossing the fields with the help of Dona Cegonha, a teacher takes her young students on a long historical tour of Idanha-a-Nova. They make obligatory stops in Monfortinho and Salvaterra do Extremo, where this story takes place. In the old days, plagues were common on the land. Prayers were offered to Our Lady of Consolation at the chapel built in her name in Monfortinho, seeking her protection from pests and famine. A “bodo” is a large community feast offered to farmers and herders. It features chickpea soup with pasta, bread, lamb stew and wine. The lamb was prepared in massive iron pots. The feast was open to all, Portuguese and Spanish included.

*Edição / Published by Câmara Municipal de
Idanha-a-Nova*



**Manual Prático de Horticultura
Biológica**
**Jean-Claude Rodet / Leonel
Pereira**

São os próprios autores deste livro que fazem o aviso: “A jardinagem é inimiga do tédio”. Jean-Claude Rodet é agrónomo e médico. E especialista em nutrição. É o sócio número 1 e co-fundador da Associação Portuguesa de Agricultura Biológica (Agrobio). Tem mais de 30 obras publicadas nos temas de agricultura, alimentação e saúde. Leonel Pereira é amigo de Jean-Claude e da natureza e igualmente co-fundador da Agrobio. São ambos defensores acérrimos das práticas agrícolas sustentáveis e da agricultura biológica. Esta é a sua enciclopédia.

The authors of this book offer this piece of advice: “gardening is an enemy of boredom”. Jean-Claude Rodet is an agronomist, doctor and specialist in nutrition. He is the main partner and co-founder of Agrobio, the Portuguese Association of Organic Agriculture and has published more than 30 books on agriculture, food and health. His friend Leonel Pereira, is both a friend of nature and a co-founder of Agrobio. Both are fierce supporters of sustainable agricultural practices and organic farming. This book is their encyclopedia.

*Edição / Published by Saúde Actual (Luís Filipe
S. Freitas)*



Noa Noa
Língua - Volume 2
CD

O projecto Noa Noa, de Filipe Faria (fundador dos Sete Lágrimas) e Tiago Matias, é homónimo do livro de Paul Gauguin, no Taiti. O projecto nasceu em 2012, precisamente por ocasião do 110º aniversário da morte do pintor pós-impressionista. Os Noa Noa procuram explorar na sua música a liberdade criativa da viragem do século XIX. Este Volume 2, segundo Filipe Faria, é uma espécie de “segundo dia de viagem”. Uma viagem ibérica, “explorando as fronteiras geográficas, culturais e conceptuais da tradição e da ancestralidade com a contemporaneidade ou a interculturalidade”.

Noa Noa, created by Filipe Faria (founder of the group Sete Lágrimas) and Tiago Matias, is inspired by a book of the same title by Paul Gauguin that he wrote in Tahiti. The project was created in 2012 on the occasion of the 110th anniversary of the post-Impressionist painter’s death. Noa Noa is a musical exploration of the creative freedom that existed in Europe at the turn of the 19th century. Filipe Faria likens Volume 2 to “the second day of a journey”. An Iberian journey “exploring the geographical, cultural and conceptual frontiers where tradition and ancestry meet contemporaneity or interculturality”.

en

29 JUL - 2 AGO / IDANHA-A-NOVA

fei XIX FEIRA RAIANA rar



