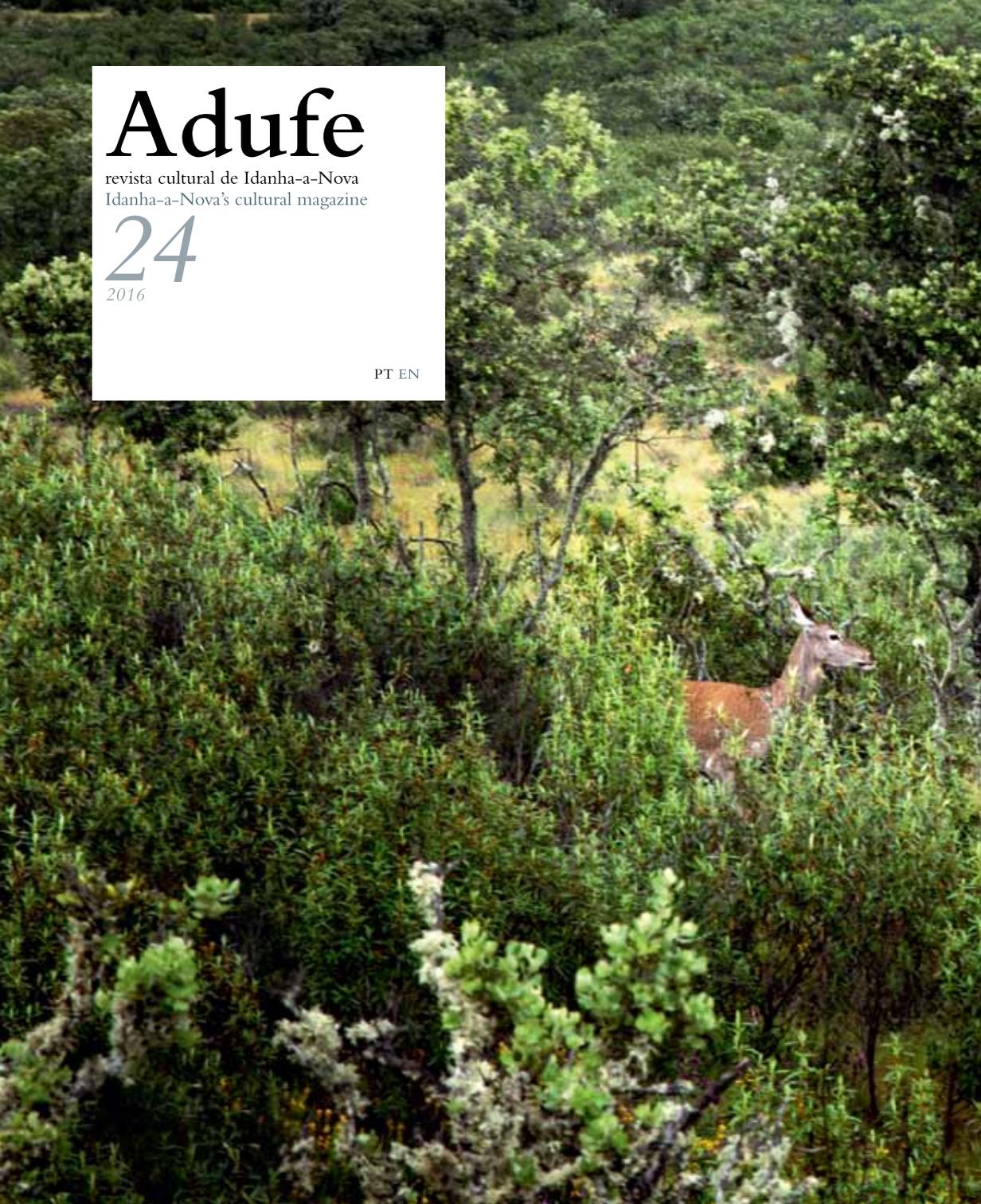


# Adufe

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

24  
2016

PT EN



# YES WE CAN

O PROGRAMA RECOMEÇAR INCENTIVA O DESENVOLVIMENTO DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA  
MAIS INFORMAÇÕES EM [WWW.RECOMEÇAR.PT](http://WWW.RECOMEÇAR.PT)

DIRECTOR  
Eng. Armindo Jacinto  
*Presidente da Câmara*  
EQUIPA TÉCNICA / STAFF  
Divisão de Educação,  
Acção Social,  
Cultura, Turismo, Desporto  
e Tempos Livres (DEASCTDTL)  
COLABORAÇÃO / COLLABORATION  
CMCD | IDN  
AGRADECIMENTOS /  
ACKNOWLEDGEMENTS  
Albano Pires Marques  
António Manuel Almeida  
Carlos Montero  
Filarmónica Idanhense  
Filipe Faria  
Joaquim Jorge Laranjo  
Jorge Costa  
José Vítor  
Maria de Jesus Nogueira  
Maria Helena Silva  
Museu Nacional de Etnologia  
Vítor Mascarenhas  
PROJECTO E DIRECÇÃO DE ARTE /  
ART DIRECTION AND DESIGN  
Silvadesigners  
EDITOR  
Luís Pedro Cabral  
COORDENAÇÃO / COORDINATOR  
Paulo Longo  
TEXTOS / TEXTS  
Andreia Cruz (roteiro / guide)  
Equipa do CCR  
Luís Pedro Cabral  
Paulo Longo  
Tito Lopes  
FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY  
Valter Vinagre  
FOTOGRAFIA DE CAPA / COVER PHOTO  
Valter Vinagre  
ILUSTRAÇÃO / ILLUSTRATION  
Bernardo Carvalho/Planeta  
Tangerina  
João Maio Pinto  
Nicolau  
Paulo Longo  
Pedro Lourenço  
COPY-DESK / PROOFREADING  
Helena Soares  
TRADUÇÃO / TRANSLATION  
Kenni'sTranslations  
(Geoffrey Chan, Maisie Fitzpatrick)  
PREPRESS E IMPRESSÃO / PREPRESS AND  
PRINTING  
Gráfica Greca  
TIRAGEM / PRINT RUN  
15 000 exemplares / copies  
Periodicidade anual / anual  
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT  
324349/11

[www.cm-idanhanova.pt](http://www.cm-idanhanova.pt)



Índice  
Contents

03 *editorial*

04 A equação do recomeço

*The restart equation*

14 Luís Filipe Castro Mendes

22 Sons com vida *Sounds with life*

30 Flores raras *Rare flowers*

38 António Ribeiro Sanches

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

48 .pt

62 Tejo Tajo

68 Asas no escuro *Wings in the dark*

84 Josefina Pissarra

94 Passeio pedestre *Walking tour*

100/127 *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*

104 *restaurante* *restaurant*

Clube de Pesca e Tiro de Monfortinho

112 *alojamento* *accommodation*

Quinta de Santo António  
da Alvarinheira

120 *associações culturais* *cultural associations*

Confraria do Bodo

128 *edições* *editions*

# Património

Eng. **Armindo Moreira Palma Jacinto**  
 Presidente da Câmara  
 Mayor

A dimensão patrimonial de Idanha tem hoje distinção mundial. Cidade Criativa da UNESCO, na área da Música, desde Dezembro de 2015. Reserva da Biosfera em 2016, ano que assinala 10 anos da criação do Geopark Naturtejo da Meseta Meridional, o primeiro geoparque em Portugal e a primeira classificação UNESCO da região. As três atribuições conferem a Idanha estatuto particular: é um território UNESCO, cruzando material e imaterial. É um orgulho para todos os idanhenses. E uma imensa responsabilidade. O reconhecimento do valor patrimonial não é um fim em si mesmo. É a validação de um percurso, num incentivo à continuidade das boas práticas que sustentam este reconhecimento. Nesta linha insere-se, também, o resultado do trabalho desenvolvido junto de várias instâncias europeias. Idanha-a-Nova tornou-se, em 2015, membro do Clube de Estrasburgo, um colectivo de cidades europeias que debatem e promovem o Projecto Europeu, tema candente nos dias de hoje. É neste contexto, e na qualidade de responsável da Comissão de Cultura, que Idanha promove, este ano, um encontro no nosso concelho. Estrasburgo é ainda o palco onde, através de Idanha, o nosso país estará representado no Mercado de Natal de 2016. Com cinco séculos de existência, a maior e mais antiga feira de natal europeia tem em 2016 Portugal como país convidado e, ao longo de um mês, a cultura e actividades produtivas de Idanha terão destaque em representação do país. Este ponto, aliás, reflecte um dos elementos chave da estratégia de desenvolvimento sustentável do município. O sector primário regista um crescimento muito significativo, devido aos projectos associados à Incubadora de Base Rural e à estratégia de valorização dos produtos locais em Portugal e no estrangeiro. Nos nossos dias, a acção integrada dos vários sectores produtivos presentes no nosso território, com abordagens inovadoras e articuladas, faz cada vez mais sentido. É por esta via que queremos continuar, produzindo resultados mais eficazes e duradouros. A todos, o nosso sincero bem hajam!

## Heritage

Idanha's wealth of heritage is now appreciated worldwide. UNESCO Creative City in the field of music since December 2015. Biosphere Reserve in 2016, which also marks 10 years since the creation of Geopark Naturtejo da Meseta Meridional, the first Geopark in Portugal and the first UNESCO classification in the region. These three awards give Idanha a special status: it is a UNESCO territory, combining tangible and intangible heritages. It is a source of pride for all those who live here. And a huge responsibility. Recognition of its patrimonial value is not an end in itself. It is the validation of a path, an incentive to continue the good practices that sustain this recognition. This includes the results of the work carried out with various European authorities. In 2015, Idanha-a-Nova became a member of the Strasbourg Club, a collective of European cities that debates and promotes the European Project, a controversial topic nowadays. It is in this context, and as the head of the Commission for Culture, that this year Idanha is promoting a meeting in our municipality. Strasbourg is also the stage where, through Idanha, our country will be represented at the 2016 Christmas Market. Five centuries old, the largest and oldest Christmas fair in Europe, Portugal will be its guest nation in 2016 and, for a month, Idanha's culture and productive activities will be highlighted as part of the country's representation. This point in fact reflects one of the key elements of the municipality's sustainable development strategy. The primary sector is registering very significant growth, due to projects linked to the Rural Base Incubator and the strategy of promoting local products in Portugal and abroad. These days, the integrated action of various productive sectors present in the region, with innovative and organised approaches, makes more and more sense. It is along this path that we wish to continue, producing more effective and long-lasting results. To everyone, our most heartfelt thanks!



# a equação do recomeço

texto / text Luís Pedro Cabral ilustração / illustration Nicolau

Recomeçar é o programa em que assenta a estratégia de desenvolvimento do concelho de Idanha-a-Nova até 2025. Recomeçar, por definição, é começar de novo. Pode parecer a equação das equações, a mais difícil de todas. Como em qualquer equação, ou em qualquer decisão, recomenda a lógica e a prudência que se analisem os factores e as suas variáveis. Recomeçar em Idanha representa um projecto que já começou há muito tempo, para que o recomeço não seja uma decisão assim tão difícil de equacionar.

Os primeiros destinatários desta estratégia integrada de desenvolvimento são os habitantes do concelho. Na base, para quem esteja ou para quem venha, privilegia-se a formação, em articulação com as instituições de ensino superior e as escolas de Idanha, no apoio, desenvolvimento e acompanhamento dos projectos. E reorientam-se as bússolas nos trilhos do empreendedorismo e da inovação, nos mais diversos sectores de actividade, investindo em projectos diferenciadores, que reforcem a sua qualificação e respectiva certificação.



Um vasto caminho já foi percorrido, na procura da chamada estratégia de eficiência colectiva. E, mesmo que esta aponte ao médio e longo prazo, já deu frutos. Idanha criou o seu próprio valor acrescentado, gerou auto-estima em relação à terra, ao seu património e à sua cultura. Encarou sem preconceitos *demodés* a sua ruralidade, criou fundações sólidas para o fazer de forma distinta e sustentada. E assumiu-se como cerne de conhecimento e inovação, capaz de gerar produtos que na sua origem estão muito qualificados, certificadamente entre os melhores.

Pão, azeite, ervas aromáticas, carnes, queijos, produção frutícola e hortícola e sementes consolidam o selo de qualidade da sua origem, no trajecto da internacionalização. São como micro-embaixadores de Idanha, em viagem pelo mundo. O concelho de Idanha-a-Nova tem actualmente uma das maiores áreas de Portugal, e até da Península Ibérica, de produção biodinâmica. A qualidade é um vírus excelente. Propaga-se de forma transversal. A riqueza dos produtos é a essência da gastronomia, a gastronomia é essência de bem receber, que é essencial no turismo, que é um dos braços estratégicos para o desenvolvimento económico e social do concelho.

Há pouco mais de uma década, existia no concelho menos de uma dezena de unidades hoteleiras. Actualmente são meia centena, na maior parte alojamento local, que servem como uma luva às características de quem visita o concelho,



sejam portugueses ou estrangeiros, que em geral procuram contacto e experiências mais próximas da vida rural.

As áreas da indústria criativa desempenham uma importância fulcral no concelho. Foi um trabalho longo e criterioso, com o reconhecimento da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura), e a integração de Idanha-a-Nova na sua Rede de Cidades Criativas, para a área da Música.

Idanha gerou uma dinâmica cultural ímpar. É palco do Boom, do Fora do Lugar e do Salva a Terra, conceitos diferentes, marcados pelos princípios da natureza e da ecologia. A exemplo da Incubadora de Empresas e das incubadoras de Empresas de Base Rural e de Empresas para a Área dos Serviços, está em desenvolvimento a Incubadora de Indústrias Criativas, centros de inovação para diversificar o universo produtivo do concelho.

Recomeçar pode ser um retorno. O programa destina-se também aos idanhenses na diáspora. O objectivo é incentivá-los a regressar, devolvendo à raiz o seu projecto de vida, esteja este no princípio ou no momento da reforma, em busca de tranquilidade activa. Os novos idanhenses são todos os que querem recomeçar em Idanha. Aqueles que se encontram no processo de equação, das linhas mestras aos pequenos-grandes detalhes, como a Educação, a Saúde, a Segurança, a Habitação.



Para fixar novas famílias no território, que é o objectivo dos objectivos, estas premissas são vitais. Idanha tem enorme investimento nestes sectores. Construindo de raiz ou requalificando, o parque escolar do concelho está optimizado, bem equipado, com novas tecnologias. O transporte escolar é gratuito até ao 12º ano. Novas actividades e valências, como a música, o ballet ou o ensino do adufe (coração de Idanha), foram adoptadas. Berçários, creches, jardins de infância e escolas do primeiro ciclo funcionam em ligação.

O mesmo se quer no sistema de saúde, garantindo qualidade e acesso. Emergência médica 24 horas por dia, reforço das equipas e equipamento dos bombeiros, e a criação do “cartão municipal de saúde”, que permite ter um médico a deslocar-se a casa a preços mais baixos do que uma taxa moderadora num hospital. A par, o trabalho de sinalização dos doentes do concelho. Tanto os Bombeiros, como a GNR, beneficiam de um investimento de meios. Quanto à habitação, a chave de toda a equação, Idanha desenvolveu um projecto que permite a construção de casas sustentáveis a preços económicos.

Recomeçar não é um acto isolado. Antes da mudança, é possível a vivência do quotidiano idanhense, para que os projectos e a integração se façam com apoio. Afinal, parece que a equação do recomeço só se resolve de uma maneira: recomeçando.



# the restart equation

*Recomeçar* (Restart) is a programme based on the 2015–2025 development strategy for the municipality of Idanha-a-Nova. To restart, by definition, is to begin anew. It might seem like the most difficult of all equations.

Like any equation or decision, one should use logic and prudence to analyse factors and their variables. However, as *Recomeçar* is a project that began many years ago, restarting is not such a terribly difficult decision to make.

The first intended beneficiaries of this integrated development strategy are the residents of the municipality.

Essentially, for those who live here and those who come, the focus is on providing training to support, develop and manage projects, in partnership with institutions of higher education and schools in Idanha. It also resets the compasses towards the path of entrepreneurialism and innovation in a wide range of sectors, investing in exceptional projects and strengthening their impact and promoting certification.

A wide path has already been carved out in the quest for the so-called strategy of collective efficiency. And while it points toward the medium to long term, it has already reaped rewards. Idanha has created its own added value and generated pride in the land, in its heritage and in its culture. Without succumbing to outmoded

attitudes, it has embraced its rurality and created solid foundations to do so sustainably and in a unique manner.

And it has become a hub of knowledge and innovation, able to create high quality local products that have been certifiably verified as among the very best.

Bread, olives, aromatic herbs, meat, cheese, fruits and vegetables and seeds have consolidated their local seal of quality in terms of internationalisation. They are like mini ambassadors for Idanha as they travel around the world. The municipality of Idanha-a-Nova currently has one of the largest areas devoted to biodynamic farming in Portugal and the Iberian Peninsula.

Quality is an excellent virus. It spreads across all levels. The essence of gastronomy lies in the richness of the agricultural products. Gastronomy is the key to good hospitality, which, in turn, is essential in tourism, one of the strategic arms for socio-economic development in the municipality. Slightly more than a decade ago, there were less than a dozen tourist accommodations in the municipality. Now there are about 50, the majority of them guest houses, which are tailor made for the kinds of Portuguese and foreign visitors who arrive looking for closer contact and experiences with rural life.

The creative industries play a key role in the municipality. Much hard, painstaking

# the restart equation

work has led to recognition from UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) and Idanha-a-Nova's inclusion in its Creative Cities Network in the area of music.

Idanha has created an unparalleled cultural dynamism. It plays host to Boom, Fora do Lugar and Salva a Terra, alternative festivals defined by ecological principles and respect for nature.

Like the Business Incubator and incubators for Rural and Service Industry Companies, a similar model is being developed for Creative Industries – centres of innovation to diversify the municipality's productive universe.

Restarting can also mean coming back.

The programme is also directed at Idanha-born residents in the Diaspora. Its aim is to encourage them to return, to come back to their roots, whether they are just beginning their lives or entering retirement, and in search of active tranquillity.

Anyone who wants to restart in Idanha is considered a new “Idanhense”. Anyone who finds themselves in the middle of the equation, from the general outlines to the smallest details, such as education, health, safety and housing.

These premises are vital for encouraging families to settle in the territory – the most important goal. Idanha has made an enormous investment in these sectors. Built

from scratch or revitalised, the municipal school offer has been optimised and is now well-equipped with new technologies. School bus transport is free up to Grade 12. New activities and skills, such as music, ballet and classes on how to play the “adufe” (the heart and soul of Idanha), have been adopted. Nurseries, day care centres, kindergartens and elementary schools operate in tandem. The same applies for the healthcare system, ensuring quality and access. Emergency medical assistance 24 hours a day, improvements to fire fighting teams and ambulance equipment, and the creation of a “municipal health card”, giving patients access to home visits at lower rates than those charged for a consultation in a hospital. Meanwhile, work continues on patient monitoring in the municipality. Both firefighters and the National Republican Guard (GNR) benefit from investments in resources.

As for housing, the key to the whole equation, Idanha has developed a project that provides for the construction of low-cost eco-friendly houses.

Restarting is not a one-off act. Before making the move, it is possible to live in Idanha in such a way that both work and integration can be supported at the same time.

After all, it seems that the restart equation can only be solved in one way: by restarting.

# Luís Filipe Castro Mendes

O desenvolvimento sustentável nunca pode ser feito sem uma aposta na cultura  
Sustainable development can never be achieved without investing in culture.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre



*Poeta, ficcionista, diplomata, idanhense. Luís Filipe Castro Mendes, o ministro da Cultura, não concede muitas entrevistas. À Adufe, abriu uma excepção.*

## Integrou a comissão de candidatura de Idanha à Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Música. Como encarou esta candidatura e quais eram, então, as suas expectativas?

Na altura era embaixador de Portugal junto do Conselho da Europa. Considerei, desde o primeiro momento, que era uma iniciativa muito positiva. A convite da autarquia, tive a oportunidade de estar presente no lançamento da iniciativa e fiquei surpreendido com a capacidade que Idanha-a-Nova mostrou para integrar projectos musicais tão diferentes como o Boom Festival, a Filarmónica Idanhense, a arte do adufe ou a colaboração com a Orquestra da Beira Interior. Um trabalho em rede interessante e rico que justificou primeiro a candidatura e mais tarde a nomeação, e foi muito apoiado pela Comissão Nacional da UNESCO e pela Missão de Portugal junto da UNESCO, em Paris.

## Qual a importância da integração na Rede de Cidades Criativas?

Desde logo poder partilhar com outras cidades as experiências na área da música e ter contactos facilitados para novos intercâmbios, enriquecendo a oferta cultural de Idanha-a-Nova, contribuindo ao mesmo tempo para a internacionalização de alguns projectos. A nomeação como Cidade Criativa da UNESCO é uma consagração de valor, importante para Portugal, para Idanha-a-Nova e para a cultura da região.

## Como avalia o trabalho feito ao longo dos anos no concelho de Idanha-a-Nova?

Estive presente, em 1997, na inauguração do Centro Cultural Raiano, altura em que retomei o contacto mais assíduo com o concelho onde nasci. Apraz-me ver que, passados quase 20 anos, não só o Centro Cultural continua muito activo, com projectos regulares e diversificados, como todo o concelho. Presto homenagem ao presidente

da Câmara, o meu amigo Armindo Jacinto, pela energia e capacidade de conceber e concretizar que tem demonstrado. Até por ter tido o gosto de integrar a comissão de candidatura à rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Música, tenho acompanhado de perto o desenvolvimento do concelho. O projecto *Recomeçar* em Idanha, os projectos de inserção de população na região através de oferta de condições óptimas de vida, de habitação, o aumento da escolaridade, a existência do Politécnico, a Escola Superior de Gestão, os bairros novos que foram construídos, as infra-estruturas, as áreas de desporto. E, como já referi, o Centro Cultural Raiano, que tem um dinamismo extraordinário. Tudo aquilo que tenho visto em Idanha me tem convencido do valor da obra desenvolvida pelo município e pelos seus cidadãos. A cultura tem marcado sempre a trajectória de Idanha.

## Considera que a cultura pode assumir-se como elemento preponderante de povoamento e desenvolvimento nos territórios de baixa densidade populacional?

O trabalho que tem sido desenvolvido em Idanha-a-Nova pode ser visto como exemplo da forma de potenciar o pólo cultural. O desenvolvimento sustentável nunca pode ser feito sem uma aposta na cultura.

## De que modo a política cultural portuguesa deve caminhar como factor estratégico de crescimento? Que passos vê como essenciais?

A política de qualificação dos cidadãos. O Estado deve ser fundamental como promotor e facilitador das iniciativas do poder local e da sociedade civil. Como ministro da Cultura, associo-me a esta ambição e estou empenhado nesta estratégia.

## Como acolheu a classificação do Parque Natural do Tejo Internacional, e consequentemente de uma grande extensão do território de Idanha, como Reserva da Biosfera?

Tendo sido embaixador na UNESCO e tendo já acompanhado a presença de Idanha-a-Nova nos Geoparques, através do Geopark Naturtejo, foi com imensa alegria que vi

mais uma distinção atribuída a este projecto de cooperação transfronteiriça, que resultou na classificação do Parque Natural do Tejo Internacional como Reserva da Biosfera.

## É um bom exemplo de cooperação transfronteiriça?

Excelente. Há que sublinhar a importância da cooperação transfronteiriça e dos projectos que se fazem entre Portugal e Espanha, para a vitalização e dinamização da área raiana, do lado de cá e do lado de lá, secularmente territórios muito abandonados. E que, muito pela iniciativa das populações e dos poderes locais, está cada vez mais a ter uma maior dinâmica e um maior protagonismo. Nesse sentido, com o apoio dos fundos europeus e o reconhecimento da UNESCO, estes projectos de cooperação transfronteiriça tornam-se fundamentais.

## Ganham mais consistência no seio da União Europeia?

As candidaturas inter-regionais, tal como as candidaturas transnacionais, como esta candidatura à UNESCO, são sempre privilegiadas na União Europeia. Todos estes projectos e todas estas candidaturas ganham mais força se forem apoiadas por vários Estados, se atravessarem fronteiras, se cruzarem as iniciativas de um lado e outro dessas fronteiras. É sempre vantajoso que as candidaturas possam ter uma dimensão transnacional.

## Idanha está talhada para estes projectos...

Idanha-a-Nova, pela sua situação geográfica, está muito preparada e muito vocacionada para desenvolver esta cooperação transfronteiriça. Nesse sentido, todas as iniciativas que se façam nesta área tendem a ser reconhecidas internacionalmente, a ser distinguidas e a aumentar também o bem-estar e o dinamismo económico e social de toda a região.

## Que recordações guarda da Idanha onde nasceu?

As memórias são muito vagas, porque saí de Idanha aos três anos. O meu pai era delegado do procurador da República e foi transferido nessa altura. Há cerca de 20 anos retomei a ligação à cidade. Já visitei a casa onde nasci e o tribunal onde o meu pai trabalhava, espaços de memórias muito vivas para a minha mãe, que aí viveu os primeiros anos de casada. Tenho muitos amigos em Idanha-a-Nova e gosto sempre de voltar.

*Poet, fiction writer, diplomat, native of Idanha. Luís Filipe Castro Mendes, the Culture Minister, does not give many interviews. He made an exception for Adufe.*

## The Idanha Candidacy Committee joined UNESCO's Creative City Network, in the field of music. How did you approach this candidacy and what were your expectations at the time?

At the time I was Portuguese Ambassador at the European Council. From the outset, I thought it was a very positive initiative. At the invitation of the local authority, I had the opportunity to be present at the launch of the initiative and I was surprised at the ability that Idanha-a-Nova demonstrated in integrating such different musical projects as the Boom Festival, the Filarmónica Idanhense, the art of the adufe or a collaboration with the Orquestra de Beira Interior. An interesting and rich project in a network that justified not only the candidacy but also, later, its award, and it received a great deal of support from the UNESCO National Commission and the Permanent Delegation of Portugal to UNESCO, in Paris.

## How important was joining the Creative Cities Network?

From the outset, it meant being able to share our musical experiences with other cities and facilitate contacts for new exchanges, enriching Idanha-a-Nova's cultural offering, contributing at the same time to the internationalisation of some projects. Being named a UNESCO Creative City is an accolade of merit, important for Portugal, for Idanha-a-Nova and for the culture of the region.

## How do you rate the work carried out over the years in the municipality of Idanha-a-Nova?

In 1997, I was present at the inauguration of the Raiano Cultural Centre, at a time when I began to resume a more regular contact with the area in which I was born. I am

pleased to see, almost 20 years later, that not only does the Cultural Centre continue to be very active, with regular and diverse projects, but so does the entire municipality. I give credit to the president of the municipal council, my friend Armindo Jacinto, for demonstrating such energy and ability to create and carry out. Having had the pleasure of joining the Candidacy Committee for the UNESCO Creative Cities Network, in the field of music, I have followed the area's development closely. The *Recomeçar* (Restart) project in Idanha, the projects to boost the region's population by offering excellent living conditions, housing, the rise in education, the existence of the Polytechnic, the School of Management, the new neighbourhoods that have been built, the infrastructures, the sports areas. And, as I mentioned, the Raiano Cultural Centre, which has extraordinary dynamism. Everything I have seen in Idanha has convinced me of the value of the work carried out by the municipality and its residents. Culture has always marked Idanha's trajectory.

## Do you think that culture can establish itself as a predominant element of populating and developing areas with low population?

The work that has been carried out in Idanha-a-Nova can be regarded as an example of a way to strengthen the cultural pole. Sustainable development can never be achieved without investing in culture.

## How must Portuguese cultural policy progress as a strategic growth factor? What steps do you regard as essential?

The education and training policy. The state must be fundamental in promoting and facilitating local authority and civil society initiatives. As Culture Minister, I support this ambition and am committed to this strategy.

## How did you welcome the news of the classification of Tejo Internacional Natural Park, and consequently of a large area of the region of Idanha, as a Biosphere Reserve?

Having been UNESCO ambassador and having followed Idanha-a-Nova's involvement in the Geoparks, through Geopark Naturtejo, it was with great joy that I saw yet another

distinction awarded to this project of cross-border cooperation, which resulted in the classification of the International Tagus Natural Park as a Biosphere Reserve.

## Is it a good example of cross-border cooperation?

Excellent. The importance of cross-border cooperation and projects realised between Portugal and Spain must be emphasised, for the revitalisation and stimulation of the border area, on both sides, lands that have been abandoned for centuries. And which, largely due to the initiative of their populations and local authorities, are increasingly experiencing greater vitality and beginning to play a leading role. In this sense, with the support of European funds and the recognition of UNESCO, these projects of cross-border cooperation become fundamental.

## Does being under the wing of the European Union help them take shape?

Inter-regional candidacies, like transnational candidacies, for example this UNESCO candidacy, are always favoured in the European Union. All these projects and all these candidacies gain strength if they are supported by various states, if they cross borders, if the initiatives from one side cross to the other side of these borders. It is always advantageous if the candidacies can have a transnational dimension.

## Idanha was made for these projects...

Idanha-a-Nova, because of its geographic situation, is well prepared and highly inclined to develop this cross-border cooperation. In this sense, all the initiatives carried out in this area tend to be recognised internationally, to receive awards and also increase the wellbeing and the economic and social vitality of the entire region.

## What memories do you have of the Idanha where you were born?

My memories are very vague, because I left Idanha at the age of three. My father was a deputy of the public prosecutor and was transferred at that time. Around 20 years ago I re-established a link with the town. I have visited the house where I was born and the court where my father worked, places with very vivid memories for my mother, who lived there during her first years of marriage. I have many friends in Idanha-a-Nova and I always like to come back.

# Sons com vida

O instrumentário musical de um lugar é como a partitura da sua alma. Ou da sua vida. Cada instrumento tem a sua magia própria. Tocam, mesmo sem tocar. São pontes maravilhosas entre o passado e o futuro. A música é o mais belo dos instrumentos de viagem.

## Sounds with life

The musical instruments of a place are like the score of its soul. Or of its life. Each instrument has its own magic. They play, even without being touched. They are wonderful bridges between the past and the future. Music is the most beautiful of the instruments of travel.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre

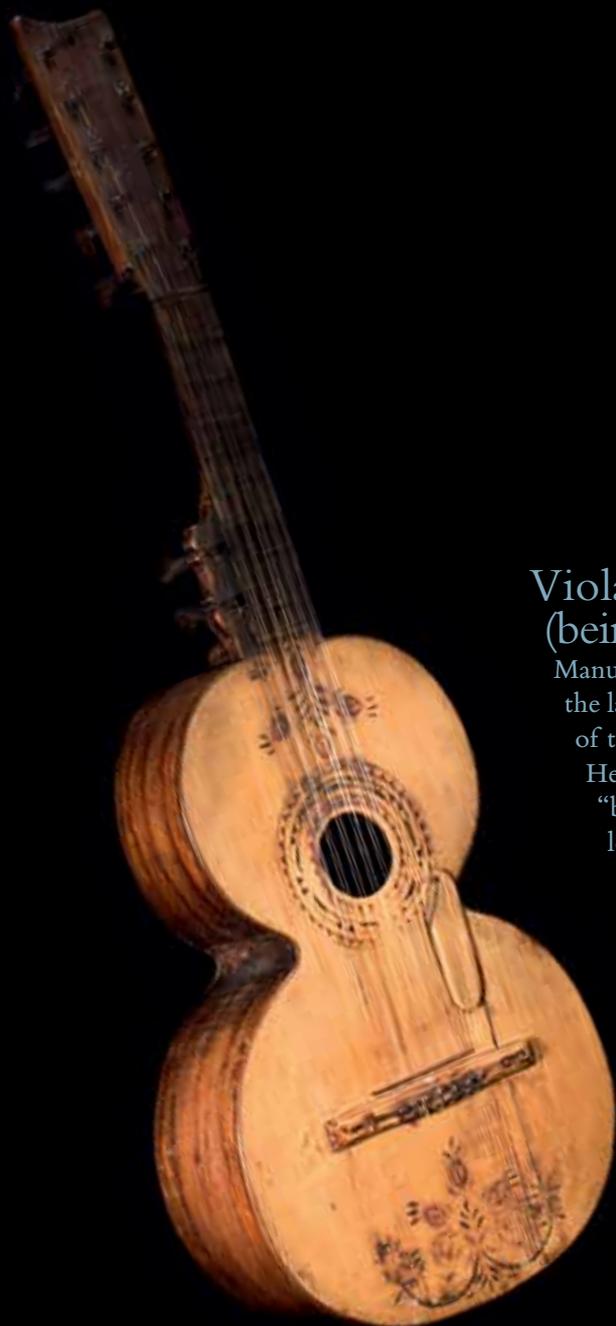


## Saxofone soprano

Nuno Vinagre era sapateiro. A sua paixão era a música. O seu sax soprano, oferecido pelo marquês da Graciosa na década de 50, é único. O próprio tocador lhe fez várias adaptações, com a sua afinação. Foi um dos instrumentistas mais relevantes da história da Filarmónica Idanhense, pela sua força. Pela força que incutia nos outros.

Soprano  
saxophone

Nuno Vinagre was a shoemaker. His passion was music. His soprano sax, given to him by the Marquis of Graciosa during the 50s, is unique. The player himself made several adjustments to it, to his own tuning. It was one of the most relevant instruments in the history of the Filarmónica Idanhense, because of its strength. The strength that it inspired in others.



## Viola beiroa

Manuel Moreira  
foi o último grande  
tocador da viola  
beiroa. Ele e a  
“bandurra” – termo  
popular para este  
instrumento –,  
eram unha com  
carne. Sendo de  
uma aldeia próxima  
de Penha Garcia,  
Manuel Moreira e Ti  
Chitas, adufeira das  
adufeiras, cantavam  
e tocavam muitas  
vezes. A sua beiroa  
está no Museu  
Nacional  
de Etnologia.

## Viola beiroa (beira's viola)

Manuel Moreira was  
the last great player  
of the *viola beiroa*.  
He and the  
“bandurra” – the  
local name for this  
instrument – were  
like hand and glove.  
Living in a village  
close to Penha  
Garcia, Manuel  
Moreira and Ti  
Chitas, queen of  
the “adufe,” sang  
and played together  
many times. His  
*viola beiroa* is in the  
National Museum  
of Ethnology.

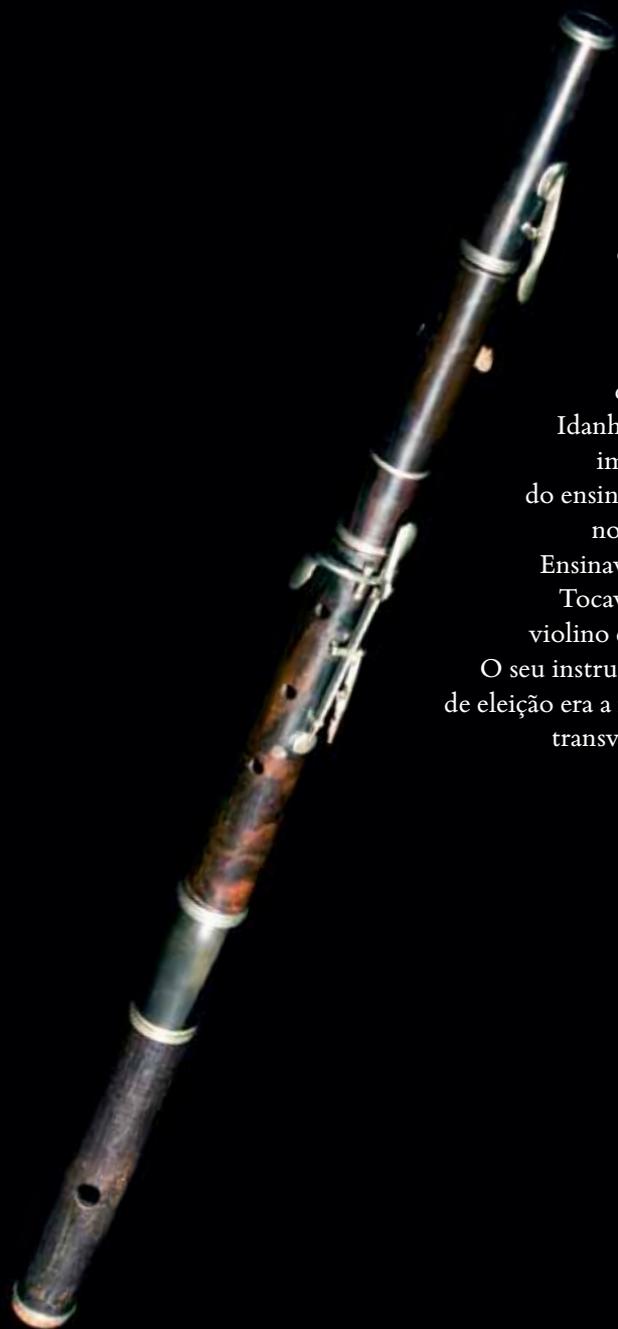


## Clarinete

Este clarinete,  
da Filarmónica  
Idanhense, é um  
dos instrumentos  
mais antigos do  
acervo da instituição.  
Percorreu a sua  
história ao serviço  
da filarmónica, pelos  
diversos momentos  
desta instituição  
social e cultural  
do concelho.  
Por ser utilizado por  
diversos executantes,  
é como um símbolo  
daquilo que os une:  
a música.

## Clarinet

This clarinet,  
belonging to  
the Filarmónica  
Idanhense, is one of  
the oldest instruments  
in the institution's  
collection. It has  
spent its entire  
history in the service  
of the philharmonic,  
through the diverse  
periods in the life  
of this social and  
cultural institution  
in the municipality.  
Having been used by  
various players, it is  
like a symbol of what  
brings us together:  
music.



## Flauta transversa (SÉC. XIX)

António Pedrosa Barreto, dono da farmácia Barreto, de Idanha-a-Nova, com Christiano Barata, foi um dos fundadores da Filarmónica Idanhense e grande impulsionador do ensino da música no concelho.

Ensinava solfejo. Tocava piano, violino e flauta.

O seu instrumento de eleição era a flauta transversa.

## Transverse flute

(19<sup>TH</sup> CENTURY)

António Pedrosa Barreto, owner of the Barreto pharmacy, of Idanha-a-Nova, with Christiano Barata, was one of the founders of the Filarmónica Idanhense and a great driving force behind the teaching of music in the municipality. He taught solfeggio. He played piano, violin and flute. His instrument of choice was the transverse flute.

## Guitarra João Manuel

Pina nasceu no Rosmaninhal. Joel Pina, nome artístico, nasceu em Lisboa, no coração do fado. Joel era viola baixo e guitarrista. Acompanhou Amália Rodrigues 38 anos pelos palcos do mundo. Pertenceu ao conjunto de guitarras de Martinho d'Assunção e de Raul Nery. A Joel se deve a presença da viola baixo no fado. A sua guitarra repousa em Idanha.

## Guitar

João Manuel

Pina was born in Rosmaninhal. Joel Pina, artistic name, was born in Lisbon, in the heartland of fado music. Joel was a bassist and guitarist. He accompanied Amália Rodrigues across the stages of the world for 38 years. He belonged to Martinho d'Assunção and Raul Nery's guitar group. The presence of the bass guitar in fado music is down to Joel. His guitar lies at rest in Idanha.





## Violino

José Vítor nasceu em 1929, na Zebreira, onde vive. Foi alfaiate, foi barbeiro. Músico, é-se para sempre. Toca viola, banjo e violino. É autodidata. Tocava em bailaricos, nas tabernas, nos convívios. E ao luar, quando alguém lhe pedia para acompanhar uma serenata a uma donzela. “Foi por isso que comecei a aperfeiçoar o violino.”

## Violin

José Vítor was born in 1929, in Zebreira, where he lives. He was a tailor, he was a barber. He plays viola, banjo and violin. He is self-taught. He used to play at dances, in pubs, at gatherings. And in the moonlight, when someone requested his accompaniment in a serenade to a fair maid. “That was why I started brushing up on the violin.”

IDANHA-A-NOVA

# FORA

## FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICAS ANTIGAS

IDANHA-A-VELHA

# DO

LADOEIRO

MONSANTO

25 NOV – 10 DEZ

SALVATERRA DO EXTREMO

ESTRASBURGO

# LUGAR

[WWW.FORADOLUGAR.PT](http://WWW.FORADOLUGAR.PT)

PARCERIA



ESTRUTURA FINANCIADA POR



APOIO



MEDIA PARTNER



OUTROS



PROJECTO



# flores raras

## rare flowers

Plantas que atribuem uma nota especial e se evidenciam na paisagem agreste das Beiras, pela raridade, beleza e quase exotismo das flores

Plants that stand out and impart a special aura to the wild landscape of the Beiras, for the rarity, beauty and near exoticism of their flowers.

textos / text Tito Lopes ilustração / illustration Pedro Lourenço



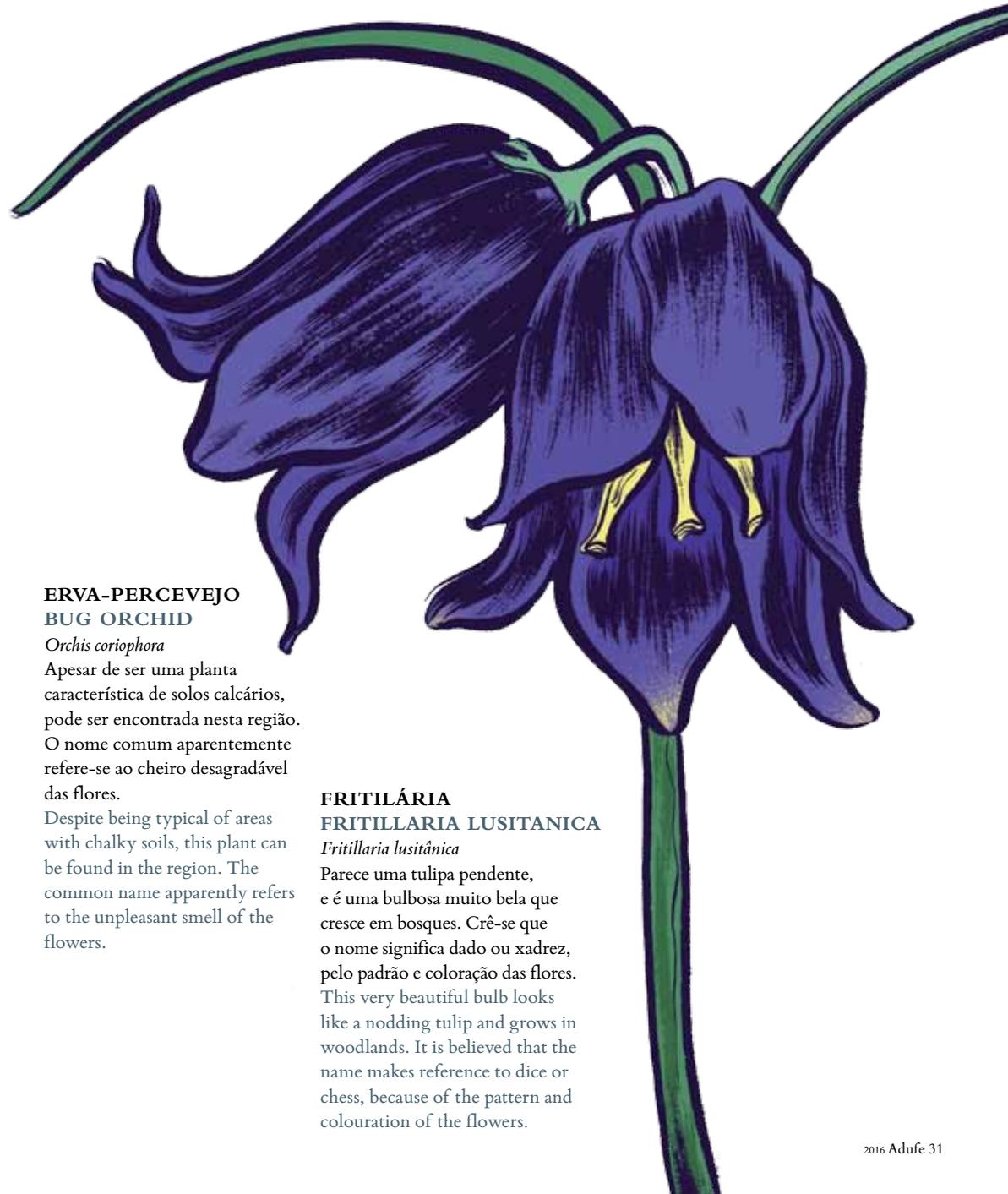
### ERVA-PERCEVEJO BUG ORCHID

*Orchis coriophora*  
Apesar de ser uma planta característica de solos calcários, pode ser encontrada nesta região. O nome comum aparentemente refere-se ao cheiro desagradável das flores.

Despite being typical of areas with chalky soils, this plant can be found in the region. The common name apparently refers to the unpleasant smell of the flowers.

### FRITILÁRIA FRITILLARIA LUSITANICA

*Fritillaria lusitânica*  
Parece uma tulipa pendente, e é uma bulbosa muito bela que cresce em bosques. Crê-se que o nome significa dado ou xadrez, pelo padrão e coloração das flores. This very beautiful bulb looks like a nodding tulip and grows in woodlands. It is believed that the name makes reference to dice or chess, because of the pattern and colouration of the flowers.





**NARCISO SELVAGEM**  
**NARCISSUS**  
**FERNANDESII**

*Narciso fernandesii*

Tem uma flor perfumada, com muitas propriedades medicinais, mas tóxica. O óleo é muito usado em perfumaria e na Índia é aplicado no corpo antes da oração nos templos.

It has a perfumed flower, with many medicinal properties, but it is toxic. The oil is much used in perfumery and in India it is applied to the body before prayer in the temples.



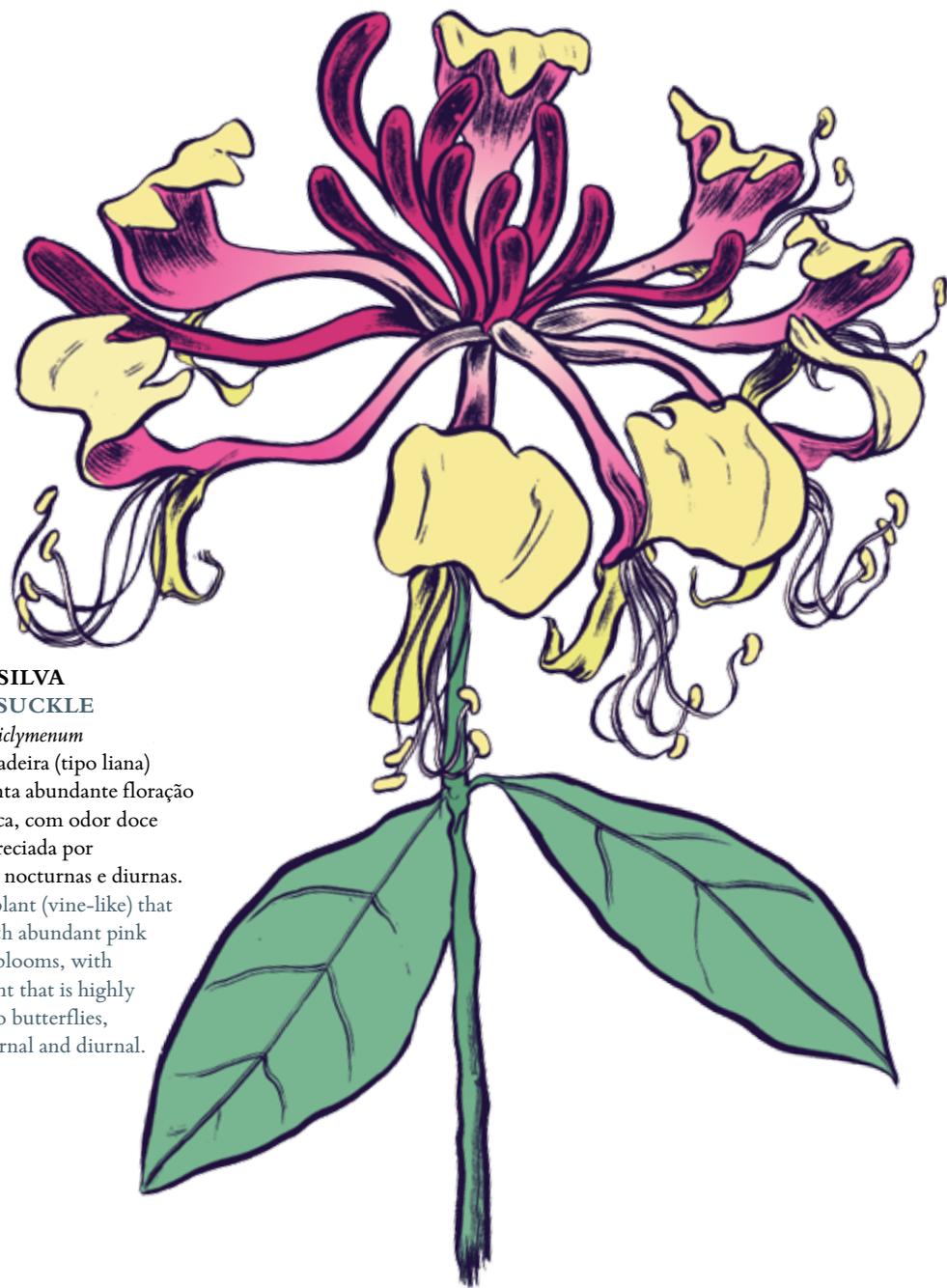
**GLADÍOLO SELVAGEM**  
**FIELD GLADIOLUS**

*Gladiolus italicus*

O nome vem da semelhança das folhas com a forma do gládio, a espada romana.

As cores das flores variam, mas é predominante o rosa vivo. Cresce em solos arenosos e húmidos.

The name comes from the shape of the leaves, which is similar to that of a gladius, the Roman sword. The colour of the flowers varies, but it is predominantly bright pink. It grows in sandy and moist soils.



**MADRESILVA  
HONEYSUCKLE**

*Lonicera periclymenum*  
Planta trepadeira (tipo liana)  
que apresenta abundante floração  
rosa e branca, com odor doce  
e muito apreciada por  
borboletas, nocturnas e diurnas.  
Climbing plant (vine-like) that  
flowers with abundant pink  
and white blooms, with  
a sweet scent that is highly  
attractive to butterflies,  
both nocturnal and diurnal.



**LÍRIOS AZUIS  
BARBARY NUT IRIS**

*Gynandris sisyrinchium*

Tem propriedades medicinais, é  
apreciado em perfumaria e era  
usado nas poções de amor da  
Antiguidade. No Japão, os lírios  
são considerados purificadores  
e dão protecção.

It has medicinal properties,  
it is favoured in perfumery and  
in ancient times it was used in  
love potions. In Japan, irises are  
considered to be purifying and  
to possess protective energy.

**JACINTO DO CAMPO  
SPANISH BLUEBELL**

*Hyacinthoides hispânica*

De zonas de sombra, é nativa da Península Ibérica, mas encontra-se noutros países por ser muito usada em jardinagem. É muito tóxica, pelo que se recomenda cuidado.

Preferring shaded areas, this is a native of the Iberian Peninsula, but it is found in other countries as it is commonly used in gardening. It is highly toxic, so care is recommended.



**ROSA ALBARDEIRA  
PAEONIA BROTEROI**

*Paeonia broteroi*

Planta com deslumbrantes flores vermelhas ou rosa que consoante as condições apresenta aparência diferente. Cresce nos bosques de carvalho, azinheira e sobreiro, com solos pedregosos.

Plant with stunning yellow or pink flowers that has a different appearance depending on the growth conditions. It grows in woods of oak, holm oak and cork oak, with stony soil.

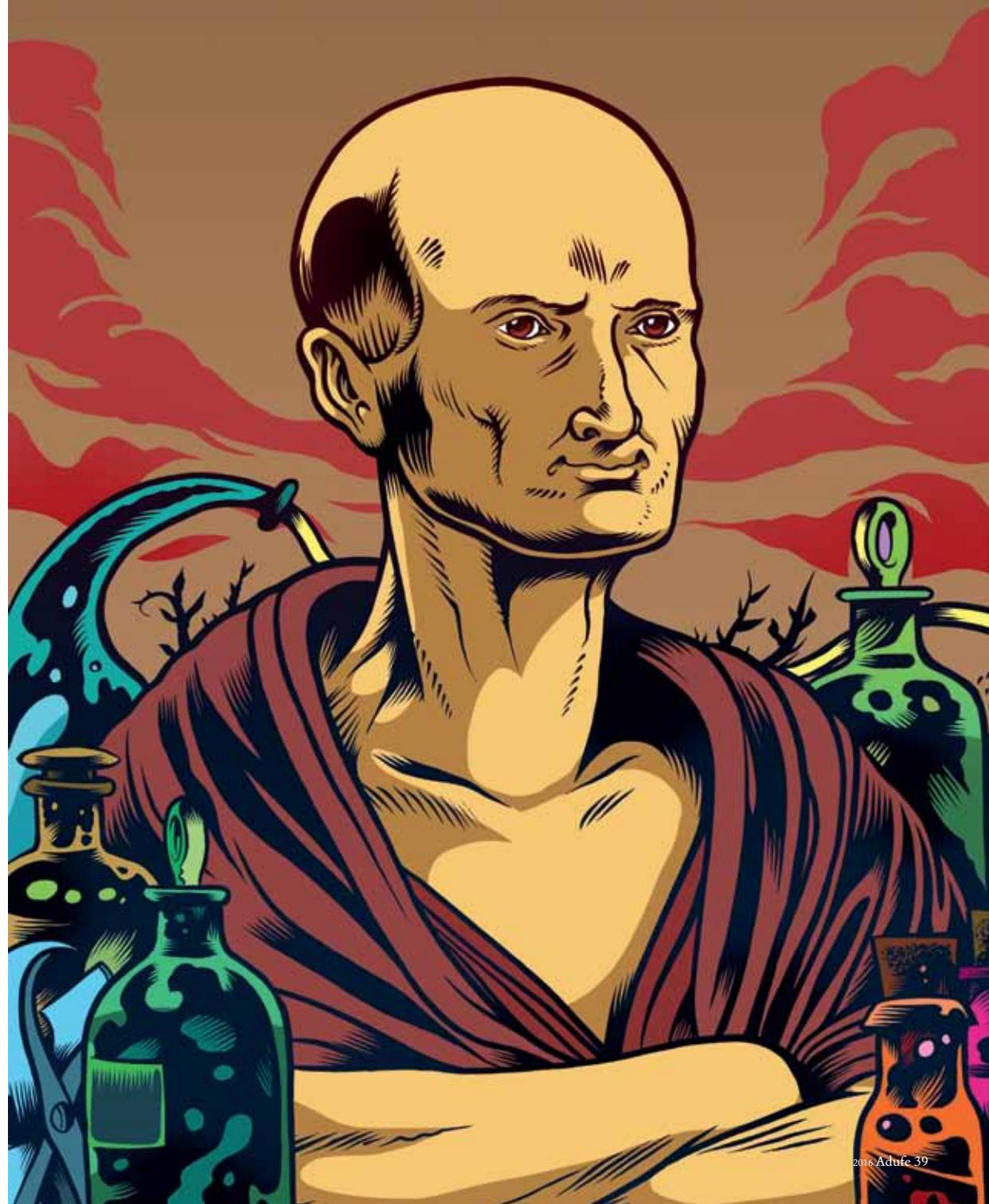


# António Ribeiro Sanches

texto / text Luís Pedro Cabral ilustração / illustration João Maio Pinto

Sob o obscurantismo e a intolerância religiosa, nasceu um vulto do século das Luzes. Filósofo, pedagogo, enciclopedista, reformista, mestre do Iluminismo, salvou da morte Catarina II, Imperatriz da Rússia. Foi o melhor médico português do século XVIII.

This figure of the Enlightenment was born amidst obscurantism and religious intolerance. A philosopher, teacher, encyclopedist, reformist, master of the Enlightenment and saviour from death of the Russian Empress Catherine. He was the finest Portuguese doctor in the 18<sup>th</sup> century.



**António Nunes Ribeiro Sanches** nasceu a 7 de Março de 1699, em Penamacor. O pai, Simão Nunes Flamengo, era natural desta vila. Ana Nunes Ribeiro, a mãe, era do concelho de Idanha-a-Nova. Os pais, comerciantes abastados, eram cristãos-novos. A família sofreu longos anos de perseguição religiosa. Viveu a infância na Guarda. Em Coimbra, estudou no Colégio das Artes e Direito Civil, na universidade. Em 1720, troca Coimbra por Salamanca e o Direito pela Medicina, curso que concluiu em 1724. Foi médico em Benavente, até um primo o ter denunciado à Inquisição, acusando-o de “práticas judaicas”. Em 1726, partiu para o exílio, em Londres. Deixou acabada a sua primeira obra, o *Discurso sobre as Águas de Penha Garcia*, hoje Termas de Monfortinho. Em 1730, fixou-se na Universidade de Leiden, como aluno de Hermann Boerhaave, botânico, humanista e o mais conceituado professor de Medicina do seu tempo. Entre a plêiade intelectual da Europa, foi como um peixe devolvido ao mar. Um dia, Boerhaave recebeu uma carta de Ana Ivanovna, Imperatriz da Rússia, solicitando três dos seus melhores alunos. Ribeiro Sanches foi a primeira escolha. Só perante o convite, revelou que já era médico antes de ser seu aluno. Em finais de 1731, parte para Moscovo, para ser médico-chefe do Senado. Em 1733, é chamado para São Petersburgo pelo primeiro-médico da imperatriz e torna-se membro da Chancelaria de Medicina. É depois nomeado médico dos exércitos imperiais. Em 1740, quando a Imperatriz morreu, Ribeiro Sanches era médico da corte. A Rússia mergulhou numa crise de sucessão. E o médico português, que já era primeiro-médico da Corte, foi vítima de conspirações. O seu prestígio, porém, manteve-se intacto. E muito do futuro da Rússia se ficou a dever aos seus méritos. Foi Ribeiro Sanches quem salvou a vida do futuro Czar Pedro III, da princesa Sophia Augusta e de Catarina II, futura Imperatriz da Rússia. Em 1747, Ribeiro Sanches, entretanto nomeado conselheiro de Estado e membro da Academia Imperial das Ciências, foge das intrigas da corte e instala-se em Paris, onde o seu trabalho de estudioso prossegue, rodeado pelos mais insignes intelectuais da época. É em Paris que Ribeiro Sanches acaba obras fundamentais, cedendo o médico ao filósofo e enciclopedista. Escreveu os “mandamentos” do estudo da Medicina, da prática clínica em Portugal, do funcionamento dos hospitais, a reforma do sistema educacional, assim como o *Tratado de Conservação de Saúde dos Povos*, a pedido do Marquês de Pombal, após o terramoto de 1755. Devido à sua importantíssima obra sobre doenças venéreas, foi o único médico português a quem Diderot e D’Alembert deram a honra de publicar na Enciclopédia, na companhia de Rousseau, Voltaire e Montesquieu. Era um homem de sentido amplo, com a modéstia de um eterno aluno. Assim se transformou num eterno professor. Morreu em Paris, em 1783, exactamente onde devia: na cidade das Luzes.

**António Nunes Ribeiro Sanches** was born on 7 March 1699 in Penamacor. His father, Simão Nunes Flamengo, was from this village. Ana Nunes Ribeiro, his mother, was from the municipality of Idanha-a-Nova. His parents, who were wealthy merchants, were New Christians. The family endured many years of religious persecution. He spent his childhood in Guarda. In Coimbra, he studied at the university’s College of Arts and Civil Law. In 1720, he traded Salamanca for Coimbra and took up Medicine instead of the Law, completing his studies in 1724. He worked as a doctor in Benavente until a cousin denounced him to the Inquisition, accusing him of “Jewish practices”. In 1726, he fled into exile in London. There, he completed his first work, *Discurso sobre as Águas de Penha Garcia* (Discourse on the Waters of Penha Garcia) now known as Termas de Monfortinho. In 1730, he established himself at the University of Leiden as a student of Hermann Boerhaave, a botanist, humanist and the most acclaimed professor of medicine of his era. Surrounded by Europe’s intellectual stars, Ribeiro was like a fish who had returned to the sea. One day, Boerhaave received a letter from Ana Ivanovna, the empress of Russia, asking for three of his best students. Ribeiro Sanches was his first choice. If only because of the invitation, Ribeiro revealed that he had worked as a doctor before becoming Boerhaave’s student. In late 1731, he left for Moscow to serve as chief doctor of the Senate. In 1733, he was summoned to St. Petersburg by the empress’s chief doctor and became a member of the Chancellery of Medicine. Later, he was appointed doctor to the imperial army. By 1740, when the empress died, Ribeiro Sanches was working as the doctor of the court. Russia was plunged into a succession crisis. The Portuguese doctor, who had served as the chief doctor of the court, fell victim to conspiracies. His reputation, however, remained intact. And the future of Russia became hugely indebted to his talents. It was Ribeiro Sanches who saved the lives of the future tsar Peter III, Princess Sophie Auguste and Catherine II, the future empress of Russia. In 1747, Ribeiro Sanches, who in the meantime had been appointed counsellor to the State and member of the Imperial Academy of the Sciences, escaped from the intrigues of the court and settled in Paris, where he continued his diligent studies, surrounded by the most distinguished intellectuals of the era. It was in Paris that Ribeiro Sanches completed his key works, abandoning medicine for philosophy and life as an encyclopedist. He wrote the “commandments” for the study of medicine, for clinical practice in Portugal, hospital management, and reform of the educational system as well as *Tratado de Conservação de Saúde dos Povos* (Treatise on Preserving the Health of the People), at the request of the Marquess of Pombal, following the 1755 earthquake. Due to his extremely important work on venereal diseases, he was the only Portuguese doctor to whom Diderot and D’Alembert gave the honour of being published in Encyclopédie, in the company of Rousseau, Voltaire and Montesquieu. He was a great man who had the modesty of a lifelong student. Which transformed him into a lifelong professor. In 1783, he died, fittingly, in Paris: the city of Light.

# Uma tarde em Toulões

texto e ilustração Paulo Longo



“Um segredo muito bem guardado” é um mote que assenta que nem uma luva a esta freguesia do concelho de **Idanha-a-Nova**. E se a natureza é o objecto de desejo, vale mesmo a pena descobri-lo. O peso da história está presente, é claro, mas não se manifesta do mesmo modo que em outros lugares da região: a construção monumental ou o aglomerado urbano, rico em vestígios da passagem do tempo, estão ausentes. Aqui, o grande referente é a paisagem, obra maior da presença do homem, tão discreta quanto a imagem projectada pelo lugar e que, para muitos, se reduz à aparição fugaz de uma direcção apontada na beira da estrada. É precisamente a partir daqui que parte esta proposta de visita a um dos recantos menos conhecidos do concelho de Idanha-a-Nova, feito a partir da pequena estrada local que deriva da EN-240 e liga a **Zebreira** à fronteira com **Espanha**. O percurso segue uma campina de relevos suaves, cruzando duas ribeiras cujos nomes, de referência antiga, antecipam o da aldeia – **Toula e Toulica**. No estio, a paisagem revela-se seca, de vegetação rala e baixa onde marcam

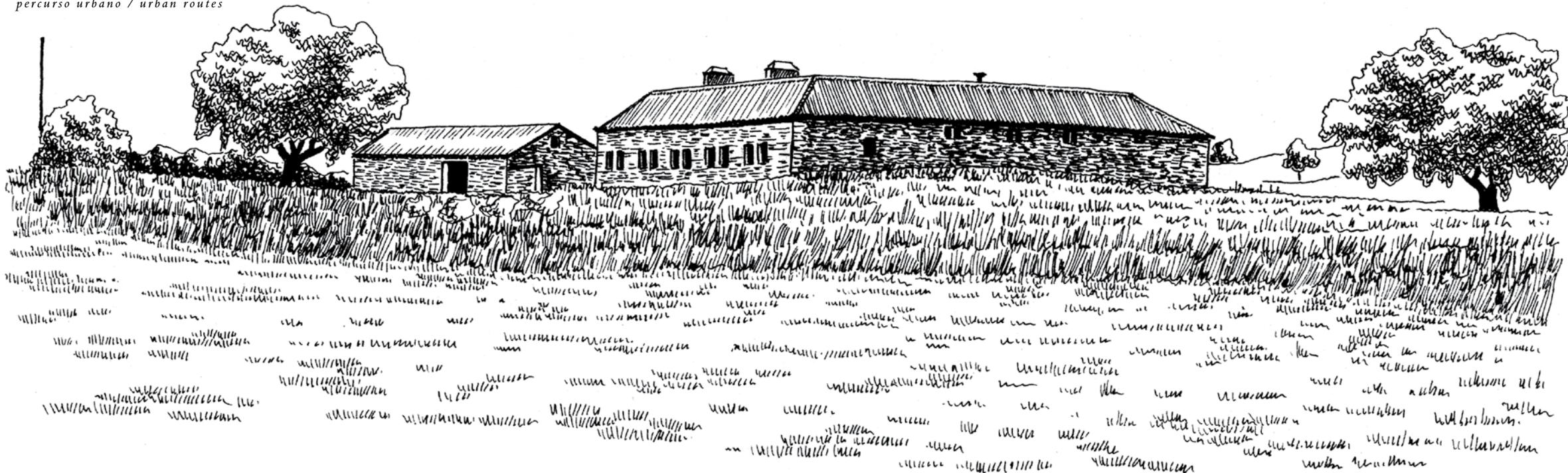
presença azinheiras e pinheiros mansos. São plantações recentes que deixam entrever a alteração futura da paisagem deste lado da freguesia, confinante com os terrenos comunitários da **Herdade do Soudo**, na vizinha Zebreira. Quase a chegar a **Toulões**, a **Capela de São Domingos** assi-



nala um dos marcos de devoção popular da região, partilhada entre Toulões e a Zebreira. A construção, muito singela, surge envolvida por um pequeno bosque de azinheiras, antecipando as grandes extensões de montado que marcam a paisagem mais adiante. Resguardada a norte pela elevação da Morracha, a aldeia surge na planura em tons de branco. A esmagadora maioria das casas foi remodelada ao longo das últimas décadas, mas restam ainda exemplares da arquitectura de outros tempos: casas rebocadas com bandas coloridas em azul e amarelo a marginar o soco, portas e janelas, e palheiros em aparelho de xisto e gorrão. Ao orago da paróquia, Santo António, deve a freguesia a respectiva heráldica, onde figuram os lobos da lenda, evocativa da protecção dispensada pelo santo à população em tempos de perigo que já lá vão. Saindo da aldeia em direcção a **Torre – Monfortinho**, seguimos por um caminho onde a paisagem, logo que deixa a

cercadura de hortas e quintais dos arredores, é definida pelo montado de azinho e sobro. Motivo da sua classificação enquanto património natural (biótopo Corinne), a extensa mancha de arvoredo estende-se pela planura à





sombra das elevações que se destacam na paisagem (**Morracha, Morachinha e Pedras Ninhas**), onde as plantações de pinheiro bravo introduzem um outro tom de verde. O porte extraordinário das árvores que desfilam pelos nossos olhos incentiva-nos a seguir pelos caminhos e trilhos que surgem ao longo da estrada. É neste património, onde natureza e mão humana se confundem, que reside o interesse maior da freguesia de Toulões: uma avifauna extraordinariamente rica e diversificada, a par de alguns dos tesouros da botânica nacional, onde se destaca a rosa-albardeira. Espécie rara e protegida, aquela que é considerada uma das mais belas flores silvestres do nosso país tem aqui um dos seus santuários e é, hoje, o mote de uma festa anual dedicada à sua protecção e valorização. Nas imediações da **ribeira de Arades**, encontramos o **Carrizal**. Diminuto, com cerca de uma dúzia de casas, o lugar arrisca-se a surpreender o visitante com o perfil adequado para apreciar o que tem para oferecer, onde se incluem alguns exemplares bem conservados da arquitectura tradicional associada à exploração agrá-

ria da região. Aqui, como ao longo do percurso, subsistem vestígios interessantes desta actividade, sobretudo nos pequenos pomares onde velhas árvores, senhoras de frutos quase impossíveis de encontrar noutro lugar, evocam com uma nostalgia pungente a arte do viver da terra. Maçãs, peras, laranjas e figos espreitam entre ramagens mais ou menos cuidadas, sugerindo uma tentadora experiência de sabores in situ. À medida que vamos deixando as terras de Toulões e nos acercamos da Torre, a sensação permanece, alheia às convenções administrativas que nos dizem ser estes lugares parte de outra freguesia (**Monfortinho – Salvaterra do Extremo**). Com o montado ao longe, as baixas ao redor do leito da ribeira de Arades ilustram as mesmas memórias do uso da terra, do empenho em fazê-la frutificar. Nesta paisagem tão humana, onde natureza e memória se cruzam imperceptivelmente, os lobos da lenda já não são uma ameaça. No entanto e na expectativa da confirmação das virtudes e potencial desta e de outras terras de Idanha, fica a esperança de que os lobos do futuro não sejamos nós.

## An afternoon in Toulões

text and illustration Paulo Longo

“An extremely well-kept secret” is a maxim that is a perfect fit for this parish in the municipality of Idanha-a-Nova. And if nature is what you are looking for, it is well worth discovering. History makes its presence felt, of course, but does not manifest itself as it does in other places in the region: the monumental construction or urban agglomeration, so rich in vestiges of the passage of time, are absent. Here, the greatest reference is the landscape, a masterpiece of the presence of man, as discreet as the image this place projects and which, for many, is no more than the glimpse of the start of a route at the side of the road. It is from precisely here that this suggested visit to one of the lesser-known corners of the municipality of Idanha-a-Nova begins, starting from the small local road that comes off the EN-240 and links Zebreira to the Spanish border.

The route passes over a gently rolling plain, crossing two rivers, whose ancient names anticipate that of the village – Toula and Toulica. In summer, the landscape appears dry, with low, sparse vegetation characterised by holm oak and Mediterranean pine. These are recent

plantations that allow us a glimpse of how the landscape might change in the future on this side of the parish, which borders the community lands of Herdade do Soudo, in neighbouring Zebreira. Almost in Toulões, the São Domingos chapel is one of the landmarks of popular devotion in the region, shared between Toulões and Zebreira. This very simple building emerges from a small copse of holm oak, hinting at the great expanses of woodland that mark the landscape further on. Protected to the north by the hill of Morracha, the village appears on the plain in shades of white. The overwhelming majority of houses have been remodelled over recent decades, but they are still examples of architecture of other times: rendered houses with bands of blue and yellow around the socle, doors and windows, and barns clad in schist and granite. The heraldry of the district is owed to the patron saint of the parish, Santo António, and features the wolves of legend, evocative of the saint’s protection of the population in now remote times of danger. Leaving the village towards Torre-Monfortinho, we follow a route where the landscape, after leaving the surrounding

orchards and kitchen gardens, is defined by groves of holm and cork oak. A reason for its classification as natural heritage (Corine biotope), this extensive patch of woodland extends across the plain in the shade of the hills that stand out on the landscape (Morracha, Morachinha and Pedras Ninhas), where the plantations of maritime pine introduce yet another shade of green. The extraordinary size of the trees that pass before our eyes encourages us to follow the paths and trails that appear along the roadside. It is within this heritage, where nature and the human hand merge, that the greatest interest of the parish of Toulões lies: an extraordinarily rich and diverse avifauna, along with some national botanical treasures, in particular the paeonia broteri. A rare and protected species, it is regarded as one of the most beautiful wild flowers in our country and finds one of its sanctuaries here. It is now the theme of an annual festival dedicated to its protection and appreciation. Close to the banks of the Arades, we find Carriçal. Tiny, with around a dozen houses, the hamlet may come as a surprise to the kind of visitor disposed to appreciate what it has to offer, which

includes some well-preserved examples of the traditional architecture associated with the region’s agrarian production. Here, as throughout the journey, interesting traces of this activity remain, especially in the small orchards where old trees, bearing fruits almost impossible to find anywhere else, evoke with a pungent nostalgia the art of living off the land. Apples, pears, oranges and figs peek out from well-kept foliage, hinting at a tempting experience of flavours in situ. As we leave the lands of Toulões and approach Torre, the feeling remains that we are far removed from the administrative conventions telling us that these places are part of another district (Monfortinho – Salvaterra do Extremo). With the dehesa (montado) in the distance, the low areas around the river Arades illustrate the same memories of land use, of commitment to making it bear fruit. In this landscape that is so human, where nature and memory cross imperceptibly, the wolves of legend are no longer a threat. However, in the expectation of confirming the virtues and potential of this and other parts of Idanha, we can only hope that we ourselves are not the wolves of the future.

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

Chegaram há décadas, há anos, há meses, há pouco. Têm histórias, culturas, meridianos diferentes. E algo em comum: um dia, perceberam que a vontade de mudar só se concretiza com a mudança. Vieram à procura da natureza, para reencontrar a sua. E encontraram a forma de pertencer a um lugar. Um dia, algures em Idanha-a-Nova, a vida recomeçou.

They arrived decades ago, years ago, months ago or just recently. They have stories, cultures and different meridians. And they have something in common: one day, they realised that the desire to change only happens with change. They came looking for nature, to rediscover their own. And they found a way to belong. One day, somewhere in Idanha-a-Nova, life began anew.



## Sue & Michael Muller

### SÃO MIGUEL D'ACHA

Três amigos ingleses decidiram comprar um pedaço de paraíso, para formar uma comunidade auto-sustentável. Sue é inglesa, Michael é alemão. Viviam a norte de Londres. Ela era assistente de dentista, ele trabalhava na eco-construção. Não são os proprietários. São futuros residentes. São uma espécie de caseiros sem casa, apenas uma caravana. Vieram há oito meses, para desbravar e humanizar o terreno. Ao início, a adaptação foi um pouco difícil, embora eles em Inglaterra vivessem na floresta, em condições sinónimas. Aceitaram o convite do amigo – um dos proprietários, estudante universitário –, sem uma hesitação. Só quando chegaram é que tiveram a noção de que tinham saído. “Estava dentro do carro, com um dicionário na mão, à porta de um café na aldeia. Pensei que nem sabia pedir uma bebida em português. Foi aí que aterrei”, diz Sue. Nenhum deles falava português. Os vizinhos trataram de os adoptar. E tudo se tornou mais fácil. Michael já encontrou trabalho na sua área. Sue trata dos cães e da horta. Tem um sofá debaixo de uma figueira, uma sala de estar com 10 hectares e uns binóculos para observar as aves. Sue tem uma palavra para isto: “harmonia”.

Three English friends decided to buy a piece of paradise to create a self sustaining community. Sue is English and Michael is German. They used to live in London's north end. She was a dental assistant, while he worked in green construction. They aren't the owners of the property. They are its future residents. They are home owners without a home, just a camper van. They arrived eight months ago to clear the land and make it habitable. At first, adaptation was a bit challenging, despite their having lived in a forest in England under similar conditions. They took up a friend's invitation – one of the property owners, a university student – without a moment's notice. It was only when they arrived that it dawned on them that they had left their country. “I was in my car, dictionary in hand, at the door of a café in the village. I thought, ‘I don't even know how to ask for a drink in Portuguese’. That's when it hit me”, says Sue. None of them spoke a word of Portuguese. Their neighbours took it upon themselves to adopt them. And everything became easier. Michael has already found work in his field. Sue takes care of the dogs and the garden. They have a couch under a fig tree, a 10 hectare living room and binoculars for bird watching. Sue has one word to describe this: “harmony”.



## Paul Village

PROENÇA-A-VELHA

Foi o pai de Paul o primeiro a conhecer Idanha. Gostou tanto que em 1997 comprou um terreno, deixando neste um projecto de vida. Foi o filho quem o concretizou, em 2004. Veio com a mulher, a filha, ainda pequena, e o enteado, com 13 anos. Chegaram numa autocaravana. E foram construindo a sua casa. O enteado, por causa da língua, não se adaptou na escola. Com 16 anos, voltou para Inglaterra. A mãe voltou não faz muito tempo, quando soube da notícia que ia ser avó. A filha, que tinha três anos, fala hoje o português de um português. Paul tinha uma empresa de construção e limpeza de pedras, onde trabalhava 15 horas por dia. Quando podia, era baterista numa banda rock. Saiu da cidade porque estava cansado de ser consumido por ela. Precisava de uma vida mais simples. Sempre que vinha a Idanha de férias com os pais, ia construindo o seu projecto: mudar. Pensando bem, nem foi difícil. “Foi mais difícil a decisão do que a adaptação”. Paul trabalha na construção. Gosta de andar de bicicleta. Gosta de tocar bateria à hora que lhe apetece. Gosta da tranquilidade, da ausência de stress. Gosta que as horas sejam mais longas e os preços mais baratos. A sua vida é aqui. No exacto ponto onde ele gosta de estar.

It was Paul's father who first discovered Idanha. He liked it so much that he bought a property in 1997 with the idea of having it as a personal life project. His son made it happen in 2004. He came with his wife, a young daughter and 13-year old stepson. They arrived in a camper van and began building their house. Due to the language, the stepson wasn't able to adapt to the school and went back to England when he was 16. Paul's mother went back recently when she learned that she would become a grandmother. The daughter, who was three when she arrived, speaks Portuguese like a local. In England, Paul owned a construction and stone cleaning company and worked 15 hour days. In his spare time, he was a drummer in a rock band. He left the city because he was tired of being consumed by it. He needed a simpler life. He kept coming to Idanha for holidays with his parents, and that's when he started thinking about his project: moving here. When he looks back on it, it wasn't difficult. “Making the decision was more difficult than adapting”. Paul works in construction. He likes to cycle. He likes to play the drums whenever it suits his fancy. He likes the tranquillity and the absence of stress. He likes the fact that the hours are longer and the prices are more affordable. His life is here now. And it's exactly where he wants to be.



## Erica & Leo Lee

MONSANTO

Leo é canadiano. Erica, italiana. Foi Erica quem conheceu primeiro Portugal, numa viagem pelo país quando era muito jovem. A sua ideia de comprar terra em Portugal tomou forma anos depois, numa floresta italiana. Erica, professora, vivia numa comunidade. Leo trabalha em tecnologia. É de Calgary, a terceira cidade mais populosa do Canadá. “Nunca gostei da vida na cidade.” Um dia, foi visitar essa comunidade. Tradução: foi visitar a Erica. E tiveram uma epifania conjunta. Construíram a ideia de reproduzir para eles aquele conceito de vida. Formar família, plantar o que comem, ter filhos, espaço, vê-los crescer em liberdade, em sinergia com a natureza. Pode parecer um anúncio de time-sharing ou a explanação de uma utopia. Mas foi exactamente isso que eles procuraram. E foi exactamente o que encontraram. Antes, foram viver para o Canadá, para juntar dinheiro e concretizar o sonho. Que se materializou em Monsanto, já fez oito anos. Casaram. Têm dois filhos. E um vizinho: o pai de Erica, que comprou o terreno ao lado. Dificuldades de adaptação? Algumas. “Mas as pessoas aqui são muito acolhedoras. Receberam-nos de braços abertos.” Isso atenua a distância da família.

Leo is Canadian. Erica is Italian. It was Erica who first got to know Portugal on a trip she took as a very young girl. Her idea of buying a piece of land in Portugal took shape years later in an Italian forest. A teacher, she lived in a community. Leo works in the technology sector. He's from Calgary, the third most populated city in Canada. “I've never liked city life.” One day, he went to visit the community. That is, he went to visit Erica. And they shared an epiphany. They had an idea about creating the kind of life they wanted. Starting a family, growing their own food, having kids, space and seeing them grow up, free and in harmony with nature. This might come across as an advertisement for time sharing or a description of a utopia. But it's exactly what they were looking for. And it was exactly what they found. Before they moved, they went back to Canada to save money and plan out their dream. Eight years ago, it became reality in Monsanto. They got married. They have two kids, and a neighbour: Erica's father, who bought the lot next to theirs. Have there been difficulties with adaptation? Some. “But people here are very welcoming. They accepted us with open arms.” This lessens the distance from their families.



## Ana Rawson Barata

MEDELIM

Ana deixou Inglaterra com os filhos crescidos. Viveu na Alemanha, viveu na Grécia. Vivia em Miami, quando a filha lhe telefonou, a convidá-la para um casamento. Era o seu, não podia faltar. Foi uma sucessão de coincidências que a trouxeram a Idanha. Quando regressou a Inglaterra para o casamento da filha, encontrou um velho amigo de escola, que tinha ganho uma semana de férias no Algarve e não tinha com quem ir. Ana acompanhou-o. E conheceu Vítor Barata, que trabalhava no Hotel de Montechoro, onde ela ficou hospedada. Ana voltou para Londres, mas já não voltou para Miami. “Podia durar duas horas, dois dias, duas semanas, dois anos, quem sabe...” Resolveu seguir o instinto de volta ao Algarve, onde ainda viveram algum tempo. Estão casados há 30 anos. Vítor tem raízes em Idanha. E Ana apaixonou-se pelo território assim que o viu. Comprou terra, construiu casa, integrou-se. Tem um negócio de propriedades, pinta, ensina inglês na Universidade da Terceira Idade. Em Idanha, aprendeu o sabor do tempo. E outra coisa, igualmente importante: “Só é difícil viver aqui se não tiveres nada para fazer”. Ana left England with her two grown children behind. She lived in Germany and Greece. She was living in Miami when her daughter rang her up and invited her to a wedding. It was her wedding, and it couldn't be missed. What brought her to Idanha was a series of coincidences. When she went back to England for her daughter's wedding, she bumped into an old school friend who had just won a one-week holiday in the Algarve but had no one to go with. Ana went along. There, she met Vítor Barata, who was working at Hotel de Montechoro, where she was staying. Ana returned to London, but never went back to Miami. “It can last two hours, two days, two weeks, two years, who knows...” She decided to follow her instinct and go back to the Algarve, where they lived together for a time. They've been married now for 30 years. Vitor has family roots in Idanha. Ana instantly fell in love with the land the moment she saw it. She bought some property, built a house and integrated herself into the community. She runs a real estate business, she paints and she teaches English at the University. In Idanha, she learned how to appreciate time. And something else, which is just as important: “It's only hard to live here if you've got nothing to do”.



## Iris Abas

IDANHA-A-NOVA

Na mitologia grega, Iris é a mensageira dos deuses. Mas isso é porque a mitologia grega não nasceu na Suíça, onde nasceu a Iris. Na mitologia de Idanha-a-Nova, é a “alemoa”. Andemos para trás 28 anos. Imaginemos a mensageira, cabelos longos, louros, olhos azuis cristalinos, dentro de roupas gastas da coleção *flower-power*, a beber um café e um bagaço numa tasca. Os “velhotes” perceberam que a Iris aprendeu rapidamente o português. Mudou-se para Idanha com o marido, malaio. Os filhos cresceram aqui. Iris preza a sua paz e o seu espaço. Mas o seu conceito de mudança não implica isolamento, implica o conhecimento das pessoas e da sua cultura. “Só se alcança estando entre elas.” Lembra-se do dia em que chegou. Quando viu as casas de granito e as pessoas a tirar água do poço. “Apaixonei-me logo. Voltei a ser criança.” Não veio para Portugal para se esticar ao sol do Algarve. “Vim para viver a vida, com os meus filhos, cultivando a terra, criando animais.” Comprou um burro, três cabras e umas galinhas. O resto aprendeu com o seu xamã: “o Ti João, que morava aqui perto, ensinou-me tudo”. Quando se ouvia um grito na quinta, era porque tinha crescido alguma coisa. Coisas belas e simples. Como a Iris gosta.

In Greek mythology, Iris is the messenger of the gods. But Greek mythology didn't come from Switzerland, where Iris was born. In Idanha-a-Nova's mythology, Iris is the “alemoa” (a blond, blue-eyed woman of German descent). Let's go back 28 years. Imagine a messenger with long, blond hair, clear blue eyes, dressed in faded “flower power” clothes, drinking a coffee and a pomace brandy. The “old men” noticed that Iris picked up Portuguese quickly. She moved to Idanha with her husband, of Malay descent. Their children grew up here. Iris prizes her peace and space. Her idea of change doesn't imply isolation, it implies getting to know people and their culture. “That only happens when you're living among them.” She remembers the day she arrived. That was when she saw the granite houses and people drawing water from a well. “I immediately fell in love. I'd gone back to my childhood.” She hadn't come to Portugal to lie around in the Algarve sun. “I came to live a life with my children, cultivating the land, raising animals.” She bought a donkey, three goats and some chickens. The rest she learned from her “shaman”: “Ti João, who used to live nearby, taught me everything”. Whenever a shout was heard on the farm, it was because they'd found something that had grown. Beautiful and simple things. Exactly what Iris likes.



## Esther Martinez & Alejo Nieto de Pedro

OLEDÓ

Esther é de Múrcia, Alejo é das Canárias. Como é que a vida deles se cruzou com Idanha? De autocaravana. Chegaram em Setembro. Estavam no parque de campismo de Castelo Branco, enquanto procuravam uma casa com quintal, por causa dos cães. Esther é bolsreira, está a acabar o curso de Fisioterapia e a estagiar no Hospital de Castelo Branco. Um dia foram à procura de uma loja de produtos biológicos. Na loja, aconselharam-nos a seguir a origem dos produtos. E assim descobriram Idanha. Amor à primeira vista. Não foi fácil encontrar casa. “Andámos de porta em porta. Já estávamos a ficar desesperados”. O assunto, que já tinha três semanas, resolveu-se em três telefonemas. No dia seguinte, tinham uma casa na Quinta da Alvarinheira, um lugar paradisíaco. Uma antiga quinta, agora reconvertida em turismo de habitação. Ao princípio, sentiram as idiosincrasias ancestrais entre portugueses e espanhóis. “Faz parte do jogo da integração”. Alejo passa mais tempo na quinta. Ajuda no trabalho e tem uma horta. Os seus projectos passam pela agricultura biodinâmica. Nos tempos livres, Esther dá aulas de manutenção física para os idosos da aldeia e já tem um projecto em curso na Quinta da Alvarinheira.

Esther is from Múrcia, while Alejo is from the Canary Islands. How did they end up in Idanha? By motor-home. They arrived in September. They stayed at a campground in Castelo Branco while they looked for a house with a backyard because of their dogs. Esther is a scholarship student who is completing a course in physiotherapy and interning at the Castelo Branco Hospital. One day, they went to look for a health food shop. At the shop, they were advised to seek out the source of the organic products. And that's how they discovered Idanha. It was love at first sight. Finding a home wasn't easy. “We went from door to door. We were beginning to get desperate”. Their quest, which had already taken up three weeks, ended after three phone calls. The next day, they found a house in Quinta da Alvarinheira, a piece of Eden. An old farm, now converted into a guest house. At first, they felt the old idiosyncrasies between the Portuguese and the Spaniards. “It's all part of fitting in”. Alejo spends more time on the farm. He helps with the chores and has a garden. His projects involve biodynamic farming. In her free time, Esther teaches physical fitness classes for seniors in the village and is already working on a project in Quinta da Alvarinheira.



*Tyto  
alba*

# as as no escuro

wings  
in the  
dark



*Athene  
noctua*

*Caprimulgus  
europaeus*



*Burhinus  
oediconemus*



*Bufo  
bufo*



Vultos de forma alada que dão vida às paisagens nocturnas da Beira Baixa, na sua busca silenciosa por alimento.



*Rhinolophus  
ferrumequinum*

Winged figures that bring life to the nocturnal landscapes of Beira Baixa in their silent quest for food.



*Gallinago  
gallinago*

*Strix  
aluco*





## Coruja das torres

Barn Owl  
*Tyto alba*

Vive próximo dos humanos e é de grande utilidade na captura de inúmeros roedores. Mas o voo silencioso e o grito fantasmagórico levaram a superstições com consequências dramáticas para a espécie. É branca por baixo e a parte superior é dourada, com pintas brancas e pretas. Tem sido ameaçada pela intensificação da agricultura e o aumento dos pesticidas. These birds live near humans and are highly effective in capturing a wide number of rodents. However, its silent flight and haunting shriek have spawned the creation of superstitious beliefs that have had dramatic consequences for this species. Its underpart is white, while the upper portion of its body is golden brown, with black and white speckles. They have been under threat due to agricultural intensification and the increased use of pesticides.



## Noitibó europeu

European Nightjar  
*Caprimulgus europaeus*

Misteriosos, tanto pelos hábitos noturnos e sons, como pelo aspecto fantasmagórico de olhos e bocas enormes. São aves insectívoras crepusculares, com longas asas e cauda, que lhes dão um aspecto de falcão. É menor que o *Caprimulgus ruficollis* (que também ocorre na região), mas distingue-se sobretudo pelo canto contínuo, semelhante ao da cigarra. A mysterious bird, due as much to its nocturnal habits and calls as to its haunting eyes and enormous mouth. These are crepuscular insect-eating birds whose long wings and tail give them a falcon-like appearance. Smaller than *Caprimulgus ruficollis* (which is also found in the region), it is distinguished especially by its continuous song, which resembles that of a cicada.



## Alcaravão

Eurasian Stone Curlew  
*Burhinus oediconemus*

Ave migratória nidificante, de pernas altas e tamanho médio. Fica muito tempo imóvel, agachada nas ervas e matos onde vive. Tem olhos amarelos e asas curvas em boomerang. As crias começam a andar após nascer, algo necessário para aves que vivem no solo, em campo aberto. Quando pressentem perigo, deitam-se, imóveis, tornando-se invisíveis, com a sua camuflagem. A medium-sized migratory nesting bird with long legs. It stays motionless for long stretches of time, crouched in the pastures or woodlands that it inhabits. It has yellow eyes and boomerang-shaped wings. Its young begin walking soon after birth, which is crucial for birds who live on the ground in open fields. When danger appears, they lie motionless and use their camouflage to become invisible.



## Mocho galego

Little owl  
*Athene noctua*

A rapina noturna mais comum de observar, por ser também diurna e ter o hábito de pousar em pontos altos, junto a estradas ou habitações. Gosta de um mosaico de diferentes paisagens, com prados, pomares e matas onde existam ruínas e montes de pedras, para nidificar. Ao fim da tarde é frequente ouvir o seu grito agudo, marcando os territórios. The most common nocturnal bird of prey, it is also active during the day and is usually found perched in elevated positions near roads or residential areas. It prefers a range of different habitats, including pastures, orchards and forests containing ruins and rocky outcrops for nesting. Its high pitched call, marking its territory, can often be heard in the late afternoon.



## Bufo real

Eurasian Eagle Owl  
*Bubo bubo*

Grande ave em que as fêmeas são maiores do que os machos. São suficientemente fortes para capturar animais como raposas e saca-rabos e mesmo outras aves de rapina. De hábitos sedentários e territoriais, os bufos acasalam durante toda a vida com o mesmo parceiro. Na época de reprodução, ouve-se regularmente o seu canto profundo e misterioso, que criou lendas e mitos que os tornam muito perseguidos. A large bird, the females exceeding the males in size. They are strong enough to capture animals such as foxes, Egyptian mongoose and other birds of prey. Sedentary and territorial, Eurasian eagle owls mate for life. During the breeding season, their deep and mysterious call is often heard, one that has spawned legends and myths that have led to much persecution for these birds.



## Narceja comum

Common Snipe  
*Gallinago gallinago*

O enorme bico é uma das características mais evidentes desta ave com patas também compridas, que geralmente passam despercebidas pois caminham agachadas. Tem uma camuflagem muito eficaz e por isso raramente se consegue observá-las em zonas húmidas e pastagens alagadas, mas fogem ao menor sinal de aproximação. São animais de hábitos crepusculares e noturnos. The enormous beak is one of the most obvious features of this long-legged bird, which usually goes unnoticed due to its crouching gait. It has a highly effective camouflage, which means it is rarely seen in wetlands and open pastures, and it flees at the slightest hint of an approach. They are crepuscular and nocturnal animals.



## Morcego grande de ferradura

Greater Horseshoe Bat  
*Rhinolophus ferrumequinum*

Os morcegos existem há 50 milhões de anos e são os únicos mamíferos que podem voar. É conhecida a emissão dos ultra-sons para a “visão” noturna, na captura de insectos. As fêmeas juntam-se para parir e ficam nestes grupos até os filhotes poderem sobreviver por sua conta. Emitem pequenos guinchos, para além do sonar, enquanto voam. Bats have existed for more than 50 million years and are the only mammals that can fly. They are known to emit ultrasonic sounds to “see” at night and to hunt insects. The females gather together to give birth and remain in these groups until their young are able to survive on their own. As they fly, they emit small high-pitched shrieks in addition to echolocation.



## Coruja do mato

Tawny Owl  
*Strix aluco*

Ave noturna de tamanho médio, sendo as fêmeas maiores do que os machos. As crias são bastante ruidosas quando lhes é trazido alimento pelos pais. Pode viver em zonas humanizadas, matos, bosques e campos. É comum, mas de difícil observação, pela excelente camuflagem com o elemento natural. É uma eficaz caçadora de ratos, que constituem a sua principal alimentação. A medium sized nocturnal bird, the females are larger than the males. Its young become very loud when the parents bring food to them. They can be found in human settlements, forests, woodlands and fields. Although common, its excellent ability to blend in with its natural surroundings makes it difficult to observe. It is an effective hunter of rats, which are its main source of food.

# tejo

# tajo

Desaguar do rio Ponsul e do rio Pueblo no rio Tejo  
The Ponsul and the Pueblo tributaries flowing into the river Tagus  
Cedillo

O que as margens separam,  
o rio une.  
What the banks separate,  
the river unites.

texto / text Luís Pedro Cabral  
fotografia / photos Valter Vinagre

Ruínas da antiga aldeia de Alares  
Ruins of the village of Alares  
Rosmaninhal



Moinhos no rio Erges  
Watermills by the river Erges  
Salvaterra do Extremo





Vista para o Castelo de Peñafiel  
View over the Peñafiel Castle  
Salvaterra do Extremo





Pedreira do Cabezo  
Cabezo stone quarry  
Alcántara



O território do Parque Natural do Tejo Internacional foi consagrado pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura) como Reserva da Biosfera. Termina, assim, algo que agora começa. O sucesso desta candidatura é o resultado do trabalho conjunto dos estados português e espanhol e das autarquias envolvidas neste desígnio ibérico. A enorme responsabilidade desta chancela da UNESCO está em simetria com o seu valor intrínseco e a dimensão do desafio. Determina que se estreitem mais e mais os laços estabelecidos de cooperação transfronteiriça, sobretudo dos municípios espanhóis e portugueses inscritos nesta viagem, em nome de uma biodiversidade comum. Mais que tudo, a qualificação de Reserva da Biosfera é um instrumento ágil e poderoso de conservação da natureza. Distingue e valoriza a qualidade da biodiversidade de Idanha-a-Nova e de todos os concelhos que abrangem o Parque Natural do Tejo Internacional como destino turístico de excelência em todo o mundo. É como um laboratório vivo de desenvolvimento sustentável, um centro natural de ciência, investigação, educação ambiental e gestão de ecossistemas. A sua função primordial é a otimização ecológica da convivência do homem, sentido lato, com a natureza

que o rodeia. Por “biosfera” entende-se todos os elementos naturais que fornecem e permitem a vida na Terra. Do lado português, o processo de candidatura ao programa científico Homem e Biosfera envolveu as autarquias de Idanha-a-Nova, Castelo Branco e Vila Velha de Ródão. No concelho de Idanha circunscreve-se a maior extensão territorial nos limites do Tejo Internacional. Com esta inclusão na Rede Mundial de Reservas da Biosfera, é a terceira distinção da UNESCO a Idanha-a-Nova, somando-se à integração do Geopark Naturtejo da Meseta Meridional na rede europeia e global de geoparques e à de Idanha na Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Música. São realidades interligadas, como margens do mesmo rio. É essa a essência de uma Reserva da Biosfera, pois assinala não só os principais ecossistemas do planeta, mas também as bases de sustentabilidade, de preservação e conservação da biodiversidade (ecossistemas, paisagens e espécies), conciliando-as em estratégias de desenvolvimento económico sustentável, em harmonia com a actividade humana e o património natural. O rio é o seu fio de prumo, a razão do seu equilíbrio, a fonte de todas as belezas no seu elemento. Tejo/ Tajo. As margens que se fundem num imenso património da humanidade.

The area of the International Tagus Natural Park has been classified a Biosphere Reserve by UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation). This ends something that is just beginning. The success of this candidacy is the result of the joint effort of the Portuguese and Spanish governments and the local authorities involved in this Iberian ambition. The huge responsibility of this UNESCO seal of approval is symmetrical to its intrinsic value and the size of the challenge. It means that established links of cross-border cooperation are increasingly strengthened, especially in the Spanish and Portuguese municipalities involved in this journey, in the name of a common biodiversity. More than anything, the classification of Biosphere Reserve is a flexible and powerful tool for preserving nature. It marks out and enhances the quality of the biodiversity in Idanha-a-Nova and all the municipalities that form part of the International Tagus Natural Park as one of the top tourist destination in the whole world. It is like a living laboratory of sustainable development, a natural centre of science, research, environmental education and management of ecosystems. Its primary function is the ecological optimisation of the coexistence of man, in the broad sense of the word, with the nature surround-

ing him. The word “biosphere” means all the natural elements that provide and allow life on earth. On the Portuguese side, the candidacy process for the scientific programme Man and Biosphere involved the local authorities of Idanha-a-Nova, Castelo Branco and Vila Velha de Ródão. The municipality of Idanha covers the greatest territorial expanse within the borders of Tejo Internacional. This inclusion in the World Network of Biosphere Reserves is the third UNESCO award for Idanha-a-Nova, adding to Geopark Naturtejo da Meseta Meridional’s inclusion in the European and global Geoparks network and that of Idanha in the UNESCO Creative Cities Network, in the field of music. These realities are interlinked, like the banks of the river. This is the essence of a Biosphere Reserve, as it marks not just the main ecosystems of the planet, but also the bases of sustainability, of preservation and conservation of biodiversity (ecosystems, landscapes and species), reconciling them in strategies of sustainable economic development, in harmony with human activity and natural heritage. The river is its plumb line, the reason for its balance, the source of all the beauties in its element. Tejo/ Tajo. The banks and borders become one in the vast heritage of humanity.

# Josefina Pissarra

PENHA GARCIA

Josefina Pissarra não é apenas uma cozinheira exímia. É uma verdadeira guardiã da história da aldeia de Penha Garcia, que vai desfiando enquanto cozinha. Enquanto os aromas exercem os seus encantamentos. E os sentidos viajam no tempo.

Josefina Pissarra is not only an excellent cook. She is a veritable guardian of the history of the village of Penha Garcia, a history that unfolds as she cooks. As the aromas work their magic and the senses journey back in time.

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





Lá no alto de Penha Garcia, fica a casa onde Josefina Pissarra foi um dia menina. Talvez os meninos de hoje não saibam como foram os tempos da escassez. Por estranho que pareça, foi a escassez que apurou a riqueza culinária da aldeia, que a nossa anfitriã tão bem representa. Josefina Pissarra cozinha com alma. É isso que nos transporta. No tacho, o azeite, a cebola, o alho, o louro, a ginda (tomate vermelho pequeno), uma pitada de sal e a lebre amanhada e cozida sem lavar, para que mantenha o sangue. O caldo da lebre junta-se ao arroz e à água que a cebola liberta. Quatro chávenas de caldo, para uma de arroz, para que fique “malandrinho”. Em lume brando, tomava forma o arroz de lebre, regado de quando em quando, rectificando os temperos, enquanto tratava do esparregado de favas com casca, retocando as migas ricas

e as migas secas, as ervilhas tortas com ovos. Para a sobremesa, tinha guardado o caldudo, feito com castanhas. Em tempos, as castanhas pequenas eram guardadas à lareira, em cestas com paus de pinho. O caldudo é feito com as castanhas piladas, demolhadas de véspera, para fiquem totalmente limpas. Depois de reduzidas as castanhas em pouca água, adiciona-se meia chávena de leite e outra meia de açúcar e, para rematar, uma “bonequinha” de erva doce. Em tempos, deixava-se cozer muito lentamente, longe das brasas da lareira. Para finalizar, como não podia deixar de ser, as papas de carolo (feitas com milho), com leite de cabra. Pode parecer simples, mas a simplicidade encerra muita sabedoria. E Josefina Pissarra conhece o suficiente da vida para deixar esta sábia advertência: “Não se iludam com a abundância”. Isso era só em dias de festa.





At the top of Penha Garcia is the house where Josefina Pissarra lived as a young girl. Young people today would probably have no idea what it was like in those days of scarcity. As strange as it sounds, it was this very scarcity that honed the village's culinary richness, so aptly demonstrated by our host. Josefina Pissarra cooks with soul. It is that which transports us. In the pot, olive oil, onion, garlic, bay leaf, *ginda* (small red tomato), a pinch of salt and the hare, dressed and cooked without washing, in order to retain the blood. The hare broth joined the rice, along with the liquid from the onion. Four cups of broth to one of rice, to make it "watery". On a low flame, the hare rice began to take shape, with the occasional addition of water or adjustment of the seasoning, while in the meantime there was a puree of broad beans in their shells,

a few finishing touches to the tasty *migas* (fried breadcrumbs) as well as dry *migas*, and sugar snap peas with eggs. Reserved for dessert was *caldudo*, a broth made of chestnuts. Small chestnuts used to be kept by the hearth in baskets with pine branches. *Caldudo* is made with peeled chestnuts, soaked overnight so that they are totally clean. After the chestnuts are reduced in a little water, half a cup of milk is added, then half a cup of sugar and, to finish, a sprinkling of anise. It used to be left to cook very slowly, far away from the embers of the fire. To finish, what else could it be, *papas de carolo* (cornmeal pudding) with goats' milk. It may seem simple, but that simplicity contains a great deal of wisdom. Josefina Pissarra knows enough about life to offer this sage piece of advice: "Do not be fooled by abundance." This used to be eaten only on festive days.



passaio pedestre walking tour

# Via da Estrela

A Via da Estrela não é só uma via. É um Caminho de Santiago, feito em muitos outros caminhos. Do lado de lá, como do lado de cá, são itinerários riquíssimos em história, cultura e beleza natural. Trilhos de paraíso à espera de ser caminhados.

Via da Estrela is not just a path. It is one of the Caminos de Santiago (St. James's Trail), formed of many other paths. From whichever side you approach, these itineraries are extremely rich in history, culture and natural beauty. Paradise trails just waiting to be walked.

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





O **Caminho de Santiago** português, mais recentemente designado **Via da Estrela**, tem um extenso segmento do seu percurso em Idanha-a-Nova. Medelim, Idanha-a-Velha, Alcafozes, rumo a Segura, onde a magnífica ponte romana, sobre o rio Erges, estabelece a fronteira. Até Santiago de Compostela, coração das peregrinações de todo o mundo cristão, santuário onde repousam os restos mortais de Santiago, apóstolo de Jesus, o caminho ainda é longo. Por questões meramente geográficas, através dos Pirenéus ou via Navarra, os itinerários franceses são os mais usados por caminheiros de toda a Europa. Mas os itinerários portugueses estão a reorganizar-se e a recuperar terreno, reconquistando prestígio e afluência. O mesmo acontece nos percursos raianos de Espanha, que depois se estendem pelo curso extremo.

Deixar o território de Idanha-a-Nova em direcção à Extremadura espanhola é como deixar um paraíso em busca de outro. Para chegar a Alcántara, província de Cáceres, é preciso atravessar a sua ponte monumental, dedicada ao imperador Trajano, o primeiro imperador romano que não era de Roma. Um exemplar imponente da engenharia civil do Império Romano, com o Arco do Triunfo ao centro, dividindo os seis arcos da ponte,



The Portuguese **Caminho de Santiago**, recently named the **Via da Estrela**, sees an extensive segment of its route pass through Idanha-a-Nova. Medelim, Idanha-a-Velha, Alcafozes, toward Segura, where the magnificent Roman bridge over the river Erges marks the border. To reach Santiago de Compostela, the heart of pilgrimage for the entire Christian world, a sanctuary holding the mortal remains of St. James, one of Jesus's apostles, there is still a long way to go. For merely geographic reasons, the French itineraries, through the Pyrenees or via Navarra, are those most frequently used by walkers from throughout Europe. But the Portuguese itineraries are being reorganised and are regaining ground, winning back prestige and footfall. The same is happening with the border routes in Spain, which then stretch into the Extremadura distance.

Leaving the area of Idanha-a-Nova towards Spanish Extremadura is like leaving one paradise in search of another. To reach Alcántara, in the province of Cáceres, you cross its monumental bridge, dedicated to Trajan, the first Roman emperor who was not from Rome. An imposing example of the civil engineering



obra de Caio Júlio Lacer, terminada em 85 d.C. Mergulhar nas imensos trilhos extremanhos que em diante se desdobram pela Via da Estrela, é como entrar num labirinto gigante, pleno de história, de cultura e de religiosidade, de património arquitectónico, arqueológico e natural, onde só apeetece estar perdido.

Às vezes, parece que caminhamos ao encontro da finisterra. Noutras, parece que o mundo, afinal, não tem fim. Às vezes, somos engolidos pela vastidão. Noutras, por aldeias, por pueblitos perdidos na geografia, pelas cidades, que se desvendam lentamente, a cada rua, a cada monumento, a cada retalho da história – tão ampla e tão vasta que une os primórdios à contemporaneidade –, por algo que se impõe pela sua grandiosidade, por algo que se define num pormenor, por algo que se revela no esconderijo de uma esquina, num ponto de imensidão, numa obra esculpida pela erosão dos tempos, num recanto paradisíaco de biodiversidade, num pedaço incólume da natureza. Os trilhos foram feitos para ser explorados demoradamente. E os caminhos, qualquer caminhante sabe, para ser caminhados. Mesmo com o destino ainda longínquo, sabe bem andar perdido com critério.



of the Roman Empire, with a triumphal arch at the centre, which splits the bridge's six arches, the work of Caius Julius Lacer and finished in 85 A.D. Delving into the extensive trails of Extremadura, that further ahead turn into Via da Estrela, is like entering a giant labyrinth, full of history, culture and religion, as well as architectural, archaeological and natural heritage, a place where you just want to get lost in it all.

At times, it seems as though we are walking to find the ends of the earth. At others, it seems like the world has no end after all. At times, we are swallowed up by the vastness. At others, by villages, hamlets lost in geography, by cities, which unfold slowly, each street, each monument, each scrap of history – so broad and vast that their origins are united with contemporaneity – by something that imposes itself with grandiosity, something that defines itself in a detail, something that reveals itself in a hidden corner, in a point of immensity, a work sculpted by the erosion of time, in a heavenly corner of biodiversity, in a piece of intact nature. These trails were made to be explored at leisure. And the paths, as any walker knows, were made to be walked. Even when the destination is still far away, it's good to be selectively lost.

**Alcafozes**

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

**Aldeia de Santa Margarida**

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

**Idanha-a-Nova**

**André Escarigo**  
Rua da Laginha n.º2  
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;  
restauração de móveis;  
tecelagem; velas; artesanato  
em madeira; workshops em  
qualquer das áreas (mínimo  
de 4 inscrições)  
Wrought iron; woodwork;  
furniture restoration;  
weaving; candles; wood  
crafts; workshops in the  
aforementioned areas (min.  
4 participants)

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

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

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

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

**Monsanto**  
**Andreia Mira**  
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, n.º31  
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, borrações, 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,  
'borrações' (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  
Restauração de móveis  
artesanais  
Handcrafted furniture  
restoration

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

**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



## Licores Acha Doce

### São Miguel d'Acha

Várias coincidências, umas cósmicas, outras nem tanto, trouxeram Ana Paula Carvalho para a aldeia de São Miguel d'Acha. O mesmo aconteceu com os seus licores. Ana Paula encara o processo de elaboração de um licor como um encontro com a natureza que a rodeia. Os seus licores são artesanais, totalmente naturais, feitos com frutos e plantas de Idanha. A Acha Doce tem uma enorme variedade de licores, cada um com a sua alma, o seu momento, a sua personalidade. É por isso que cada um tem nome próprio, como elementos de uma família. Do mais tradicional às combinações mais improváveis, uma coisa é certa: o licor é diferente quando é feito com a alquimia da doçura.

Various coincidences, some cosmic, some of a more prosaic nature, brought Ana Paula Carvalho to the village of São Miguel d'Acha. The same can be said for her liqueurs. Ana Paula views the process of making a liqueur as an encounter with the nature that surrounds her. Her liqueurs are handcrafted and completely natural, made with the fruits and plants of Idanha. Acha Doce boasts an enormous variety of liqueurs, each with its own soul, its own moment, its own personality. Which is why each of them have their own name, like the members of a family. From the most traditional to the most unlikely of combinations, one thing is for certain: liqueur is different when it is made with the alchemy of sweetness.

### Idanha-a-Nova

#### Snack-Bar Flávio

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

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

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

### Bohemia Bar

#### Paulo Gomes

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

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

*Rua António Manzarra, Lt 3  
r/c esq.  
6060-151 Idanha-a-Nova  
912 952 664  
2016.bohemia@gmail.com*

### Astrolábio

#### (Parque de Campismo)

Dantes localizado em Idanha, o Astrolábio mudou-se agora para o parque de campismo e é que

agora se podem saborear pratos de peixe, como o bacalhau à Adufe, e o lombo de porco recheado com farinheira.

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

*Estrada Nacional 354-1km 8  
6060-192 Idanha-a-Nova  
965 371 326 / 277 201 114*

### 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€*

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

*Largo do Município, 24  
277 202 862*

*12h-15h e 19h30-22h*

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

### Helana

No espaço da antiga fábrica de refrigerantes Raiana, a do famoso Pirolito,

que tinha um berlinde na garrafa, funciona hoje o Helana. A gastronomia regional renovada e a introdução de cozinha internacional satisfazem qualquer tipo de cliente.

A tarte de chocolate com molho de framboesa foi premiada pela Nestlé. Helana is located in the former Raiana soda factory, which used to produce the famous marble soda 'pirolito'. The revamped regional cuisine and the introduction of international dishes are sure to satisfy every type of customer. The chocolate pie with raspberry sauce received an award from Nestlé.

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

*www.helana.com  
geral@helana.com*

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

*De 12,50€ a 15€  
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.



## Clube de Pesca e Tiro de Monfortinho

### Termas de Monfortinho

É um restaurante amplo, cuja lotação pode ultrapassar uma centena de pessoas, mas igualmente acolhedor, instalado no antigo pavilhão de caça do Conde da Covilhã. Os pratos de caça são a grande especialidade, desde a perdiz e a lebre ao veado ou javali. Mas estão longe de ser a única, como comprova o excelente bacalhau na telha. A selecção de vinhos, como não podia deixar de ser, faz jus aos pergaminhos da casa. A chef Laura Santos, que deu novo fôlego a este espaço, não deixa detalhes ao acaso. A qualidade respira-se aqui, tal como o ar puro em redor.

277 434 142  
12h30–15h e 19h30–22h / Encerra 2ª feira durante o inverno

This roomy restaurant, which can accommodate up to 100 people but still feel cosy, is housed in an old hunting lodge once owned by the Count of Covilhã. Its specialty is game, from partridge and rabbit to deer and wild boar. However, it is not the only thing on offer; the salted cod (“bacalhau”) cooked in clay tiles is excellent. The wine selection is undoubtedly befitting of the place’s history. Chef Laura Santos, who has breathed new life into this space, is not one to leave any details to chance. Quality thrives here, just like the pure surrounding air.

277 434 142  
12.30pm–3pm and 7.30–10pm / Closes on Mondays in Winter

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’ (sautéed 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’ (sautéed 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 cuisine that this restaurant serves, you can also try ‘paella’, in keeping with the name of the restaurant ‘The Spaniard’. Paella must be pre-ordered, as it needs time to be prepared in advance and is eaten as soon as it is served.

*Tapada do Sobral, Lt. 1  
6060 Idanha-a-Nova  
277 202 902  
12h–15h e 19h–22h  
Encerra à segunda  
De 7,50€ a 15€  
Noon–3pm and 7–10pm  
Closed on Mondays  
From 7.50€ to 15€*

### O Moinho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe. Em alternativa há bifés e cozinha regional, mais indicada para quem não tem pressa. Os pratos de bacalhau, por exemplo, o bacalhau panado, são especialidades da casa. Para sobremesa sugere-se a tigelada e o pudim molotof. Features a meat and fish of the day. You can also try steak and regional cuisine, which may take longer to cook. Salted codfish dishes, such as breaded fillet of cod, are a house specialty. For dessert, the ‘tigelada’ (regional sweet made in a special type of bowl) and ‘pudim molotof’ (Molotov pudding) are recommended. *Zona Industrial, Lt. 3  
6060 Idanha-a-Nova  
277 202 850  
12h–15h e 19h–22h  
Encerra ao domingo  
A partir de 8€  
Noon–3pm and 7–10pm  
Closed on Sundays  
From 8€*

### Portão Velho

A casa data de 1894 e era um palheiro. Após obras de recuperação e de ser restaurado o portão que lhe empresta o nome, fez-se um restaurante. Caldeirada de borrego, pratos de javali e 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 (nova gerência)

Situado num dos espaços da nova urbanização à entrada de Idanha-a-Nova, apresenta um espaço sóbrio de decoração cuidada, com cozinha de outras gastronomias. Pratos de carnes grelhadas, pizzas cozidas em forno de lenha, massas caseiras e pratos vegetarianos são alguns exemplos. Located in one of the new housing developments at the entrance to Idanha-a-Nova, it offers a simple, carefully decorated space, with cooking from various cuisines. Dishes of grilled meats, pizzas baked in a wood oven, homemade pastas and vegetarian dishes are just some examples.

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

### Senhora do Almortão

Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almortão. Já ganhou vários prémios de gastronomia regional, o último dos quais no Cook Off, em que foi vencedor do duelo de sabores. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia. Next to the chapel and festival precinct of the patron saint of the district, Senhora do Almortão, this restaurant has been awarded various regional gastronomy prizes, the most recent of which was on the programme Cook Off, where it won a flavour duel. Specialities include fish soup, fisherman’s migas (fried breadcrumbs) with black bass, barbecued lamb and ploughman-style suckling pig. The papas de carolo (cornmeal pudding) is famous throughout the district. *Senhora do Almortão  
Ermida da Sra. do Almortão  
968 503 373  
12h – 15h / 20h – 24h  
Não encerra  
Refeições a partir de 7,50€  
Open every day  
Meals from 7.50€*

**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 à transmontana' (salted cod, Trás-os-Montes style) and veal steak with pepper sauce. You can also sample gizzard stew, pork with pickles and the delicious and highly sought after pork in mustard sauce. Our desserts are typical of the region, including rice pudding, 'tigelada' (custard) and others. Reservations accepted. *Rua Dr.º. 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, lote 1 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

podim 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€*

**Restaurante Arco-Íris**  
No interior do país também se encontram restaurantes onde os produtos do mar são bem cozinhados, e a prova está no arroz de polvo desta casa, que consegue atrair gente da terra e arredores. Possui também especialidades como o doce da casa e doce de coco. In the interior of the country, you can still find restaurants where produce from the sea is cooked well, and proof of this can be tasted in the octopus rice in this restaurant, which manages to attract people from the local area and further afield. It also has specialties such as the house dessert and coconut dessert. *Largo de São Pedro, 14 6060 Ladoeiro Até 7,50€ Up to 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€*

**Petiscos e Granitos**  
Um restaurante com boa comida, num belo coração granítico a condizer com a vila de Monsanto. No Verão usa-se também o espectacular terraço com vista sobre Monsanto e a campina. As ementas propostas são geo-ementas, como por exemplo a famosa sopa do barrocal. Mas há também costeletas de borrego na brasa, churrasco de borrego, cabrito da região assado no forno e perdiz estufada. e quatro pimentas. A restaurant with hearty food in a beautiful old granite house, which matches the village of Monsanto. During the Summer, you can enjoy a meal on the open-air terrace with a view of Monsanto and the plains. The menus are 'geo-menus', which includes the famous Barrocal soup. You can also enjoy chargrilled lamb chops, baked kid from the region and partridge stew and four peppers.

**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€*

**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 trabalho 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€*

*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 trabalho 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](http://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 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 specialities 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 Oleodo  
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 Pissarra*  
*Rua da Alegria, 2*  
6060 Penha Garcia  
277 366 030 / 965 853 166  
9h–2h  
9–2am

#### O Javali

A sopa de feijão com couve e a de grão são famosas. São especialidades o bacalhau à casa, os ensopados de cabrito e javali e o bacalhau à Javali. Arroz doce e papas de carolo são as propostas doces. Casa grande com muito espaço de estacionamento. The bean and cabbage soup and chickpea soup at this restaurant are famous. Other specialties include salted codfish, kid and wild boar 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.  
*Estrada Nacional de Penha Garcia*  
277 366 116  
12h–15h e 19h–22h  
Não encerra  
Noon–3pm and 7–10pm  
Open every day

#### O Raiano

Servem comida tradicional e pratos regionais. Ensopado de javali e de veado são especialidades, bem como a prova do chouriço, arroz de marisco e bacalhau à casa. Para variar, há churrasco de porco preto. Fazem um bom arroz doce. Traditional and regional food. Wild boar and venison stews are the house specialty, as well as the 'chouriço' platter,

seafood rice and salted codfish 'home style'. For a change, you might also try the chargrilled black pork. The rice pudding is recommended.  
*Estrada Nacional 239*  
6060-369 Penha Garcia  
277 366 350  
12h–15h30 e 19h30–22h30  
Não encerra  
De 7€ a 15€  
Noon–3.30pm and 7.30–10.30pm  
Open every day  
From 7€ to 15€

#### Restaurante A Maria

Bacalhau à casa  
Costoleta de novilho  
House-style salt cod  
Veal cutlet  
277 366 068 / 961 223 349

#### São Miguel d'Acha

**Petiscos e Companhia**  
O Prazer de bem servir comida regional portuguesa. We are delighted to serve regional Portuguese cuisine  
*Estrada Nacional 233, n.º121*  
6060-511 São Miguel d'Acha  
277 937 083 / 963 576 365  
[Petiscos.em.companhia@gmail.com](mailto:Petiscos.em.companhia@gmail.com)  
[teresanogueira.wix.com/petiscoscompanhia](http://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

#### Beira Baixa

A aposta do senhor Martinho Mendes é a comida feita na hora. Comidas demoradas, como o cabrito ou o leitão assado, só por encomenda. São especialidades a costeleta de cordeiro na brasa, o coelho à caçador, o entrecosto com arroz de feijão e, como sobremesa, farófias. Mr Martinho Mendes focuses on freshly prepared food. Dishes that take a long time to prepare are only available by special request. House specialties are chargrilled lamb chops, rabbit stew, pork ribs with

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](http://www.ohotelsandresorts.com)  
[hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com](mailto: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

#### Beira Baixa

A aposta do senhor Martinho Mendes é a comida feita na hora. Comidas demoradas, como o cabrito ou o leitão assado, só por encomenda. São especialidades a costeleta de cordeiro na brasa, o coelho à caçador, o entrecosto com arroz de feijão e, como sobremesa, farófias. Mr Martinho Mendes focuses on freshly prepared food. Dishes that take a long time to prepare are only available by special request. House specialties are chargrilled lamb chops, rabbit stew, pork ribs with

beans and rice, and, as a dessert, 'farófias' (prepared with boiled stiff egg whites and egg custard).  
*Rua Padre Alfredo, 7*  
6060-072 Termas de Monfortinho  
277 434 115  
12h30–15h e 19h30–21h30  
Encerra à segunda  
De 7,50€ a 15€  
12.30–3pm and 7.30–9.30pm  
Closed on Mondays  
From 7.50€ to 15€

#### O Paladar

As especialidades são o arroz de polvo, bacalhau à casa e a espetada de lulas. Na carne, é a caça que se destaca. Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento. Specialties are octopus rice, salted codfish 'home style' and grilled squid kebab. For meat, try the wild game dishes. A large restaurant with ample space for parking.  
*Rua José Gardete Martins, 32*  
6060-072 Termas de Monfortinho  
277 434 220  
12h–15h30 e 19h–22h  
Não encerra  
De 7,50€ a 15€  
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](http://www.pensaoboavista.com)  
[pensaoboavista@pensaoboavista.com](mailto:pensaoboavista@pensaoboavista.com)  
A partir de 13€  
From 13€

#### Restaurante Hotel das

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

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

**Ladoeiro**  
**Clube de Caça e Pesca do Ladoeiro**  
Manuel António Garrido  
Travessa da Rua da Zebreira, 7  
6060-257 Ladoeiro  
964 345 909

Javali, pombo, raposa, rola, saca-rabo, perdiz, lebre e tordo  
Wild boar, pigeon, fox, turtledove, egyptian mongoose, partridge, hare and thrush

**Medelim**  
**Associação de Caçadores de Medelim**

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

**Monfortinho**  
**Clube de Caça e Pesca Beira Erges**

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

**Oledo**  
**Associação Caça e Pesca Águia Livre**

José Lalanda  
EN 353  
6060-621 Oledo  
272 328 184 / 938 450 344  
277 937 672  
Tordo  
Thrush

**Rosmaninhal / Rio Erges**  
**Associação Recreativa e Cultural PACAÇA**  
Rua dos Prazeres, 61 – 3º Dto.  
6000 Castelo Branco  
964 392 475

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

**Segura**  
**Clube de Pesca e Caça Flôr do Erges**

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

**Toulões**  
**Clube de Tiro dos Toulões**

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

**Zebreira**  
**ZEBRAS – Clube Recreativo Caça e Pesca**

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

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

**Alcafozes**  
**Granja de São Pedro/ Idanha-a-Velha**

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

**Nave de Santo António**  
Renato de Almeida Frazão

Naves de Santo António  
6060-011 Alcafozes  
277 914 124

**Idanha-a-Nova**  
**Barroca da Figueira**

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

**Ladoeiro**

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

**Monfortinho**

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

**Monsanto**

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

**Penha Garcia**

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

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

**Proença-a-Velha**  
**Quinta da Granja/Urgeira**  
**Granja – Turismo, Caça e Pesca Lda.**

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

**Rosmaninhal**

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

**Cabeço Alto II**

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

**Enxacana/Aravil**

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

**Herdade da Poupa**  
**Empresa Controlled Sport Portugal SA**

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

**Herdade de Vale Feitoso**  
**Empresa**  
Companhia Agrícola de Penha Garcia SA  
Área 6000-279 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**

Lúis 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 Gerales  
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

# Quinta de Santo António da Alvarinheira Oleo

A Quinta da Alvarinheira é um pedaço de paraíso escondido na freguesia de Oleo. É uma antiga casa senhorial, com mais de um século de história, renovada em harmonia com a sua arquitectura discreta, mas imponente. Pela sua amplitude, oferece múltiplos ambientes, dos espaços de convivência aos recantos mais reservados. Cá fora, fica a natureza e a piscina. A propriedade é cercada por um jardim magnífico, cercado por uma paisagem sem fim. O pátio, rodeado por casario de granito, é o coração deste lugar.

Quinta da Alvarinheira is a piece of paradise hidden away in the parish of Oleo. An old manor house with more than a century of history, it has been renovated in harmony with its discrete, yet imposing architecture. Its ample size offers multiple spaces, from shared living areas to more private corners. Outside, there is a swimming pool and nature. The property is surrounded by a magnificent garden, which offers an endless view of the surrounding landscape. The heart of this place is the patio, encircled by a cluster of granite buildings.

*Casa de Santo António da Alvarinheira*

*Estrada Nacional 353, Km3.4,*

*6060-621 Oleo*

*João Miguel/ Ana Maria Pereira*

*925 073 616*

Quartos: 5; Camas: 10

Beds: 5; Beds: 10



**Hotéis / Hotels****Hotel Boavista \*\***

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

**Hotel das Termas  
de Monfortinho \*\***

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

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

**Hotel Residência  
Portuguesa \*\***

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

**Hotel Estrela de Idanha  
\*\*\***

Av. Joaquim Morão, Apartado 48  
6060-101 – Idanha-a-Nova  
277 200 500 Fax 277 200 509  
www.estrelaidanha.pt  
reservas@estrelaidanha.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  
parqueamento 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.

**Monsanto Geo-Hotel  
Escola \*\*\***

Rua da Capela n°1  
6060-091 Monsanto  
277 314 061 Fax 277 314 071  
www.monsantoghe.com  
geral@monsantoghe.com  
Quartos: 10; Camas: 20  
Rooms: 10; Beds: 20

**Hotel Fonte Santa \*\*\***

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

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

**Turismo no espaço  
rural / Rural tourism****Quinta dos Álamos**

Turismo Rural  
Casa de Campo  
6060 Monsanto  
932 969 397  
paulaandrade@acailgrupo.pt  
Quartos: 8; Camas: 16  
Rooms: 8; Beds: 16

**Casa das Jardas – Turismo  
Rural das Jardas, Lda.**

Casa de Campo  
Monte das Jardas – Idanha-  
-a-Nova  
6060-Idanha-a-Nova  
277 202 135 Fax 277 202 199  
www.casadasjardas.com  
casadasjardas@hotmail.com  
Quarto casal: 8; camas: 16;  
sala de estar, sala de refeição;  
sala de jogos; aquecimento  
central; piscina; jardim;  
sala de convívio exterior;  
estacionamento. 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°9  
6060 São Miguel d'Acha  
277 937 071 / 924 223 309  
Casadacha.wix.com/home  
casadeacha@gmail.com  
Quartos: 6; Camas: 12  
Todos os quartos com casa  
de banho, Tv (70 canais) e ar  
condicionado; Sala de estar e  
sala de refeições com lareira,  
Tv e ar condicionado;  
Terraço, cozinha; Wifi  
gratuito.  
Diária a partir de 35€  
(single), 50€ (casal).  
Rooms: 6; Beds: 12  
All rooms have a private  
bathroom, tv (70 channels)

and air conditioning;  
Living room and dining  
room with fireplace, tv and  
air conditioning; Terrace,  
kitchen; Free wi-fi.  
Daily rates from 35€  
(single), 50€ (double).

**Casa Sefarad**

Casa de campo  
Belos & Ricos, Lda  
Bruno Belorico  
Rua do Outeiro  
6060 Medelim  
962 488 365 / 913 041 435-4  
/964 053 899  
www.sefarad.pt  
Quartos: 6; Camas: 12  
A Casa de Campo oferece 6  
suítes de elevado padrão de  
conforto. A denominação  
dos quartos homenageia  
importantes personalidades  
judaicas da região beirã,  
sendo estes apoiados por  
uma sala comum com  
o nome do cristão novo  
Fernando Pessoa, e uma  
cozinha comum. O espaço  
conta com um pátio privado  
para usufruto dos hóspedes,  
e disponibiliza uma sala de  
reuniões com capacidade  
para 50 pessoas, equipada  
com todos os equipamentos  
audiovisuais necessários.  
Rooms: 6; beds: 12  
This country house  
offers 6 suites with a high  
standard of comfort.  
The rooms are named in  
tribute to important Jewish  
personalities of the Beira  
region. These are supported  
by a communal room named  
after the New Christian  
Fernando Pessoa, and a  
shared kitchen. The space  
has a private courtyard for  
guests' use and a meeting  
room is available, with a  
capacity for 50 people,  
supplied with all necessary  
audio-visual equipment.

## alojamento / accommodation

### **Casa Pires Mateus**

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

### **Casa das Naves de Santo António**

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

### **Quinta da Caldeireira**

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

### **Quinta 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)

### **Casa do Xarês Turismo Rural**

*Casa de Campo*  
Rosmaninhal  
277 477 051/969 826 027  
Couto dos Correias  
6060-401 Rosmaninhal

casadosxares@gmail.com  
www.casadosxares.pt  
Facebook: www.facebook.com/casadosxares  
Gps: 39.723335, N-7.191497W

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

### **Tapada da Serra**

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

### **Quinta dos Trevos**

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

Quartos: 3; camas: 6.  
Localizada no Geopark Naturtejo, a Quinta dos Trevos dispõe de recepção aberta 24 horas e as instalações possuem peças únicas em ferro forjado, madeira e de tecelagem feitas no local. Cada unidade está equipada com uma televisão e uma casa de banho privativa com produtos de higiene pessoal gratuitos e secador de cabelo. Um buffet de pequeno-almoço tradicional é servido diariamente. Os hóspedes podem participar nos workshops de artesanato realizados na propriedade. As actividades disponíveis incluem observação de aves, passeios de barco, BTT e passeios a cavalo, entre outros. A Quinta dos Trevos providencia bicicletas, que os hóspedes podem utilizar gratuitamente para explorar a paisagem natural.  
Rooms: 3; beds: 6;  
Located in Geopark Naturejo, Quinta dos Trevos has a 24h reception and its furnishings include unique pieces featuring wrought iron, wood and local weaving. Each unit is equipped with a television and a private bathroom with complimentary toiletries and a hairdryer. A traditional breakfast buffet is served daily.

Guests can take part in handicraft workshops held on the premises. Activities available include bird watching, boat trips, mountain biking and horse riding, among others. Quinta dos Trevos provides bicycles, which guests can use for free to explore the natural countryside.

### **Monte do Vale Mosteiro Agroturismo**

*Lúisa Serejo*  
Rua das Escolas, 44  
6060-431 Rosmaninhal  
277 477 021 /962 029 257  
Quartos: 7 Camas: 14  
Luisa.serejo@gmail.com  
No primeiro andar, 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.

## Turismo de habitação / Guest houses

### **Casa de Oledo**

*Largo do Corro, 23*  
6060-621 Oledo  
277 937 132/3 /967 000 778  
Fax 277 937 135  
www.casaoledo.com  
casaoledoth@clix.pt

Quartos: 8; camas: 16;  
sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; ar condicionado; piscina; sauna e spa; estacionamento; telefone; canil; ginásio; parque infantil com piscina para crianças; jardim e quinta agrícola com animais.  
Diária single a partir de 45€; Diária casal a partir de 60€.  
Rooms: 8; beds: 16;  
lounge, dining room; games room; air conditional; pool; sauna and spa; parking; telephone; kennel; gym; children's playground with pool for kids; garden and little farm with animals.  
Daily rates for singles from 45€.  
Daily rates for doubles from 60€.

## Alojamento local / Local accommodation

### **Casa do Chafariz**

*Rua Marquês da Graciosa, 6060-091 Monsanto*  
916 931 120 /914 253 793/  
918 516 851

www.turismonsanto.com  
casadochafariz1@sapo.pt  
Coordenadas GPS:  
40°02'20.78N  
7°06'51.33W  
Quartos: 4; camas: 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 mais Portuguesa**

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

### **A Casa de David**

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

## alojamento / accommodation

### **Casal da Serra**

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

### **Beira Baixa**

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

### **Solar das Glicínias**

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

### **Alojamento Familiar**

*Rua das Fragueiras, 2, Termas de Monfortinho*  
6060-072 Termas de Monfortinho  
277 434 279 Fax 277 434 279  
962 425 226  
www.pfamiliar.com  
fpedroso@sapo.pt  
Quartos: 8; camas: 16  
Sala de refeições e aquecimento central. Diárias entre 35€ e 85€  
Rooms: 8; beds: 16  
Dining room and central heating.

Daily rates between €35 and €85

### **Alojamento Local Luís**

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

**Moradias / Houses****Casa da Raia (Novo)**

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

**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  
Tabora Mendes  
Rua da Soenga nº7  
6060-Monsanto  
963 438 810  
mcmendes46@gmail.com  
Quartos: 1; Camas: 2  
Rooms: 1; beds: 2.

**Casa Bem Haja**

Rua de São Sebastião, nº52B  
6060-511 São Miguel de Achã  
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 accommodations****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  
**Pousada da Juventude**  
Praça da República, 32,  
6060-084 Idanha-a-Nova  
277 208 128 / 925 664 989  
Fax 277 208 051  
idanha@movijovem.pt  
10 quartos duplos com  
WC, 1 quarto duplo com  
WC para pessoas com  
mobilidade condicionada,  
7 quartos duplos sem  
WC, 2 quartos familiares  
para 4 pessoas com WC, 2  
quartos múltiplos com 3  
camas, 2 quartos múltiplos

com 8 camas; refeitório,  
cozinha de alberguista,  
sala de convívio, parque  
de estacionamento e  
instalações para pessoas com  
mobilidade condicionada.  
Diária de 10€ a 52€.  
10 double rooms with  
private bathroom, 1 double  
room with wheelchair-  
accessible bathroom, 7  
double rooms with shared  
bathroom, 2 family rooms  
for 4 people and private  
bathroom, 2 dorms with  
3 beds, 2 dorms with 8  
beds; cafeteria, kitchen,  
recreation room, parking  
and wheelchair accessible  
facilities.  
Daily rates from 10€ to 52€.

**Parque de Campismo**

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

**Alcafozes**

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

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

**Aldeia de Santa  
Margarida**

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

**Liga dos Amigos de Aldeia  
de Santa Margarida**

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

**Os Tapori – Grupo de  
Bombos de Aldeia Santa  
Margarida**

(Cultural, Musical)  
Samuel José dos Santos  
Pereira  
919 820 154  
Ricardo Barroso  
964 148 017  
ostaporiabombar@gmail.com

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

**Idanha-a-Nova**

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

**Adraces – Pólo Campina**

(Social, Regional Development)  
Paulo Pinto  
277 201 051 / 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 Juvenil  
Social Cultural  
e Recreativa de  
Idanha-a-Nova**

(Social)  
Nuno Jóia 961 361 143  
João Mascarenhas  
967 282 629  
Largo de Santo António  
6060 Idanha-a-Nova

**Associação  
de Apicultores  
Raianos Apirraia**

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

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

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

**Casa do Concelho  
de Idanha-a-Nova**

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

**Casa do Benfica de Idanha-a-Nova**

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

**Clube União Idanhense**

(Sports)  
277 202 114  
Rua Vaz Preto, 109  
6060 Idanha-a-Nova  
**Clube de Ténis de Idanha-a-Nova**  
(Sports)  
João Varão 961 022 528  
Apartado 45  
6060-909 Idanha-a-Nova

**Filarmonia 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



# Confraria do Bodo

## Salvaterra do Extremo

A Confraria do Bodo nasceu para que esta tradição em Salvaterra do Extremo renascesse. A festa do Bodo é secular. Começou em Monfortinho, com uma promessa à Nossa Senhora da Consolação, quando o território foi assolado por pragas de gafanhotos, condenando à fome a população. Nos registos paroquiais do século XVIII, já aparece registada em 1758. A partir de 1905, Salvaterra do Extremo passa a fazer o seu, o que ainda é motivo para salutares rivalidades entre as duas povoações. Em 2010, porém, talvez pela crise, o Bodo de Salvaterra foi interrompido. Por isso se formou a Confraria do Bodo. Tem 13 confrades e nasceu no dia 13 de Setembro de 2013. É a tradição voltou a ser o que era na segunda-feira de Páscoa. Na manhã anterior, as rezes são desmanchadas e as carnes cortadas. À tarde, faz-se a prova dos rins. As mulheres cozinham o ensopado de borrego para o Bodo trinta horas seguidas, em panelas de ferro com mais de 50 quilos, sempre ao fogo. Às oito da manhã de segunda-feira, come-se a chanfana e o arroz de tripas. Depois da procissão, começa o Bodo. Duas toneladas de ensopado de borrego, sopa de grão, pão e vinho, servidos a quem vier. “Rondam sempre um millhar de pessoas”, diz Paulo Lopes, juiz da Confraria e seu mentor. “Quando tudo termina, ficamos só nós, da confraria, a comer. Exaustos, mas com a alma cheia. Tudo o que sobra é entregue porta a porta”. Só assim a tradição fica cumprida.

The Brotherhood of Bodo came into being in order to revive this tradition in Salvaterra do Extremo. The celebration of Bodo is centuries old. It began in Monfortinho with a promise to Our Lady of Consolation, when the area was devastated by plagues of locusts, condemning the population to hunger. In the 18th century parochial records, it appears as early as 1758. From 1905, Salvaterra do Extremo began to hold its own celebration, which is also the reason behind the healthy rivalry between the two settlements. However, Salvaterra’s “Bodo” was interrupted in 2010, perhaps as a result of the economic crisis. This led to the creation of the “Bodo” Confraternity. Established on 13 September 2013, it has 13 members. Tradition returned to what it used to be on Easter Monday. On the morning of the previous day, the cattle are carved up and the meat is divided. In the afternoon, a tasting of the kidneys takes place. The women cook lamb stew in iron pots weighing more than 50 kilograms placed over open fire for at least 30 hours. At 8 am on the Monday, “chanfana” (goat stew) and rice with tripe are eaten. After the procession, the “Bodo” begins. Two tonnes of lamb stew, chickpea soup, bread and wine are served to whomever shows up. “There are always around a thousand people”, says Paulo Lopes, the head of the confraternity and its mentor. “When everyone’s been served, we take our turn to eat. Exhausted, but with souls brimming. Anything left over is delivered from door to door”. Only then is the tradition fulfilled.

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

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

**Maria João – Clube de Fãs**

(Musical)  
Nelson Brito  
962 413 897  
Centro Cultural Raiano  
Zona Nova de Expansão  
6060 Idanha-a-Nova

**Moços do Adro**

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

**União Portuguesa (Banda Rock)**

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

**Motoclube Slow Riders**

(Social)  
João Paulo Robalo  
964 396 549  
Largo Senhora das Dores, 25  
6060 Idanha-a-Nova  
Slowriders.idanha.a.nova@gmail.com

**Os Cangalhos d’Idanha**

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

**Subliminal Legacy**

(Musical)  
967 896 240 (Eduardo) /

966 351 788 (Ruben)  
www.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  
raiadossoshos2010@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 Lalanda  
938 450 344  
Rua do Corro, 20/22  
6060-621 Oledo  
adro.oledo@gmail.com

**Adufes e Cantares de Oledo**

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

**Penha Garcia Ass. Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova**

(Social)  
Secção de Penha Garcia  
277 202 456  
(Idanha-a-Nova)  
EN 239  
6060 Penha Garcia

**Associação de Defesa do Património Cultural e Natural de Penha Garcia**

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

**Clube Equestre Rancho das Casinhas**

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

**Grupo Desportivo, Cultural e Recreativo de Penha Garcia**

(Sports, Recreational)  
Júlio Justino  
277 366 190 / 962 942 899  
gdcrrpg@sapo.pt  
www.gdcrrpg.no.sapo.pt  
Rua da Tapada  
6060 Penha Garcia

**Grupo Etnográfico Os Garcias**

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

**Liga dos Amigos de Penha Garcia**

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

**Rancho Folclórico de Penha Garcia**

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

**Proença-a-Velha Associação Fraternal dos Amigos de Nossa Senhora da Granja**

(Social)  
António Trolho: 919 506 565  
Rua Coronel Pereira da  
Silva, 19 D  
1300-146 Lisboa

**Grupo Desportivo Recreativo e Cultural de Proença-a-Velha**

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

**Modas e Adufes de Proença-a-Velha**

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

**Proença-a-Velha 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.blogspot.com  
Rua da Devesinha, 2  
6060-417 Rosmaninhal

**Quercus – Tejo Internacional**

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

**Secção Cultural – Adufeiras das Soalheiras**

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

## associações culturais e recreativas / cultural and recreational associations

**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

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

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

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

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

**Segura Associação Desportiva Recreativa e Cultural Segurese**  
(Sports, Recreational, Cultural)  
José Manuel da Silva Torres  
967 072 425  
Tesoireiro: 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 Zebreirense**  
(Sports, Cultural)  
Augusto Ruiivo  
965 047 367  
Rua da Caneca  
6060 Zebreira

**As Vozes do Pelourinho**  
(Musical)  
José Caldeira  
964 814 588

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

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

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

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

**Acolhimento da Estratégia Recomeçar Recomeçar (Restart) Strategy Welcome**  
Zona Industrial de Idanha-a-Nova  
6060-182 Idanha-a-Nova  
277 200 570 / 926 357 592 / 962 357 492  
recomeçar@cm-idanhanova.pt

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

**Biblioteca Municipal Municipal Library**  
Av. Joaquim Morão  
Idanha-a-Nova  
6060-713 Idanha-a-Nova  
277 200 570  
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-17h  
Monday to Friday: 9.30am-1pm / 2-5pm  
**Centro Cultural Raiano Raiano Cultural Center**  
Av. Joaquim Morão  
6060-713 Idanha-a-Nova  
277 202 900 Fax 277 202 944  
ccr@cm-idanhanova.pt

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

## informações úteis / useful information

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)

**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

**Outros Serviços / Other services**

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

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

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

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

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

Fax 277 202 935  
Seg. a Sex.: 9h-16h  
(não encerra para almoço)  
Town Hall, ground floor  
Monday to Friday: 9am-4pm  
(open during lunch hours)

**Juntas de Freguesia / Parishes**

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

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

**União de Freguesias Monfortinho / Salvaterra do Extremo**

**Monfortinho**  
277 434 383 /  
Fax: 277 434 388  
Seg. a Sex.: 10h-12h / 14h-16h  
Monday to Friday: 10am-noon / 2-5pm  
**Salvaterra do Extremo**  
277 455 277 /  
Fax: 277 455 271  
Seg. a Sex.: 10h-12h / 14h-16h  
Monday to Friday: 10am-noon / 2-5pm  
**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  
Qua.: 10h-13h

Opening hours for the public  
Monday to Friday  
9am-1pm / 2-5pm  
Executive opening hours  
Wednesday: 10am-1pm  
**Segura**  
277 466 111 /  
Fax: 277 466 000  
Seg.: 14h30-16h  
Monday: 2.30-4pm

**Hospital / Hospital Hospital Dr. Aprígio 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)  
**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)

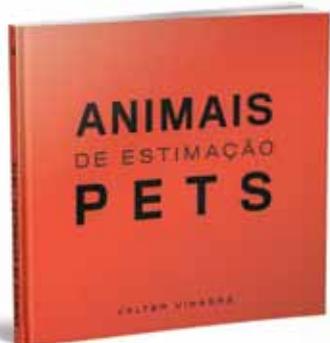
**Zebreira**  
277 427 123 (Tel. / Fax)  
**Transportes / Transport**  
**Idanha-a-Nova**  
**Terminal Rodoviário**  
**Bus Terminal**  
Av. Joaquim Morão  
277 202 565  
Verão: 7h-2h  
Inverno: 7h-19h  
Summer: 7-2am  
Winter: 7am-7pm

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

**Correios / Post Office**  
**Idanha-a-Nova**  
Av. Mouzinho de Albuquerque  
277 200 200  
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /

14h-18h  
Monday to Friday:  
9am-12.30pm / 2-6pm  
**Bancos / Banks**  
**Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Idanha-a-Nova e Penamacor**  
**Idanha-a-Nova**  
Largo do Município  
277 200 240  
Fax 277 200 249  
**Ladoeiro**  
Estrada Nacional 240  
277 927 142  
Fax 277 927 555  
**Monsanto**  
Estrada Nacional – Eugénia  
277 314 620  
Fax 277 314 621  
**CGD – Caixa Geral de Depósitos**  
**Idanha-a-Nova**  
Largo do Município, 8  
277 200 000  
Fax 277 200 007

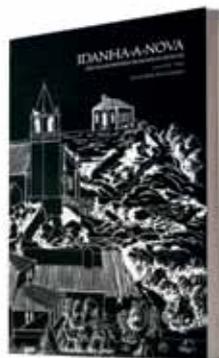
**Multibanco / ATM**  
**Idanha-a-Nova**  
(4 caixas, uma das quais no Intermarché)  
(4 units, one at Intermarché)  
**Ladoeiro**  
(1 caixa)  
(1 unit)  
**Monsanto**  
(2 caixas / EN 239 – Eugénia e Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo)  
(2 units / EN 239 – Eugénia and Balcão de Caixa Crédito Agrícola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



**Animais de Estimação**  
Valter Vinagre

Vida e morte. Não há nada mais simples e nada mais complexo do que a natureza das coisas, nas suas finitudes e nas infinitudes também. Este projecto derivou de um convite para fotografar o tema da biodiversidade em Portugal. *Animais de Estimação* é uma antítese aparente do tema, pois o trabalho do fotógrafo Valter Vinagre resultou num conjunto de fotos de animais embalsamados (taxidermia). Animais selvagens, que só a morte domesticou, expostos em locais públicos ou no privado doméstico. Não é um livro sobre a morte, embora ela lhe esteja no osso. “É sobre a teimosia humana, a necessidade que temos de perpetuar memórias.” E o constante desejo de domesticar o fim. Life and death. There is nothing simpler and nothing more complex than the nature of things, in their finitude and infinitude too. This project derived from an invitation to photograph the theme of biodiversity in Portugal. *Animais de Estimação* appears to be an antithesis of the theme, as the work of photographer Valter Vinagre resulted in a collection of photos of embalmed animals (taxidermy). Wild animals, domesticated only by death, displayed in public places or in domestic privacy. This isn't a book about death, although that is part and parcel of it. “It is about human obstinacy, this need we have to perpetuate memories.” And the constant desire to domesticate the end.

Edição / Published by Kameraphoto, com apoio da / with the support of the Câmara Municipal de Idanha-a-Nova



**Idanha-a-Nova – Uma Vila de Província em Meados do Século XX (circa 1935 – 1965)**  
José de Melo Torres Campos  
Paulo Longo (ilustração / illustration)

Este “pequeno opúsculo”, como o autor lhe chama, é na verdade o relato de muitas décadas de viagem. É um percurso feito de memórias, das transformações que o tempo e as circunstâncias da História – a guerra colonial, a grande vaga migratória dos anos 60, a revolução dos cravos, o caminho da democracia portuguesa, a integração na União Europeia – foram impondo em Idanha-a-Nova. É uma obra sem pretensões analíticas, feita de memórias, vivências pessoais, saudade e amor à terra onde o autor nasceu. Uma viagem ao passado. Em nome da memória futura. This “small opusculum”, as its author calls it, is in reality the tale of many decades of travel. It is a route formed of memories, of the transformations that time and the circumstances of history – the colonial war, the great migration wave of the 60s, the Carnation Revolution, the path of Portuguese democracy, membership of the European Union – have imposed on Idanha-a-Nova. It is a work with no analytical pretensions, made up of memories, personal experiences, nostalgia and love for the land where the author was born. A journey into the past. In the name of future memory.

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



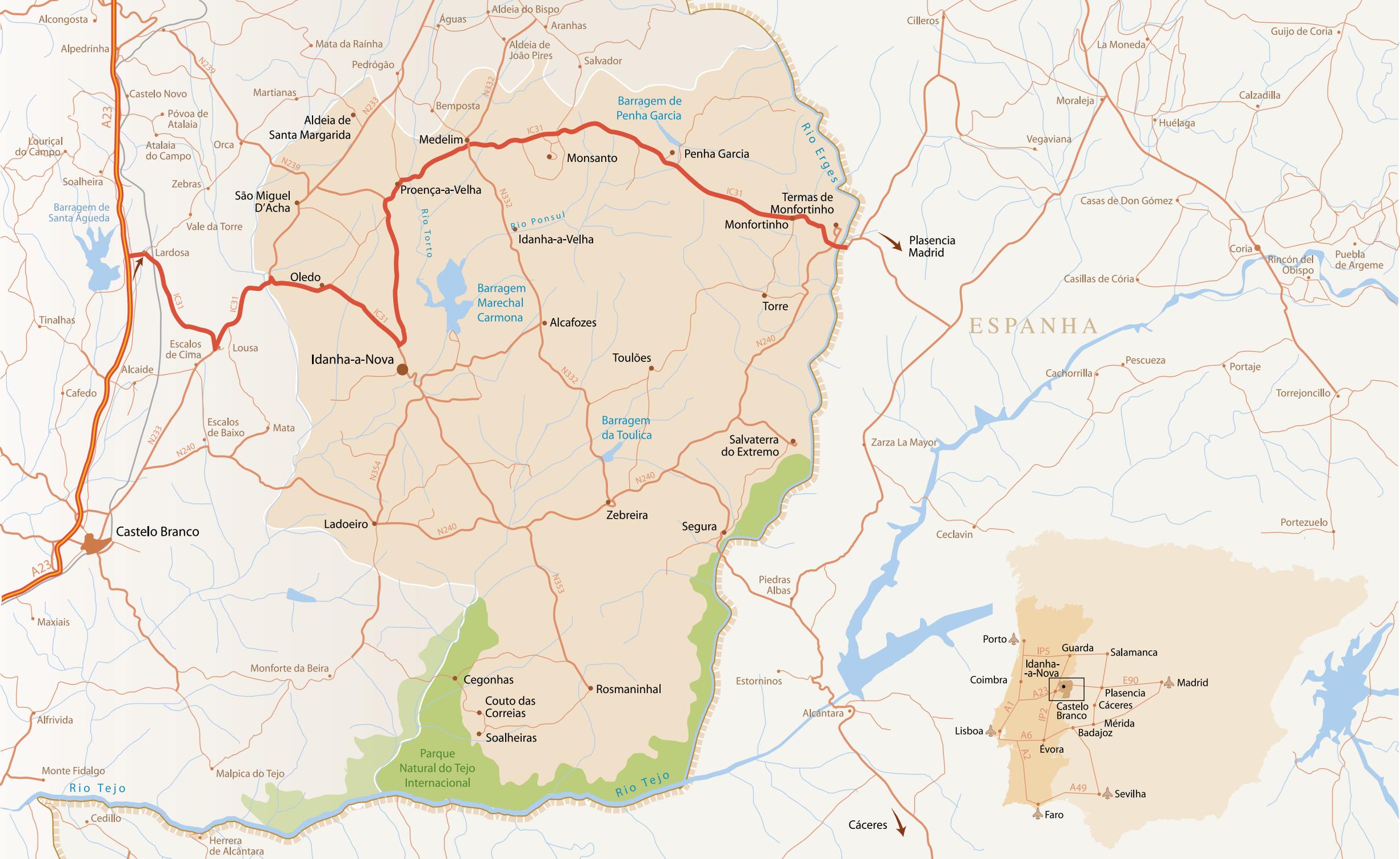
**Sete Lágrimas**  
Missa Mínima  
Filipe Faria / Sérgio Peixoto  
CD

*Missa Mínima* é o 12º trabalho discográfico dos Sete Lágrimas, fundados em 1999, por Filipe Faria e Sérgio Peixoto, que colheram este nome da colecção de danças do profícuo compositor renascentista John Dowland, publicada em 1604, quando este era alaudista de Cristiano IV, rei da Dinamarca e da Noruega. A *Missa Mínima*, obra para duas vozes a cappella e flauta solo, é composta em dois períodos, entre 1999 e 2015. Esta obra, como acontece com muito do trabalho criativo de Filipe Faria, tem ligação umbilical a Idanha. “Neste território coexiste memória e criatividade, passado, presente e futuro, como se fossem um só.” Como se fossem um diálogo. *Missa Mínima* is the 12<sup>th</sup> recording from Sete Lágrimas, formed in 1999 by Filipe Faria and Sérgio Peixoto, and takes its name from the collection of dances by the prolific renaissance composer John Dowland, published in 1604, when he was a lutenist for Christian IV, king of Denmark and Norway. *Missa Mínima*, a work for two a cappella voices and solo flute, was composed during two periods, between 1999 and 2015. This work, as is the case with much of Filipe Faria's creative work, is umbilically linked to Idanha. “In this area, memory and creativity, past, present and future, all coexist as if they were one.” As if they were a dialogue.

Já somos.  
We've  
made it.

**Idanha-a-Nova**  
**Cidade Criativa da Música**  
**Rede de Cidades Criativas da UNESCO**  
**desde 11 de dezembro de 2015.**  
Idanha-a-Nova  
Creative City of Music  
UNESCO Creative Cities Network  
since 11 December 2015.





Aldeia de Santa Margarida

São Miguel D'Acha

Idanha-a-Nova

Castelo Branco

Cegonhas

Couto das Correias

Soalheiras

Rosmaninhal

Parque Natural do Tejo Internacional

Rio Tejo

Barragem da Touliça

Barragem Marechal Carmona

Barragem de Penha Garcia

Idanha-a-Velha

Monfortinho

Penha Garcia

Monsanto

Medelim

Proença-a-Velha

Oledo

Alcafozes

Toulões

Segura

Zebreira

Salvaterra do Extremo

Alcantara

Estorninos

Piedras Albas

Cáceres

Plasencia Madrid

ESPAÑA

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Guarda

Idanha-a-Nova

Castelo Branco

Sevilha

Salamanca

Madrid

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Guarda

Idanha-a-Nova

Castelo Branco

Sevilha

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

Porto

Coimbra

Lisboa

Évora

Faro

Salamanca

Plasencia

Cáceres

Mérida

Badajoz

